

WSET Level 2 Systematisches Verkosten von Spirituosen®

Optischer Eindruck	
Klarheit	klar – trüb
Farbtiefe	wasserklar – blass – mittel – tief – opak
Farbton	farblos – zitronengelb – goldgelb – bernsteingelb – braun rosa – rot – orange – gelb – grün – blau – violett – braun – schwarz
Andere Eindrücke	z.B. Louche-Effekt
Geruch	
Reintönigkeit	sauber – unsauber
Intensität	neutral – verhalten – mittel – ausgeprägt
Aromausprägung	z.B. Rohmaterial, Verarbeitung, Eiche und Reifung
Geschmack	
Süße (Zuckergehalt)	trocken – fast trocken – mittel – süß
Textur	z.B. rau, weich, wässrig, vollmundig, wärmend
Geschmacksintensität	neutral – verhalten – mittel – ausgeprägt
Geschmacksausprägung	z.B. Rohmaterial, Verarbeitung, Eiche und Reifung
Abgang	Länge kurz – mittel – lang Art neutral – einfach – gewisse Komplexität – sehr komplex
Gesamteindruck	
Qualitätsgrad	fehlerhaft – schwach – durchschnittlich – gut – sehr gut – hervorragend



Ausgabe 2, 2022

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2022. Das WSET Level 2 Systematische Verkosten von Spirituosen® darf nur mit schriftlicher Genehmigung des WSET nach dessen Allgemeinen Geschäftsbedingungen wiedergegeben werden. Für weitere Informationen wenden Sie sich an wset@wsetglobal.com.

Nicht zum Gebrauch/Verkauf in Festlandchina

WSET Level 2 Spirituosen-Lexikon

Anhang zum WSET Level 2 Systematischen Verkosten von Spirituosen®

Aroma und Geschmack	
Rohmaterialien	
Mais	Karamellbonbon, Zuckermais, Maisbrot, Popcorn, Karamell, gebrannter Zucker, Toffee, Menthol
Gemälzte Gerste	Spelzen, Haferbrei, Gerste, Malz, Mehl, Haferflocken
Roggen	Roggenbrot, Lebkuchen, Pfefferkörner, Piment
Trauben	Traube, Feige, Backpflaume, Sultanine, Zitrus Holunderblüte, Orangenblüte, Rose, Veilchen, Parfüm, Lavendel, Flieder, Trockenblumen
Agave	Agave, Pfefferkörner, Wurzelgemüse, Olive, grüne Paprikaschote, kräuterig
Zuckerrohr	Gras, kräuterig, Karamell, gebrannter Zucker, Toffee, Rübensirup, Melasse
Früchte	Apfel, Birne, Aprikose, Pfirsich, Pflaume, Kirsche, Marzipan Erdbeere, Himbeere, Schwarze Johannisbeere, Brombeere Orange, Zitrone
Pflanzenzusätze	Wacholder, Zitruschale, Wurzeln, erdig, Kreuzkümmel, Pfefferkörner Anis, Fenchel, Süßholz (Lakritze) Zimt, Gewürznelken, Ingwer, Muskatnuss, Kardamom Koriander, Basilikum, Rosmarin, Thymian, Salbei, Zitronengras, Minze
Verarbeitung (Rohmaterial, Gärung, Destillation)	
Rauch	Torf, medizinisch, Räucherfisch, rauchig, Seetang Rauch, Jod, Holzkohle, angekohltes Gemüse
Ester	Banane, Apfel, Birne, floral, Ananas, Melone, Mango, Nagellack
Andere	stechendes Lösungsmittel (prickelndes Gefühl in der Nase), Plastik, Käse, schweißig, verbrannter Gummi
Eiche und Reifung	
Eiche	Vanille, getoastetes Brot, Zeder, Gewürze, Sherry, Sägemehl, Kokosnuss, Kaffee, Nüsse
Alter/rancio	Früchtekuchen, kandierte Früchte, Leder, Tabak, nasses Laub, Pilze, Waldboden, fleischig, Bratensauce, Hefeextrakt, Holzpolitur
Textur/andere	
Wie fühlt sich die Spirituose an:	• rau, hart, scharf? • vollmundig, voll? • weich, seidig? • wärmend? • wässrig, dünn?
Andere	Bitterkeit