

WSET LEVEL 3 SYSTEMATISCHES VERKOSTEN®

OPTISCHER EINDRUCK	
Klarheit	klar oder trüb (fehlerhaft?)
Intensität	blass – mittel (-) – mittel – mittel (+) – tief
Farbe	weiß rosé rot
	gelbgrün – zitronengelb – goldgelb – bernsteingelb – braun hellrosa – lachsfarben – orange purpurrot – rubinrot – granatrot – braunrot – braun
Andere Beobachtungen	z.B. Rand- und Kernzone, Schlieren/Tränen, Depot, Perlage

GERUCH	
Reintönigkeit	sauber – unsauber (Fehler: oxidiert – verdorben – Korkengeschmack – andere)
Intensität	verhalten – mittel (-) – mittel – mittel (+) – ausgeprägt
Entwicklungsstadium	jugendlich – in der Entwicklung – voll entwickelt – müde/Höhepunkt überschritten – absichtlich oxidiert?
Aroma- ausprägung	z.B. Früchte, Blumen, Gewürze, pflanzlich, Eichennoten, andere

GESCHMACK	
Süße	trocken – halbtrocken (-) – halbtrocken (+) – mittelsüß – süß – üppig
Säure	gering – mittel (-) – mittel – mittel (+) – hoch
Tannin	gering – mittel (-) – mittel – mittel (+) – hoch
Alkohol	gering – mittel (-) – mittel – mittel (+) – hoch gespritet (niedriges/mittleres/hohes Niveau?)
Körper	leicht – mittel (-) – mittel – mittel (+) – voll
Geschmacksintensität	leicht – mittel (-) – mittel – mittel (+) – ausgeprägt
Geschmacks- ausprägung	z.B. Früchte, Blumen, Gewürze, pflanzlich, Eichennoten, andere
Andere Beobachtungen	z.B. Ausgewogenheit, Textur Schaumweine: Mousse (fein – cremig – aggressiv)
Abgang	kurz – mittel (-) – mittel – mittel (+) – lang

GESAMTEINDRUCK				
Qualität	fehlerhaft – schwach – durchschnittlich – gut – sehr gut – hervorragend			
Trinkreife/ Alterungspotenzial	Zu jung	Kann getrunken werden, hat aber noch Alterungs- potenzial	Jetzt trinken: ist nicht für Alterung vorgesehen	Zu alt
Identität	z.B. Herkunft (Land, Region) z.B. Rebsorte(n)			
Preiskategorie	sehr günstig – mittlerer Preis – hoher Preis – Premium			



Das WSET Systematische Verkosten® 2011 ist wiedergegeben mit Erlaubnis des Wine & Spirit Education Trust.
Um mehr über den WSET zu erfahren, besuchen Sie: www.wsetglobal.com

AROMA- UND GESCHMACKSAUSPRÄGUNGEN

FRUCHTIG/FLORAL	
Floral	Akazie, Kamille, Holunderblüte, Blüten, Rose, Veilchen (fein oder aromatisch?)
Grüne Früchte	Apfel (grün/rot?), Stachelbeere, Birne, Traube (einfach/allgemein oder spezifisch? frisch oder gekocht? reif oder unreif?)
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?) (einfach/allgemein oder spezifisch? frisch oder gekocht? reif oder unreif?)
Steinobst	Pfirsich, Aprikose, Nektarine (frisch oder getrocknet?) (einfach/allgemein oder spezifisch? frisch oder gekocht? reif oder unreif?)
Tropische Früchte	Banane, Kiwi, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas (einfach/allgemein oder spezifisch? frisch oder gekocht? reif oder unreif?)
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, Pflaume (einfach/allgemein oder spezifisch? frisch oder gekocht? reif oder unreif?)
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche (einfach/allgemein oder spezifisch? frisch oder gekocht? reif oder unreif?)
Trockenfrüchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Kirschwasser, Konfitüre, gekocht, gebacken, Kompott, Fruchtkonserve

GEWÜRZE/PFLANZLICH	
Unreif	Grüne Paprikaschote, Gras, weißer Pfeffer, grüne Blätter, Tomate, Kartoffel
Krautig	Gras, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill
Gemüse	Kohl, Erbsen, Bohnen, Oliven (schwarze/grüne?) (frisch? gekocht?)
Süße Gewürze	Zimt, Gewürznelke, Ingwer, Muskatnuss, Vanille
Scharfe Gewürze	schwarzer/weißer Pfeffer, Lakritze, Wacholder

EICHE/ANDERE	
Einfach/neutral	einfach, neutral, unbestimmt
Hefe-Autolyse	Hefe, Biskuit, Brot, Toast, Hefesatz
Milchprodukte	Butter, Käse, Sahne, Joghurt
Eiche	Vanille, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Harz
Kerne	Mandel, Kokosnuss, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee
Reife	vegetabil, Pilze, Heu, feuchtes Laub, Waldboden, Wildbret, deftig, Tabak, Zedernholz, Honig, Getreide
Animalisch	Leder, fleischig, Bauernhof
Mineralisch	Erde, Benzin/Petrolnote, Gummi, Teer, Stein/Stahl, nasse Wolle

Das WSET Systematische Verkosten® 2011 ist wiedergegeben mit Erlaubnis des Wine & Spirit Education Trust.
Um mehr über den WSET zu erfahren, besuchen Sie: www.wsetglobal.com

