

# Systematische WSET-Proefmethode voor Wijn Niveau 2®

UITERLIJK	
<b>Helderheid</b>	helder – troebel
<b>Intensiteit</b>	licht – gemiddeld – diep
<b>Kleur</b> <i>wit</i> <i>rosé</i> <i>rood</i>	citroengeel – goudgeel – ambergeel roze – zalmroze – oranje paars – robijnrood – granaatrood – bruinrood

GEUR	
<b>Conditie</b>	zuiver – onzuiver
<b>Intensiteit</b>	licht – gemiddeld – uitgesproken
<b>Aromakenmerken</b>	<i>bijv.</i> fruit, bloemen, specerijen, planten, aroma's van eikenhout, overig

SMAAK	
<b>Zoetheid</b>	droog – iets zoet – halfzoet – zoet
<b>Zuurgraad</b>	laag – gemiddeld – hoog
<b>Tanninegehalte</b>	laag – gemiddeld – hoog
<b>Body</b>	licht – gemiddeld – vol
<b>Smaakkenmerken</b>	<i>bijv.</i> fruit, bloemen, specerijen, planten, aroma's van eikenhout, overig
<b>Afdronk</b>	kort – gemiddeld – lang

CONCLUSIE	
<b>Kwaliteit</b>	fout – slecht – acceptabel – goed – zeer goed – uitstekend



**WSET**

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2014. De Systematische WSET-proefmethode voor wijn niveau 2® mag uitsluitend gereproduceerd worden na schriftelijke toestemming van de WSET en in overeenstemming met de voorwaarden en bepalingen van de WSET. Neem voor meer informatie contact op met [wset@wset.co.uk](mailto:wset@wset.co.uk)

# WSET Wijnwoordenboek Niveau 2®

Ter ondersteuning van de Systematische WSET-Proefmethode voor Wijn Niveau 2®

## AROMA- EN SMAAKKENMERKEN

**BLOEMEN/FRUIT** Zijn de smaken eenvoudig/algemeen of specifiek? Vers of gekookt? Rijp of onrijp?

<b>Bloemen</b>	bloesem, roos, viooltje
<b>Groen fruit</b>	groene appel, rode appel, kruisbes, peer, druif
<b>Citrusfruit</b>	grapefruit, citroen, limoen (sap of schil?)
<b>Steenfruit</b>	perzik, abrikoos, nectarine
<b>Tropisch fruit</b>	banaan, lychee, mango, meloen, passievrucht, ananas
<b>Rood fruit</b>	rode bes, cranberry, framboos, aardbei, rode kers, pruim
<b>Zwart fruit</b>	zwarte bes, braam, blauwe bes, zwarte kers
<b>Gedroogd fruit</b>	vijg, pruimedant, krent/rozijn, sultana, gedroogde kers, jamachtigheid, gekookt, gebakken, gestoofd fruit, geconserveerd fruit

## SPECERIJEN/PLANTEN

<b>Onrijp</b>	groene paprika, gras, witte peper, bladachtig, tomaat, aardappel
<b>Plantaardig</b>	gras, asperge, blad van zwarte bes
<b>Kruidig</b>	eucalyptus, munt, medicinaal, lavendel, venkel, dille
<b>Groenten</b>	kool, erwten, bonen, zwarte olijf, groene olijf
<b>Zoete specerijen</b>	kaneel, kruidnagel, gember, nootmuskaat, vanille
<b>Scherpe specerijen</b>	zwarte/witte peper, zoethout, jeneverbes

## EIKENHOUT/OVERIG

<b>Eenvoud/neutraliteit</b>	eenvoudig, neutraal, onopvallend
<b>Autolytisch</b>	gist, biscuit, brood, toast, gebak, gistbezinksel
<b>Zuivel</b>	boter, kaas, room, yoghurt
<b>Eikenhout</b>	vanille, toast, cederhout, geschroeid hout, rook, harsachtig
<b>Zaden/pitten/noten</b>	amandel, kokosnoot, hazelnoot, walnoot, chocola, koffie
<b>Dierlijk</b>	leer, vlezig, stal
<b>Rijpheid</b>	vegetaal, paddenstoel, hooi, natte bladeren, bosgrond, wild, hartig, tabak, cederhout, honing, graanproducten
<b>Mineraal</b>	aarde, petroleum, rubber, teer, steen-/staalachtig, natte wol