

WSET DEGUSTATIONSCHECKLISTE SPIRITUOSEN

Unit 4

WICHTIG: Lesen Sie sich in Bezug auf die Verwendung dieser Degustationscheckliste unbedingt den entsprechenden Abschnitt im Studienführer durch!

Kategorien	
	<p>Optischer Eindruck</p> <p>klar - trüb wasserweiß - blass - mittel - intensiv farblos - zitronengelb - goldgelb - bernstein - mahagoni - braun pink - rot - orange - gelb - grün - blau - purpur - braun - schwarz z.B. Einfluss der Zugabe von Wasser</p> <p>Geruch</p> <p>sauber - unsauber neutral - zart/dezent - mittel - ausgeprägt z.B. fruchtig, floral, pflanzlich, Eichenholzaroma, Süße, Gewürz, andere</p> <p>ungereift - etwas gereift - gereift - sehr gereift (rancio)</p> <p>Geschmack</p> <p>trocken - off-dry (fast trocken) - süß weich - integriert/harmonisch - wärmend - scharf schlank - mittel - kraftvoll neutral - zart/dezent - mittel - ausgeprägt z.B. fruchtig, floral, pflanzlich, Eichenholzaroma, Süße, Gewürz, andere z.B. Tannin, Textur, Einfluss der Zugabe von Wasser, andere</p> <p>kurz - mittel - lang einfach - etwas Komplexität - sehr komplex</p> <p>Folgerungen</p> <p>fehlerhaft - einfach - mittelmäßig - gut - sehr gut - außergewöhnlich <i>anschließend begründen Sie: Beurteilen Sie z.B. Balance, Länge, Intensität, Komplexität, Eichenholzcharakter, etc.</i></p> <p><i>nennen Sie das Herkunftsland und/oder die Herkunftsregion und begründen Sie Ihre Wahl, wenn verlangt</i></p> <p><i>nennen Sie das Rohmaterial und begründen Sie Ihre Wahl, wenn verlangt</i></p> <p><i>nennen Sie den Stil innerhalb der Kategorie und begründen Sie Ihre Wahl, wenn verlangt</i></p> <p><i>nennen Sie die Produktionsmethode und begründen Sie Ihre Wahl, wenn verlangt</i></p>
<p>Klarheit</p> <p>Farbtiefe</p> <p>Farbton</p> <p>Andere Eindrücke</p> <p>Reintönigkeit</p> <p>Intensität</p> <p>Geruchskomponenten</p> <p>Entwicklungsstadium</p> <p>Süßegrad</p> <p>Alkohol</p> <p>Körper</p> <p>Geschmacksintensität</p> <p>Geschmackskomponenten</p> <p>Andere Eindrücke</p> <p>Abgang Länge: Qualität:</p> <p>Qualität</p> <p>Gründe für Qualität</p> <p>Herkunftsland und/oder Herkunftsregion</p> <p>Rohmaterial</p> <p>Stil innerhalb der Kategorie</p> <p>Produktionsmethode</p>	

Bitte zu beachten: Bei den Begriffen, die durch einen Bindestrich getrennt sind, wählen Sie immer nur EINEN aus! Bei allen anderen Begriffen verwenden/beschreiben Sie jene, die auf das jeweilige Produkt zutreffen!

Geruchs- und Geschmackskomponenten

fruchtig/floral (Ester)

Zitrusfrucht: Orange, Mandarine, Grapefruit, Zitrone, Limone

Obstgarten: Apfel, Stachelbeere, Birne, Aprikose, Pfirsich, Pflaume, rote Kirsche, schwarze Kirsche

Beeren: Traube, Erdbeere, Himbeere, rote Johannisbeere, schwarze Johannisbeere, Brombeere

tropische Frucht: Banane, Kiwi, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas

getrocknete Frucht: Feige, Dörripflaume, Rosine, Sultanine, Zitruschale, Fruchtkuchen

Blume: Holunderblüte, Orangenschale, Rose, Veilchen, Lavendel, Flieder, getrocknete Blumen

pflanzlich

Getreide: Getreideschale, Hafer-(flocken), Gerste, Roggen, Leinsamen, Malz, Mehl

frisches Gemüse: Agave, Paprikaschote, Pilze, Spargel

krautig: Gras, Heu, Eukalyptus, blättrig, nasse Blätter, Nadelbaum

Pflanzen/Kräuter: Wacholder, Koriander, Basilikum, Rosmarin, Thymian, Salbei, Zitronengras, Minze

Kerne: Schokolade, Kaffee, Haselnuss, Mandel, Kokosnuss, Cashewnuss

Eiche/Süße/Gewürz

Eiche: Toast, Kaffee, Zedern, Holzkohle, würzig, Sherry, Sägemehl

Süße: Getreide, Vanille, Butterbonbon, Menthol, Karamell, gebrannter Zucker, Toffee, Melasse

Gewürz: Anis, Fenchel, Lakritze, Zimt, Gewürznelke, Ingwer, Muskatnuss, Kardamom
schwarzer/weißer Pfeffer, Kreuzkümmel

andere

Torf (phenolisch): Torf, medicinal, geräucherter Fisch, erdig, rauchig, Seetang

animalisch: ledrig, fleischig, Bratensaft, Hefeextrakt

rancio: Fruchtkuchen, kandierte Früchte, Pilze, Waldboden, Politur

chemisch: dropsig, Terpentin, Farbe, Nagellack

weitere: Wachs, Leder, Biskuit, Tabak, Käse, Schweiß, Plastik, Gummi, Streichhölzer, gekochter Kohl