

## WSET Level 2 단계 와인 시음의 체계적인 접근법®

### 외관

강도	연한 - 중간 - 깊은
색	화이트 와인 레몬 - 금색 - 호박색 로제 핑크 - 핑크-주황 - 주황색 레드 와인 보라 - 루비 - 가넷 - 황갈색

### 후각

강도	가벼운 - 중간 - 강렬한
향 특성	예: 1차 향, 2차 향, 3차 향

### 미각

당도	드라이 - 오프-드라이 - 중간-드라이 - 스위트
산도	낮은 - 중간 - 높은
탄닌	낮은 - 중간 - 높은
알코올	낮은 - 중간 - 높은
바디	가벼운 - 중간 - 무거운
풍미 강도	가벼운 - 중간 - 강렬한
풍미 특성	예: 1차 풍미, 2차 풍미, 3차 풍미
여운	짧은 - 중간 - 긴

### 결론

품질	품질이 떨어지는 - 그런대로 괜찮은 - 좋은 - 매우 좋은 - 뛰어난
----	--



본 자료의 저작권은 Wine & Spirit Education Trust (2019)가 보유한다. WSET 2 단계 와인 시음의 체계적인 접근법은 WSET® 가 정한 요건에 따라 WSET® 의 사전 서면 승인을 통해서만 복제 될 수 있다. 저작권 관련 상세 내용은 [wset@wsetglobal.com](mailto:wset@wsetglobal.com) 로 문의하기 바람.

## WSET Level 2 단계 와인 용어:

WSET 2 단계 와인 시음의 체계적인 접근법® 보충 자료

### 향과 풍미 묘사

#### 1차 향과 풍미

포도 자체 및 알코올 발효에 기인한 향과 풍미

**꽃** 꽃송이, 장미, 제비꽃

**초록 과일** 사과, 배, 구즈베리, 포도

**감귤류 과일** 자몽, 레몬, 라임, 오렌지

**핵과류** 복숭아, 살구, 천도 복숭아

**열대 과일** 바나나, 리치, 망고, 멜론, 패션 푸르트, 파인애플

**붉은 과일** 레드커런트, 크랜베리, 라즈베리, 딸기, 레드 체리, 붉은 자두

**검은 과일** 블랙커런트, 블랙베리, 블루베리, 블랙체리, 검은 자두

**식물성** 초록 피망 (고추류), 잔디, 토마토 잎, 아스파라거스

**허브** 유칼립투스, 민트, 회향, 딜 (dill), 말린 허브

**향신료** 검은 후추/흰 후추, 감초

**과일의 완숙도** 덜 익은 과일, 완숙된 과일, 말린 과일, 익힌 과일

**기타** 젓은 돌, 사탕

#### 2차 향과 풍미

발효 후 양조 과정에서 발현되는 향과 풍미

**효모** (양금, 자가 발효, 플로르) 비스킷, 페이스트리, 빵, 구운 빵, 빵 반죽, 치즈, 요거트

**젓산 전환** 버터, 크림, 치즈

**오크** 바닐라, 정향, 코코넛, 삼나무, 그을린 나무, 훈연, 초콜릿, 커피

#### 3차 향과 풍미

숙성에 기인한 향과 풍미

**레드 와인** 말린 과일, 가죽, 흙, 버섯, 고기, 담배, 젓은 나뭇잎, 숲 바닥, 카라멜

**화이트 와인** 말린 과일, 오렌지 마멀레이드, 휘발유 (가솔린), 계피, 생강, 육두구, 아몬드, 헤이즐넛, 꿀, 카라멜

**의도적으로 산화 숙성한 와인** 아몬드, 헤이즐넛, 호두, 초콜릿, 커피, 카라멜