

WSET 第二级系统的葡萄酒品尝方法®

视觉的观

澄清晰度	清澈——混浊
颜色深度	淡——中——深
颜色	白葡萄酒 桃红葡萄酒 红葡萄酒
	柠檬色——金色——琥珀色 粉色——黄红色——橙色 紫红色——宝石红色——石榴红色——红茶色

嗅觉的闻

纯净性	纯净——不纯净
气味浓度	淡——中——浓
香味特征	比如: 果香、花香、香料、植物、橡木香气、其他的

味觉的尝

甜度	干——近乎干——半甜——甜
酸度	低——中——高
单宁	低——中——高
酒体	轻——中——饱满
味道特征	比如: 果味、花卉、香料、植物、橡木香气、其他的
余味长度	短——中——长

评估

质量	有缺陷——差——可接受——好——很好——特好
----	------------------------



版权归英国葡萄酒烈酒基金会拥有2012 WSET第一级系统的品尝方法® 只能在根据 WSET条款书面允许的情况下可以复制。更多相关信息请联系 wset@wset.co.uk

WSET第二级葡萄酒专用词汇：

辅助WSET第二级系统的葡萄酒品尝方法®

香味和味道特征	
水果 / 花香 这些味道简单 / 一般或具体？新鲜或煮熟？成熟或生青？	
花香	花丛、玫瑰、紫罗兰
绿色水果	青苹果、红苹果、醋栗、梨、葡萄
柑橘类	西柚子、柠檬、青柠（果汁或皮？）
核果	桃子、杏、油桃
热带水果	香蕉、荔枝、芒果、甜瓜、西番莲果、菠萝
红色水果	红浆果、蔓越橘、覆盆子、草莓、红樱桃、李子
黑色水果	黑加仑（黑醋栗）、黑莓、蓝莓、黑樱桃
干果	无花果、洋梅脯、葡萄干、较大的葡萄干、樱桃烈酒、果酱、煮熟的水果、烤水果、炖水果、果脯
香料 / 植物	
生青	青椒、青草、白胡椒、青叶、番茄、土豆
草本植物	青草、芦笋、黑加仑的叶
草药	桉树、薄荷、中药、薰衣草、茴香、莪萝
蔬菜	洋白菜、豌豆、豆子、黑橄榄、绿橄榄
甘香料	肉桂、丁香、姜、肉豆蔻、香草
辛香料	黑 / 白胡椒、甘草、杜松子
橡木 / 其它	
简单 / 无味	简单、无味、模糊
自溶	酵母、饼干、面包、土司 / 烤面包、油酥糕点、酒泥（死亡的酵母）
乳制品	黄油、奶酪、奶油、酸奶
橡木	香草、烘烤（包括烤面包）、雪松、焦炭、烟熏、树脂
坚果	杏仁、椰子、榛子、核桃、巧克力、咖啡
动物	皮革、野味、牲厩
熟度	植物味（生青）、蘑菇、干草、湿树叶、森林地表、野味、鲜味、烟草、雪松、蜂蜜、谷类
矿物质	泥土、汽油、橡胶、焦油、石头 / 金属味、湿羊毛