

第二级 WSET® 系统的品酒方法

第二级 WSET® 系统的品尝方法

视觉的观	
澄清晰度	清澈—混浊
颜色深度	淡—中—深
颜色	白葡萄酒: 柠檬色—金色—琥珀色 桃红葡萄酒: 粉色—橙色 红葡萄酒: 紫红色—宝石红色—石榴红色—红茶色

嗅觉的闻	
纯净性	纯净—有缺陷
气味浓度	淡—中—浓
香味特征:	果香—花香—香料—植物—橡木—其他的

味觉的尝	
甜度	干—半干—半甜—甜
酸度	低—中—高
单宁	低—中—高
酒体	轻—中—饱满
味道特征	果味—花卉—香料—植物—橡木—其他的
回味长度	短—中—长

评估	
质量	差—可接受—好—很好—特好

版权归英国葡萄酒烈酒基金会拥有 2009

《第二级 WSET® 系统的品尝方法》的版权属于英国葡萄酒烈酒基金会，并拥有其道德权利。WSET® 是英国葡萄酒烈酒基金会的注册商标。

在下列情况下，《第二级 WSET® 系统的品尝方法》可以免费复制，不收取使用费：

- i. 完整复制，无任何的变更、删减或者增加
- ii. 使用时应始终标示《第二级 WSET® 系统的品尝方法》
- iii. 使用时应标明英国葡萄酒烈酒基金会拥有所有权；
- iv. 前述版权声明应完整地标注在每一个复制单位上。



香味和味道特征

水果	
柑橘类	西柚子、柠檬、青柠
绿色水果	苹果（青、熟?）、醋栗、梨
核果	杏、桃子
红色水果	覆盆子、红樱桃、李子、红浆果、草莓
黑色水果	黑莓、黑樱桃、黑加仑
热带水果	香蕉、猕猴桃、荔枝、芒果、甜瓜、西番莲果、菠萝
干果	无花果、梅干、红葡萄干、白葡萄干

花卉	
花丛	接骨木花、桔花丛
花卉	香水、玫瑰、紫罗兰

香料味	
甘香料	肉桂、丁香、姜、肉豆蔻、香草
辛香料	白或黑胡椒味、甘草、杜松子

植物味	
新鲜的	芦笋、青椒、蘑菇、黑橄榄
煮熟的	洋白菜、罐头蔬菜（芦笋、洋葱、豌豆等）
草本植物	桉树、青草、干草、薄荷、黑加仑的叶、湿树叶
果核	杏仁、椰子、榛子、核桃、巧克力、咖啡
橡木	雪松、中药、树脂、烟熏、香草、烟草

其他的	
动物	皮革、湿羊毛、野味
自溶	酵母、饼干、面包、土司/烤面包
乳制品	黄油、奶酪、奶油、酸奶
矿物质	泥土、汽油、橡胶、焦油、石头/金属味
成熟味	焦糖、糖果、蜂蜜、果酱、桔子酱、糖浆、煮熟的、烤果、炖果

版权归英国葡萄酒烈酒基金会拥有 2009

《第二级 WSET® 系统的品尝方法》的版权属于英国葡萄酒烈酒基金会，并拥有其道德权利。WSET® 是英国葡萄酒烈酒基金会的注册商标。

在下列情况下，《第二级 WSET® 系统的品尝方法》可以免费复制，不收取使用费：

- i. 完整复制，无任何的变更、删减或者增加
- ii. 使用时应始终标示《第二级 WSET® 系统的品尝方法》
- iii. 使用时应标明英国葡萄酒烈酒基金会拥有所有权；
- iv. 前述版权声明应完整地标注在每一个复制单位上。

