

### WSET Level 3 Systematisches Verkosten von Wein

#### Optischer Eindruck

|                  |   |
|------------------|---|
| Klarheit         | klar – trüb (fehlerhaft?)   |
| Farbtiefe        | blass – mittel – tief   |
| Farbton          | weiss grüngelb – zitronengelb – goldgelb – bernsteingelb – braun<br>rosé hellrosa – lachsfarben – orange<br>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<br>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/<br>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?<br>einfach oder komplex?<br>allgemein oder klar abgegrenzt?<br>frisch oder gekocht?<br>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.