

De WSET® systematische proefmethode (Intermediate)

De WSET® systematische proefmethode (Intermediate)

Uiterlijk		
Helderheid	helder – troebel	
Intensiteit	bleek – gemiddeld – diep	
Kleur	wit rosé rood	citroen - goud - amber roze - oranje paars - robijnrood - granaatrood - taankleurig
Geur		
Conditie	zuiver - onzuiver	
Intensiteit	licht - gemiddeld - uitgesproken	
Aromakenmerken	fruit - bloemig - specerijen - eikenhout - anders	
Smaak		
Zoetheid	droog - iets zoet - halfzoet - zoet	
Zuurgraad	laag - gemiddeld - hoog	
Tanninegehalte	laag - gemiddeld - hoog	
Body (mondgevoel)	licht - gemiddeld - vol	
Smaakkenmerken	fruit - bloemig - specerijen - eikenhout - anders	
Afdronk	kort - gemiddeld - lang	
Conclusie		
Kwaliteit	slecht - acceptabel - goed - uitstekend	

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2006

Het copyright van de WSET® systematische proefmethode (Intermediate) is eigendom van de Wine & Spirit Education Trust, die ook de morele rechten hierop bezit. WSET is een Geregistreerd Handelsmerk van de Wine & Spirit Education Trust.

De WSET® systematische proefmethode (Intermediate) mag vrijelijk gereproduceerd worden, zonder betaling van royalty's of andere kosten, mits aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:

- ze wordt in haar geheel gereproduceerd, zonder aanpassing, weglating of toevoeging
- de titel 'WSET® systematische proefmethode (Intermediate)' wordt er altijd bij vermeld
- de Wine & Spirit Education Trust wordt vermeld als de auteur van deze methode
- de copyright-claim hierboven wordt bij elke publicatie van de methode volledig vermeld



De WSET® systematische proefmethode (Intermediate)

Kenmerken van aroma's en smaak		
Fruit	Citrusvruchten	grapefruit (pompelmoes), citroen, limoen
	Groen fruit	appel (groen/rijp?), kruisbes, peer
	Steenvruchten	abrikoos, perzik
	Rood fruit	framboos, kers, pruim, rode bes, aardbei
	Zwart fruit	braam, zwarte kers, zwarte bes
	Tropisch fruit	banaan, kiwi, lychee, mango, meloen, passievrucht, ananas
	Dried fruit	fig, prune, raisin, sultana
Bloemig	Bloesem	vlierbes, sinaasappel
	Bloemen	parfum, roos, viooltje
Specerijen	Zoet	kaneel, kruidnagel, gember, nootmuskaat, vanille
	Doordringend	zwarte/witte peper, zoethout, jeneverbes
Vegetaal	Fris/rauw	asperge, groene paprika, paddestoel
	Gekookt	kool, groenten uit blik (asperge, artisjok, erwten enz.), zwarte olijf
	Kruidig	eucalyptus, gras, hooi, munt, blad van zwarte bes, natte bladeren
	Zaden/pitten/bonen	amandel, kokosnoot, hazelnoot, walnoot, chocola, koffie
	Eikenhout	ceder, medicinaal, harsachtig, rook, vanille, tabak
Anders	Dierlijk	leer, natte wol, vlezig
	Autolytisch	gist, biscuit, brood, toast
	Zuivel	boter, kaas, room, yoghurt
	Mineraal	aarde, petroleum/benzine, rubber, teer, steen-/staalachtig
	Rijpheid	karamel, snoep, honing, jam, marmelade, stroop, gekookt, gebakken, gestoofd

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2006

