

WSET Level 3 Systematisches Verkosten von Wein

Optischer Eindruck

Klarheit	klar – trüb (fehlerhaft?)
Farbtiefe	blass – mittel – tief
Farbton	weiss grüngelb – zitronengelb – goldgelb – bernsteingelb – braun rosé hellrosa – lachsfarben – orange rot purpurrot – rubinrot – granatrot – braunrot – braun
Andere Eindrücke	z.B. Schlieren / Tränen, Depot, Perlage, Bläschen

Geruch

Reintönigkeit	sauber – unsauber (fehlerhaft?)
Intensität	verhalten – mittel (-) – mittel – mittel (+) – ausgeprägt
Aromausprägung	z.B. primär, sekundär, tertiär
Entwicklungsstadium	jugendlich – erste Reifenoten – voll gereift – müde/Höhepunkt überschritten

Geschmack

Süsse	trocken – fast trocken – halbtrocken – halbsüss – süss – üppig
Säure	niedrig – mittel (-) – mittel – mittel (+) – hoch
Tannin	niedrig – mittel (-) – mittel – mittel (+) – hoch
Alkohol	niedrig – mittel – hoch gespritete Weine: niedrig – mittel – hoch
Körper	schlank – mittel (-) – mittel – mittel (+) – voll
Mousse	fein – cremig – aggressiv
Geschmacksintensität	verhalten – mittel (-) – mittel – mittel (+) – ausgeprägt
Geschmacksausprägung	z.B. primär, sekundär, tertiär
Abgang	kurz – mittel (-) – mittel – mittel (+) – lang

Gesamteindruck

Qualitätsbeurteilung

Qualität	fehlerhaft – schwach – durchschnittlich – gut – sehr gut – hervorragend
Trinkreife/ Reifungspotenzial	zu jung – kann getrunken werden, hat aber noch Reifungspotenzial – jetzt trinken: ist nicht für Alterung oder weitere Lagerung geeignet – zu alt

Anmerkung für Studenten

Zeilen, in denen die Einträge durch Gedankenstriche voneinander getrennt sind: Sie müssen genau einen der angegebenen Begriffe wählen.

Zeilen, die mit «z.B.» beginnen und deren Einträge durch Kommas getrennt sind: Diese Begriffe sollten Sie bei der Abfassung von Verkostungsnotizen berücksichtigen. Nicht jeder Wein braucht aber unbedingt immer eine Erläuterung mit einem dieser Begriffe.

WSET Level 3 Weinlexikon

Beschreibung von Aromen und Geschmacksnoten: aufgeteilt in primäre, sekundäre und tertiäre Aromen

Primäre Aromen und Geschmacksnoten: aus der Traube und aus der alkoholischen Gärung

Zentrale Fragen	Gruppen	Beschreibungen
Sind die Aromen fein oder intensiv? einfach oder komplex? allgemein oder klar abgegrenzt? frisch oder gekocht? unreif, reif oder überreif?	Floral	Akazie, Geissblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüten, Rose, Veilchen
	Grüne Früchte	Apfel, Stachelbeere, Birne, Birnendrops, Quitte, Traube
	Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette (Saft oder Schale?), Orangenschale, Zitronenschale
	Steinobst	Pfirsich, Kiwi, Aprikose, Nektarine
	Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas
	Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume
	Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume
	Getrocknete/gekochte Früchte	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Marmeladigkeit, gebacken, Fruchtkompott, Fruchtkonserve
	Krautig	grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel, Schwarze Johannisbeerblätter
	Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill
	Scharfe Gewürze	schwarzer/weisser Pfeffer, Lakritze
	Andere	Feuerstein, nasse Steine, nasse Wolle

Sekundäre Aromen und Geschmacksnoten: aus der Weinbereitung nach der Gärung

Zentrale Fragen	Gruppen	Beschreibungen
Stammen die Aromen von der Hefe, dem BSA oder der Eiche?	Hefe (Hefesatz, Autolyse)	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig
	BSA	Butter, Käse, Sahne
	Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Harz

Tertiäre Aromen und Geschmacksnoten: aus der Reifung

Zentrale Fragen	Gruppen	Beschreibungen
Zeigen die Aromen absichtliche Oxidation, Fruchtentwicklung oder Flaschenreife?	Absichtliche Oxidation	Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell
	Fruchtentwicklung (weiss)	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane etc.
	Fruchtentwicklung (rot)	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.
	Flaschenreife (weiss)	Benzin/Petrolnote, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, nussig, Pilze, Heu, Honig
	Flaschenreife (rot)	Leder, Waldboden, Erde, Pilze, Wildbret, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, fleischig, Bauernhof

Anmerkung für Studenten: Das WSET Level 3 Weinlexikon soll zur Unterstützung und als Nachschlagewerk dienen, muss also nicht auswendig gelernt werden. Sie können die Verkostungsprüfung mit Auszeichnung bestehen, wenn Sie die Beschreibungen des Weinlexikons verwenden, müssen sich aber nicht an sie halten. Die Prüfer werden auch andere Begriffe akzeptieren, sofern sie passen.