

# 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	
<b>Klarheit</b>	<b>Optischer Eindruck</b>
<b>Farbtiefe</b>	klar - trüb
<b>Farbton</b>	blass - mittel - intensiv
weiß:	grüngelb - zitronengelb - goldgelb - bernstein - braun
rosé:	pink - lachsfarben - orange - zwiebelschalenfarben
rot:	purpur - rubinrot - granatrot - gelbbraun (tawny) - braun
<b>Andere Eindrücke</b>	z.B. Rand vs. Kern, Schlieren, Depot, CO <sub>2</sub> , Mousseux
<b>Reintönigkeit</b>	<b>Geruch</b>
<b>Intensität</b>	sauber - unsauber
<b>Geruchskomponenten</b>	zart/dezent - mittel(-) - mittel - mittel (+) - ausgeprägt
	spezifische Primäraromen/Sekundäraromen/Tertiäraromen ( <i>siehe Rückseite</i> )
<b>Süßegrad</b>	<b>Geschmack</b>
<b>Säure</b>	trocken - off-dry (fast trocken) - halbtrocken - halbsüß - süß - üppig süß
<b>Tannin</b>	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
<b>Alkohol</b>	<b>aufgespritzte Weine:</b> leicht - mittel - kraftvoll
<b>Körper</b>	schlank - mittel(-) - mittel - mittel (+) - kraftvoll
<b>Geschmacksintensität</b>	zart/dezent - mittel(-) - mittel - mittel (+) - ausgeprägt
<b>Geschmackskomponenten</b>	spezifische Primäraromen/Sekundäraromen/Tertiäraromen ( <i>siehe Rückseite</i> )
<b>Andere Eindrücke</b>	Textur (z.B. stahlig, ölig, cremig, mundfüllend), CO <sub>2</sub> ( <i>nur Stillweine</i> )
<b>Abgang</b>	kurz - mittel(-) - mittel - mittel (+) - lang
<b>Qualität</b>	<b>Folgerungen</b>
<b>Gründe für Qualität</b>	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>
<b>Trinkreife/Reifungspotenzial</b>	zu jung - kann jetzt getrunken werden, hat aber noch Reifungspotenzial -
<b>Gründe der Beurteilung</b>	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>
<b>Herkunftsland und/oder Herkunftsregion</b>	<i>nennen Sie das Herkunftsland und/oder die Herkunftsregion und begründen Sie Ihre Wahl, wenn verlangt</i>
<b>Rebsorte/n</b>	<i>nennen Sie die Rebsorte/n und begründen Sie Ihre Wahl, wenn verlangt</i>
<b>Stil innerhalb der Kategorie</b>	<i>nennen Sie den Stil innerhalb der Kategorie (in Bezug auf Schaumweine und Aufgespritzte Weine) und begründen Sie Ihre Wahl, wenn verlangt</i>
<b>Produktionsmethode</b>	<i>nennen Sie die Produktionsmethode (in Bezug auf Schaumweine und Aufgespritzte 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:

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