

WSET 第二级系统的葡萄酒品尝方法®

视觉的观

澄清度	清澈——浑浊
颜色深度	淡——中——深
颜色	白葡萄酒 柠檬色——金色——琥珀色 桃红葡萄酒 粉色——黄红色——橙色 红葡萄酒 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

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
余味长度	短——中——长

评估

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



WSET

英国葡萄酒与烈酒教育基金会 2014 版权所有。WSET 第二级系统的葡萄酒品尝方法® 仅可在征得 WSET 的书面许可并遵守其条款和条件的情形下复制。更多信息请联系 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

花香 / 水果 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、莳萝
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、牲廐
熟度	植物味、蘑菇、干草、湿树叶、森林地表、野肉、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