

De Systematische WSET-Proefmethode voor Wijn Niveau 2®

UITERLIJK

Intensiteit licht – gemiddeld – diep

Kleur **wit** citroengeel – goudgeel – ambergeel
 rosé roze – oranjeroze – oranje
 rood paars – robijnrood – granaatrood – bruinrood

GEUR

Intensiteit licht – gemiddeld – sterk

Aromakenmerken bijv. primair, secundair, tertiair

SMAAK

Zoetheid droog – iets zoet – halfzoet – zoet

Zuurgehalte laag – gemiddeld – hoog

Tannine laag – gemiddeld – hoog

Alcohol laag – gemiddeld – hoog

Body licht – gemiddeld – vol

Smaakintensiteit licht – gemiddeld – sterk

Smaakkenmerken bijv. primair, secundair, tertiair

Afdronk kort – gemiddeld – lang

CONCLUSIES

Kwaliteit slecht – redelijk – goed – heel goed – voortreffelijk



WSET

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2019. De Systematische WSET-Proefmethode voor Wijn Niveau 2® mag uitsluitend vermenigvuldigd worden na schriftelijke toestemming en in overeenstemming met de voorwaarden van de WSET®. Neem voor meer informatie contact op via wset@wsetglobal.com.

Wijnlexicon WSET Niveau 2:

Hulpmiddel bij de Systematische WSET-Proefmethode voor Wijn Niveau 2®

AROMA'S EN SMAKEN BESCHRIJVEN

Primaire aroma's en smaken

Aroma's en smaken afkomstig van de druif en de alcoholische vergisting

Bloemig	bloesem, roos, viooltje
Groen fruit	appel, peer, kruisbes, druif
Citrusvruchten	grapefruit, citroen, limoen, sinaasappel
Steenvruchten	perzik, abrikoos, nectarine
Tropisch fruit	banaan, lychee, mango, meloen, passievrucht, ananas
Rood fruit	aalbes, cranberry, framboos, aardbei, rode kers, rode pruim
Zwart fruit	zwarte bes, braam, blauwe bes, zwarte kers, blauwe pruim
Groen/plantaardig	groene paprika, gras, tomatenblad, asperge
Kruidig	eucalyptus, munt, venkel, dille, gedroogde kruiden
Specerijen	zwarte en witte peper, zoethout
Rijpheid van het fruit	onrijp fruit, rijp fruit, gedroogd fruit, gekookt of gestoofd fruit
Overige	natte stenen, snoep

Secundaire aroma's en smaken

Aroma's en smaken afkomstig van het wijnmaken na de vergisting

Gist (lie, autolyse, flor)	biscuit, gebak, brood, geroosterd brood, brooddeeg, kaas, yoghurt
Malolactische omzetting	boter, room, kaas
Eikenhout	vanille, kruidnagel, kokos, cederhout, gebrand hout, rook, chocola, koffie

Tertiaire aroma's en smaken

Aroma's en smaken afkomstig van de rijping

Rode wijn	gedroogd fruit, leer, aarde, paddenstoel, vlees, tabak, natte bladeren, bosgrond, karamel
Witte wijn	gedroogd fruit, sinaasappelmarmelade, benzine, kaneel, gember, nootmuskaat, amandel, hazelnoot, honing, karamel
Wijn met opzettelijke oxidatie	amandel, hazelnoot, walnoot, chocola, koffie, karamel