

# WSET Level 4 Systematisches Verkosten von Spirituosen®

## OPTISCHER EINDRUCK

<b>Klarheit</b>	klar – trüb / hell – matt (fehlerhaft?)
<b>Farbtiefe</b>	wasserklar – blass – mittel – intensiv
<b>Farbton</b>	farblos – zitronengelb – goldgelb – bernsteingelb – mahagoni – braun rosa – rot – orange – gelb – grün – blau – violett – braun – schwarz
<b>Andere Eindrücke</b>	z.B. Louche-Effekt

## GERUCH

<b>Reintönigkeit</b>	sauber – unsauber (fehlerhaft?)
<b>Intensität</b>	neutral – verhalten – mittel – ausgeprägt
<b>Aromausprägung</b>	z.B. Früchte, Blumen, pflanzlich, Getreide, Pflanzenauszüge, Kräuter, Eiche, Süße, andere
<b>Entwicklungsstadium</b>	ungereift – kurz gelagert – gereift – sehr gereift

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	trocken – fast trocken – süß
<b>Alkohol</b>	mild – weich – wärmend – rau
<b>Körper</b>	leicht – mittel – voll
<b>Andere Eindrücke</b>	z.B. Tannin, Textur, andere
<b>Geschmacksintensität</b>	neutral – zart – mittel – ausgeprägt
<b>Geschmacksausprägung</b>	z.B. Früchte, Blumen, pflanzlich, Getreide, Pflanzenauszüge, Kräuter, Eiche, Süße, andere
<b>Abgang</b>	<i>Länge</i> kurz – mittel – lang <i>Art</i> einfach – gewisse Komplexität – sehr komplex

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

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

## DIR SPIRITUOSE IM KONTEXT

<b>Herkunftsland und /oder -region</b>	<i>geben Sie das Herkunftsland und/oder die Herkunftsregion an, ggf. mit Begründung</i>
<b>Rohmaterial</b>	<i>geben Sie das Rohmaterial an, ggf. mit Begründung</i>
<b>Stil innerhalb der Kategorie</b>	<i>geben Sie den Stil innerhalb der Kategorie an, ggf. mit Begründung</i>
<b>Produktionsmethode</b>	<i>geben Sie die Produktionsmethode an, 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 jeder Spirituose zu sagen.



**WSET**

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2016. Das WSET Level 4 Systematisches Verkosten von Spirituosen® darf nur mit schriftlicher Genehmigung des WSET nach dessen Allgemeinen Geschäftsbedingungen wiedergegeben werden.  
Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte [wset@wset.co.uk](mailto:wset@wset.co.uk)

# WSET Level 4 Spirituosen-Lexikon:

Anhang zum WSET Systematischen Verkosten von Spirituosen®

## AROMA- UND GESCHMACKSAUSPRÄGUNGEN

### FRUCHTIG/FLORAL (ESTER)

<b>Zitrusfrüchte</b>	Orange, Mandarine, Grapefruit, Zitrone, Limette
<b>Gartenobst</b>	Apfel, Stachelbeere, Birne, Aprikose, Pfirsich, Pflaume, rote Kirsche, schwarze Kirsche
<b>Beeren</b>	Traube, Erdbeere, Himbeere, Rote Johannisbeere, Schwarze Johannisbeere, Brombeere
<b>Tropische Früchte</b>	Banane, Kiwi, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas
<b>Getrocknete Früchte</b>	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Zitruschale, Fruchtekuchen
<b>Blumen</b>	Holunderblüte, Orangenblüte, Rose, Veilchen, Parfüm, Lavendel, Flieder, Trockenblumen

### VEGETABIL

<b>Cerealien</b>	Spelzen, Haferbrei, Gerste, Roggen, Leinsamen, Malz, Mehl
<b>Frisches Gemüse</b>	Agave, Paprikaschote, Pilze, Spargel
<b>Krautig</b>	Gras, Heu, Eukalyptus, Schwarze Johannisbeerblätter, nasses Laub, Nadelbäume
<b>Pflanzenauszüge/ Kräuter</b>	Wacholder, Koriander, Basilikum, Rosmarin, Thymian, Salbei, Zitronengras, Minze
<b>Kerne</b>	Schokolade, Kaffee, Haselnuss, Mandel, Kokosnuss, Cashew

### EICHE/SÜSSE/GEWÜRZE

<b>Eiche</b>	Toast, Kaffee, Zeder, verkohlt, würzig, Sherry, Sägemehl
<b>Süße</b>	Mais, Vanille, Karamellbonbon, Menthol, Karamell, gebrannter Zucker, Toffee, Melasse
<b>Gewürze</b>	Anis, Fenchel, Süßholz/Lakritze, Zimt, Gewürznelken, Ingwer, Muskatnuss, Kardamom, schwarzer/weißer Pfeffer, Kreuzkümmel

### ANDERE

<b>Torf (phenolisch)</b>	Torf, medizinisch, Räucherfisch, erdig, rauchig, Seetang
<b>Animalisch</b>	Leder, fleischig, Bratensauce, Hefeextrakt
<b>Rancio</b>	Fruchtekuchen, kandierte Früchte, Pilze, Waldboden, Politur
<b>Lösungsmittel</b>	Birnendrops, Terpentin, Lack, Firnis
<b>Nachlauf (feinty)</b>	Wachs, Leder, Kekse, Tabak, Käse, Schweiß, Plastik
<b>Schwefel</b>	Gummi, abgebrannte Streichhölzer, gekochter Kohl, Abflussrohr

**Anmerkung für Studierende:** Das WSET Level 4 Spirituosen-Lexikon enthält empfohlene Beschreibungen für die Aromen und Geschmacksnoten, die Sie möglicherweise in einer Spirituose erkennen. Es erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, liefert aber Beispiele für ein geeignetes Vokabular, das in der Verkostungsprüfung für Unit 4 verwendet werden kann.



**WSET**

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