

WSET Level 2 Systematisches Verkosten von Spirituosen® (SAT)

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 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



Copyright Wine & Spirit Education Trust 2018. Das WSET Level 2 Systematische Verkosten von Spirituosen® darf nur mit schriftlicher Genehmigung des WSET nach dessen Allgemeinen Geschäftsbedingungen wiedergegeben werden.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte wset@wsetglobal.com

WSET Level 2 Spirituosen-Lexikon:

Anhang zum WSET Level 2 Systematischen Verkosten von Spirituosen

AROMA UND GESCHMACK

Rohmaterialien

Mais	Karamellbonbon, Zuckermais, Popcorn, Karamell, gebrannter Zucker, Sahnebonbon, Menthol
Gemälzte Gerste	Spelzen, Haferbrei, Gerste, Malz, Mehl
Roggen	Roggenbrot, Lebkuchen, Pfefferkörner, Piment
Trauben	Traube, Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Zitrus Holunderblüte, Orangenblüte, Rose, Veilchen, Parfüm, Lavendel, Flieder, Trockenblumen
Agave	Agave, Pfefferkörner, Wurzelgemüse, Olive
Zuckerrohr	Gras, 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, Lakritze Zimt, Gewürznelke, Ingwer, Muskatnuss, Kardamom Koriander, Basilikum, Rosmarin, Thymian, Salbei, Zitronengras, Minze

Verarbeitung (Rohmaterial, Gärung, Destillation)

Rauch	Torf, medizinisch, Räucherfisch, rauchig, Seetang Rauch, Holzkohle, angekohltes Gemüse
Ester	Banane, Apfel, Birne, floral, Ananas, Melone, Mango, Birnendrops, Nagellack
Andere	stechendes Lösungsmittel (prickelndes Gefühl in der Nase), Plastik, Käse, schweißig, verbrannter Gummi

Eiche und Reifung

Eiche	Vanille, Toast, Kaffee, Zeder, Holzkohle, Gewürze, Sherry, Sägemehl, Kokosnuss, Nüsse
Alter/rancio	Früchtekuchen, kandierte Früchte, Leder, Tabak, nasses Laub, Pilze, Waldboden, fleischig, Hefeextrakt, Holzpolitur

TEXTUR/ANDERE

Wie fühlt sich die	• rau, hart, scharf?	• vollmundig, voll?	• weich, seidig?
Spirituose an:	• wärmend?	• wässrig, dünn?	
Andere	Bitterkeit		