

# WSET 葡萄酒第二級系統化品鑑技巧®

## 視 覺

顏色深度 淡——中——深

顏色 白酒 檸檬色——金黃色——琥珀色  
粉紅酒 粉紅色——粉橘色——橘色  
紅酒 紫色——紅寶石色——石榴紅色——茶褐色

## 嗅 覺

香氣濃度 淡——中——濃

香氣特徵 例如：一類香氣、二類香氣、三類香氣

## 味 覺

甜度 干——微甜——中——甜

酸度 低——中——高

單寧 低——中——高

酒精度 低——中——高

酒體 輕盈——中——飽滿

味道濃度 淡——中——濃

味道特徵 例如：一類味道、二類味道、三類味道

餘味 短——中——長

## 結 論

品質 差——可接受——好——很好——極好



Wine & Spirit Education Trust 2019 版權所有。WSET 葡萄酒第二級系統化品鑑技巧® 僅可在徵得 WSET 的書面許可並遵守其條款和條件的情形下複製。  
詳情請以電子郵件聯絡 [wset@wsetglobal.com](mailto:wset@wsetglobal.com)

# WSET 葡萄酒第二級詞彙表：

輔助 WSET 葡萄酒第二級系統化品鑑技巧®

## 描述香氣和味道

### 一類香氣和味道

葡萄品種及酒精發酵所帶來的香氣和味道

花 香 花叢、玫瑰、紫羅蘭

綠色水果 蘋果、西洋梨、醋栗、葡萄

柑橘類水果 葡萄柚（西柚）、檸檬、萊姆（青檸）、柳橙

帶核水果 水蜜桃、杏桃、油桃

熱帶水果 香蕉、荔枝、芒果、香瓜（蜜瓜）、百香果、鳳梨（菠蘿）

紅色水果 紅醋栗、蔓越莓、覆盆子、草莓、紅櫻桃、紅李

黑色水果 黑加侖、黑莓、藍莓、黑櫻桃、黑李

草本植物 青椒、青草、蕃茄葉、蘆筍

香草植物 尤加利樹、薄荷、茴香、蒔蘿、乾燥香料

香 料 黑 / 白胡椒、甘草

水果成熟度 未熟水果、成熟水果、水果乾、煮熟的水果

其 他 濕石頭、糖果

### 二類香氣和味道

釀造過程中發酵後所產生的香氣和味道

酵母（酒渣、酵母自溶、酒花） 餅乾、酥皮點心、麵包、烤麵包、麵包麵糰、起司（芝士）、優格（乳酪）

蘋果酸乳酸轉化 奶油（牛油）、鮮奶油、起司（芝士）

橡 木 香草、丁香、椰子、雪松、焦炭、煙燻、巧克力、咖啡

### 三類香氣和味道

陳年過程中所產生的香氣和味道

紅 酒 水果乾、皮革、泥土、蘑菇、肉味、煙草、濕樹葉、森林地、焦糖

白 酒 水果乾、橘子果醬、汽油、肉桂、生薑、肉豆蔻、杏仁、榛果、蜂蜜、焦糖

刻意氧化的葡萄酒 杏仁、榛果、核桃、巧克力、咖啡、焦糖