

WSET DEGUSTATIONSCHECKLISTE WEIN

Unit 3, 5 und 6

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

Kategorien	
Klarheit	Optischer Eindruck
Farbtiefe	klar - trüb
Farbton	blass - mittel - intensiv
weiß:	grüngelb - zitronengelb - goldgelb - bernstein - braun
rosé:	pink - lachsfarben - orange - zwiebelschalenfarben
rot:	purpur - rubinrot - granatrot - gelbbraun (tawny) - braun
Andere Eindrücke	z.B. Rand vs. Kern, Schlieren, Depot, CO ₂ , Mousseux
Reintönigkeit	Geruch
Intensität	sauber - unsauber
Geruchskomponenten	zart/dezent - mittel(-) - mittel - mittel (+) - ausgeprägt
	spezifische Primäraromen/Sekundäraromen/Tertiäraromen (<i>siehe Rückseite</i>)
Süßegrad	Geschmack
Säure	trocken - off-dry (fast trocken) - halbtrocken - halbsüß - süß - üppig süß
Tannin	niedrig - mittel(-) - mittel - mittel (+) - hoch
Quantität:	wenig - mittel(-) - mittel - mittel (+) - kräftig
Quantität:	z.B. reif/weich vs. unreif/grün, feinkörnig vs. grobkörnig
Qualität:	leicht - mittel(-) - mittel - mittel (+) - kraftvoll
Alkohol	aufgespritete Weine: leicht - mittel - kraftvoll
Körper	schlank - mittel(-) - mittel - mittel (+) - kraftvoll
Geschmacksintensität	zart/dezent - mittel(-) - mittel - mittel (+) - ausgeprägt
Geschmackskomponenten	spezifische Primäraromen/Sekundäraromen/Tertiäraromen (<i>siehe Rückseite</i>)
Andere Eindrücke	Textur (z.B. stahlig, ölig, cremig, mundfüllend), CO ₂ (<i>nur Stillweine</i>)
Abgang	kurz - mittel(-) - mittel - mittel (+) - lang
Qualität	Folgerungen
Gründe für Qualität	fehlerhaft - einfach - mittelmäßig - gut - sehr gut - außergewöhnlich
	<i>anschließend begründen Sie: Beurteilen Sie z.B. Balance/Harmonie, Intensität, Länge, Komplexität, Mousseux (bei Schaumweinen), Rebsortentypizität, Reifungspotential, etc.</i>
Trinkreife/Reifungspotenzial	zu jung - kann jetzt getrunken werden, hat aber noch Reifungspotenzial -
Gründe der Beurteilung	jetzt trinken: ist nicht für Reifung oder weitere Lagerung geeignet - zu alt
	<i>anschließend begründen Sie: Beurteilen Sie z.B. Konzentration, Säure, Tannin, Entwicklungsstadium der Geruchs- und Geschmackskomponenten, etc.</i>
Herkunftsland und/oder Herkunftsregion	<i>nennen Sie das Herkunftsland und/oder die Herkunftsregion und begründen Sie Ihre Wahl, wenn verlangt</i>
Rebsorte/n	<i>nennen Sie die Rebsorte/n und begründen Sie Ihre Wahl, wenn verlangt</i>
Stil innerhalb der Kategorie	<i>nennen Sie den Stil innerhalb der Kategorie (in Bezug auf Schaumweine und Aufgespritete Weine) und begründen Sie Ihre Wahl, wenn verlangt</i>
Produktionsmethode	<i>nennen Sie die Produktionsmethode (in Bezug auf Schaumweine und Aufgespritete Weine) und begründen Sie Ihre Wahl, wenn verlangt</i>

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!

Beschreibung der Geruchs- und Geschmackskomponenten auf Basis von:

Primäraromen: Aromen der Trauben und der alkoholischen Gärung		
Schlüsselfragen:	Cluster:	beschreibende Wörter (Beispiele):
<p>Sind die Aromen delikat <i>oder</i> aromatisch? einfach/neutral <i>oder</i> komplex? verwaschen <i>oder</i> klar? frisch <i>oder</i> gekocht/gebacken? unreif <i>oder</i> reif <i>oder</i> überreif?</p>	floral	Akazie, Geißblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüte, Rose, Veilchen
	grüne Frucht	Apfel, Stachelbeere, Birne, Quitte, Traube
	Zitrusfrucht	Grapefruit, Zitrone, Limone, Orangenschale, Zitronenschale
	Steinobst	Pfirsich, Aprikose, Nektarine
	tropische Frucht	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas
	rote Frucht	rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, Pflaume
	dunkle Frucht	schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume
	getrocknete Frucht	Feige, Dörripflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, marmeladig, gebackene Früchte, Kompott, Dosenfrüchte
	krautig	grüne Paprikaschote (Paprika), Gras, Tomatenblatt, Spargel, schwarzes Johannisbeerblatt
	Kräuter	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill
scharfes Gewürz	Pfeffer (schwarz/weiß), Lakritze, Wacholder, Ingwer	
andere	Feuerstein, nasser Stein, nasse Wolle, Gummi	
Sekundäraromen: Aromen des Produktionsprozesses nach der alkoholischen Gärung		
Schlüsselfragen:	Cluster:	beschreibende Wörter (Beispiele):
<p>Sind die Aromen von(der)/m Hefe, biologischen Säureabbau und/ <i>oder</i> Eiche?</p>	Hefe (Hefesatz, Autolyse, Flor)	Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Brotteig, Käse, Joghurt
	biologischer Säureabbau	Butter, Käse, Sahne, Joghurt
	Eiche	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Butterbonbon, Toast, Zedern, angekohltes Holz, Rauch, Schokolade, Kaffee, harzig
Tertiäraromen: Aromen des Reifungsprozesses		
Schlüsselfragen:	Cluster:	beschreibende Wörter (Beispiele):
<p>Weisen die Aromen hin auf (bewusste) Oxidation, gereifte Fruchtaromen und/ <i>oder</i> Flaschenreife?</p>	bewusste Oxidation	Mandel, Marzipan, Kokosnuss, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, Karamell
	gereifte Fruchtaromen (weiß)	getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane, etc.
	gereifte Fruchtaromen (rot)	Feige, Dörripflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere, etc. gekochte Brombeere, gekochte Pflaume, etc.
	Flaschenreife (weiß)	Petrol, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, Nuss, Zerealie, Pilz, Heu, Honig
	Flaschenreife (rot)	Leder, Waldboden, erdig, Pilz, Wild, Zedern, Tabak, pflanzlich, nasse Blätter, pikant, fleischig, Ackerboden

Ergänzende Eindrücke in Bezug auf Süße, Säure, Tannin, Alkohol

<p>Wo es sinnvoll erscheint, ergänzend zu beschreiben. Nicht zu verwenden ANSTATT niedrig - mittel - hoch etc.</p>	Süße	z.B. herb, dünn, austrocknend, ölig, plump, klebrig
	Säure	z.B. scharf, grün, sauer, frisch, pikant, schal
	Alkohol	z.B. dünn, wärmend, feurig, spritig, brandig
	Tannin	z.B. reif, weich, unreif, grün, grobkörnig, feinkörnig, samtig