

WSET 第二级系统的葡萄酒品尝方法®

视觉的“观”

颜色深度

淡—中—深

颜色

白葡萄酒 柠檬色—金黄色—琥珀色
桃红葡萄酒 粉红色—粉橘色—橙色
红葡萄酒 紫红色—宝石红色—石榴红色—茶色

嗅觉的“闻”

香气浓度

淡—中—浓

香气特征

比如：一类香气、二类香气、三类香气

味觉的“尝”

甜度

干—近乎干—中—甜

酸度

低—中—高

单宁

低—中—高

酒精度

低—中—高

酒体

轻盈—中—饱满

味道浓度

淡—中—浓郁

味道特征

比如：一类味道、二类味道、三类味道

余味长度

短—中—长

评估

质量等级

差—可接受—好—很好—特好



Wine & Spirit Education Trust 2022 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@wsetglobal.com

WSET 第二级葡萄酒词汇表：

WSET 第二级系统的葡萄酒品尝方法® 的补充

描述香气和味道

一类香气和味道

葡萄品种及酒精发酵所带来的香气和味道

花 香 花丛、玫瑰、紫罗兰

绿色水果 苹果、梨、醋栗、葡萄

柑橘类水果 西柚、柠檬、青柠、橙子

核 果 桃、杏、油桃

热带水果 香蕉、荔枝、杧果、蜜瓜、西番莲果、菠萝

红色水果 红浆果、蔓越莓、覆盆子、草莓、红樱桃、红李子

黑色水果 黑醋栗、黑莓、蓝莓、黑樱桃、黑李子

草本植物 青椒、青草、番茄叶、芦笋

草 药 桉树、薄荷、茴香、莳萝、干草药

香 料 黑 / 白胡椒、甘草

水果成熟度 未熟水果、成熟水果、果干、煮熟的水果

其 他 湿石头、糖果

二类香气和味道

酿造过程中发酵后所产生的香气和味道

酵母（酒泥、自溶、酒花） 饼干、油酥糕点、面包、烤面包、面包面团、奶酪、酸奶

苹果酸—乳酸转化 黄油、奶油、奶酪

橡 木 香草、丁香、椰子、雪松、焦炭、烟熏、巧克力、咖啡

三类香气和味道

陈年过程中所产生的香气和味道

红葡萄酒 果干、皮革、泥土、蘑菇、肉味、烟草、湿树叶、森林地表、焦糖

白葡萄酒 果干、橘子酱、汽油、桂皮、生姜、肉豆蔻、杏仁、榛子、蜂蜜、焦糖

刻意氧化的葡萄酒 杏仁、榛子、核桃、巧克力、咖啡、焦糖