

WSET Level 4 Systematisches Verkosten von Wein®

OPTISCHER EINDRUCK

Klarheit	klar – trüb (fehlerhaft?)
Farbtiefe	blass – mittel – tief
Farbton	<i>weiß</i> grüngelb – zitronengelb – goldgelb – bernsteingelb – braun <i>rosé</i> hellrosa – lachsfarben – orange – zwiebelschalenfarben <i>rot</i> purpurrot – rubinrot – granatrot – braunrot – braun
Andere Eindrücke	z.B. Schlieren/Tränen, Depot, Perlage, Bläschen

GERUCH

Reintönigkeit	sauber – unsauber (fehlerhaft?)
Intensität	verhalten – mittel(-) – mittel – mittel(+) – ausgeprägt
Aromausprägung	z.B. primär, sekundär, tertiär

GESCHMACK

Süße	trocken – fast trocken – halbtrocken – halbsüß – süß – üppig
Säure	niedrig – mittel(-) – mittel – mittel(+) – hoch
Tannin	<i>Gehalt</i> niedrig – mittel(-) – mittel – mittel(+) – hoch <i>Art</i> z.B. reif/weich vs. unreif/grün/Stiele, grob vs. feinkörnig
Alkohol	niedrig – mittel(-) – mittel – mittel(+) – hoch gespritete Weine: niedrig – mittel – hoch
Körper	schlank – mittel(-) – mittel – mittel(+) – voll
Geschmacksintensität	zart – mittel(-) – mittel – mittel(+) – ausgeprägt
Geschmacksausprägung	z.B. primär, sekundär, tertiär
Andere Eindrücke	Textur (z.B. stahlig, ölig, cremig, mundfüllend), Kohlensäureprickeln (<i>nur Stillweine</i>)
Abgang	kurz – mittel(-) – mittel – mittel(+) – lang

GESAMTEINDRUCK QUALITÄT *(siehe den Prüfungsführer für Kandidaten für weitere Informationen)*

Beurteilung der Qualität	fehlerhaft – schwach – durchschnittlich – gut – sehr gut – hervorragend <i>geben Sie dann Gründe an, z.B. durch die Beurteilung von:</i> Ausgewogenheit/Integration, Intensität, Abgang, Komplexität, Mousse, Ausprägung des Rebsortencharakters, Reifungspotenzial usw.
---------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

TRINKREIFE UND REIFUNGSPOTENZIAL

Beurteilung der Trinkreife und des Reifungspotenzials	zu jung – kann getrunken werden, hat aber noch Reifungspotenzial – jetzt trinken: ist nicht für Alterung oder weitere Lagerung geeignet – zu alt
	<i>geben Sie dann Gründe an, z.B. durch die Beurteilung von:</i> Konzentration, Säure, Tannin, Entwicklung der Aroma- bzw. Geschmacksausprägung usw.

DER WEIN IM KONTEXT

Herkunftsland und/oder -region	<i>geben Sie das Herkunftsland und/oder die Herkunftsregion an, ggf. mit Begründung</i>
Rebsorte/(-sorten)	<i>geben Sie die Rebsorte/(-sorten) an, ggf. mit Begründung</i>
Stil innerhalb der Kategorie	<i>geben Sie den Stil innerhalb der Kategorie an (bei Schaum- und gespritzten Weinen), ggf. mit Begründung</i>
Produktionsmethode	<i>geben Sie die Produktionsmethode an (bei Schaum- und gespritzten Weinen), ggf. mit Begründung</i>

Anmerkung für Studierende:

Bei Zeilen, in denen die Einträge durch Gedankenstriche voneinander getrennt sind, müssen Sie genau einen der angegebenen Begriffe wählen. Bei Zeilen, deren Einträge durch Kommas getrennt sind, sind die Einträge als Anhaltspunkte für Überlegungen zu verstehen. Es ist nicht unbedingt aus jedem Eintrag etwas zu jedem Wein zu sagen, und alle beschreibenden Begriffe sind nur Beispiele.

WSET Level 4 Wein-Lexikon: Anhang zum WSET Level 4 Systematischen Verkosten von Wein®

BESCHREIBUNG VON AROMEN UND GESCHMACKSNOTEN

Denken Sie in den Kategorien primär, sekundär und tertiär

Primäre Aromen und Geschmacksnoten

Die Aromen und Geschmacksnoten der Traube und der alkoholischen Gärung

Zentrale Fragen	Gruppen	Beschreibungen
Sind die Aromen und Geschmacksnoten fein <i>oder</i> intensiv? einfach <i>oder</i> komplex? allgemein <i>oder</i> klar umrissen? frisch <i>oder</i> gekocht? unreif <i>oder</i> reif <i>oder</i> überreif?	Floral	Akazie, Geißblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose, Veilchen
	Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube
	Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette, Orangenschale, Zitronenschale
	Steinobst	Pfirsich, Aprikose, Nektarine
	Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas
	Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume
	Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume
	Getrocknete/	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve
	Krautig	grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter
	Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill
	Scharfe Gewürze	schwarzer/weißer Pfeffer, Lakritze, Wacholder, Ingwer
Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle, Gummi	

Sekundäre Aromen und Geschmacksnoten

Die Aromen und Geschmacksnoten der Weinbereitung nach der Gärung

Zentrale Fragen	Gruppen	Beschreibungen
Stammen die Aromen und Geschmacksnoten von der Hefe, dem BSA <i>und/oder</i> der Eiche?	Hefe (Hefesatz, Autolyse, Flor)	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig, Käse, Joghurt
	BSA	Butter, Käse, Sahne, Joghurt
	Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zeder, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, harzig

Tertiäre Aromen und Geschmacksnoten

Die Aromen und Geschmacksnoten der Reifung

Zentrale Fragen	Gruppen	Beschreibungen
Zeigen die Aromen und Geschmacksnote absichtliche Oxidation, Fruchtentwicklung <i>und/oder</i> Flaschenreife?	Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Kokosnuss, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell
	Fruchtentwicklung (weiß)	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane <i>usw.</i>
	Fruchtentwicklung (rot)	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere, <i>usw.</i> gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume, <i>usw.</i>
	Flaschenreife (weiß)	Benzin/Petrolnote, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, nussig, Getreide, Pilze, Heu, Honig
	Flaschenreife (rot)	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Zeder, Tabak, vegetabil, nasses Laub, deftig, fleischig, Bauernhof

Anmerkung für Studierende: Das WSET Level 4 Wein-Lexikon enthält empfohlene Beschreibungen für die Aromen und Geschmacksnoten, die Sie möglicherweise in einem Wein erkennen. Es erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, liefert aber Beispiele für ein geeignetes Vokabular, das in den Verkostungsprüfungen für Level 4 verwendet werden kann.



WSET

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2016. Das WSET Level 4 Systematische Verkosten von Wein® darf nur mit schriftlicher Genehmigung des WSET nach dessen Allgemeinen Geschäftsbedingungen wiedergegeben werden. Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte wset@wset.co.uk