



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

**WSET®-Qualifikation**  
**Level 2, Weine**

*Spezifikation*





**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

# *Spezifikation*

---

WSET®-Qualifikation  
Level 2, Weine

*Eine Welt des Wissens*

Wine & Spirit Education Trust  
39–45 Bermondsey Street, London, SE1 3XF United Kingdom  
✉ wset@wsetglobal.com  
wsetglobal.com

© Wine & Spirit Education Trust 2019  
Issue 1, 2019

German translation © Wine & Spirit Education Trust 2019  
Issue 1 translated into German 2019

© Wine & Spirit Education Trust 2019  
Ausgabe 1 auf Englisch 2019

Deutsche Übersetzung © Wine & Spirit Education Trust 2019  
Ausgabe 1 ins Deutsche übersetzt 2019

Alle Rechte vorbehalten. Vervielfältigung oder Weitergabe, auch von Teilen dieser Publikation, in jedweder Form und durch jedwede Mittel, elektronische oder mechanische, einschließlich Fotokopieren, Aufnahme oder Speicherung auf Informationssysteme jeglicher Art, sind ohne vorherige schriftliche Genehmigung der Herausgeber verboten.

Gestaltung: Peter Dolton

Übersetzung aus dem Englischen: Martin Waller  
Lektorat und Schlussredaktion: Karen Dengler  
Fachliche Redaktion: Nadja I. Roeloffs

Herstellung: Wayment Print & Publishing Solutions Ltd und Armstrong Ink Ltd

# Inhalt

<b>Einführung</b>	<b>3</b>
<b>Einführung in die WSET-Qualifikation Level 2, Weine</b>	<b>4</b>
<b>Lernziele</b>	<b>5</b>
<b>Empfohlene Verkostungsproben</b>	<b>13</b>
<b>Prüfungsablauf</b>	<b>14</b>
<b>Muster-Prüfungsfragen</b>	<b>15</b>
<b>Prüfungsvorschriften</b>	<b>16</b>
<b>WSET-Qualifikationen</b>	<b>19</b>
<b>WSET Awards</b>	<b>20</b>



# Einführung

Diese Spezifikation enthält wichtige Informationen für Kandidaten und Approved Programme Providers (APPs) (zugelassene Kursanbieter) über die WSET-Qualifikation Level 2, Weine.

Der Hauptteil des Dokuments bietet eine detaillierte Beschreibung der Lernziele der WSET-Qualifikation Level 2, Weine. APPs sollten ihr Lehrprogramm und Prüfungskandidaten ihr Studium danach ausrichten, da die Prüfung genau auf diese Lernziele abgestimmt ist.

Die Spezifikation enthält darüber hinaus eine Liste der empfohlenen Verkostungsproben, eine Hilfestellung zur Prüfung (einschließlich der Gewichtung der Lernziele), Muster-Prüfungsfragen und die Prüfungsvorschriften.

Am Ende dieses Dokuments wird auch über die anderen WSET-Qualifikationen und die dafür zuständige Abteilung des WSET, WSET Awards, informiert.

# Einführung in die WSET-Qualifikation Level 2, Weine

## Ziele der Qualifikation

Die WSET-Qualifikation Level 2, Weine, ist für Personen gedacht, die geringe oder gar keine Vorkenntnisse haben. Das erworbene Weinwissen dient der beruflichen Qualifikation und Kompetenzerweiterung, etwa im Kundenservice oder Verkauf in den Bereichen Gastronomie, Vertrieb und Großhandel. Sie eignet sich aber auch für Personen, die sich allgemein für Wein interessieren und ihre Kenntnisse darüber erweitern wollen.

Erfolgreiche Kandidaten sind in der Lage, die Stile von Weinen aus international und regional bedeutenden Rebsorten zu beschreiben und zu vergleichen, Weinetiketten der wichtigsten Anbauggebiete der Welt zu interpretieren sowie eine grundlegende Beratung für eine angemessene Auswahl und den richtigen Service von Wein zu leisten. Die Prinzipien des Verkostens und Bewertens von Wein sind ebenfalls Lernziele der Qualifikation.

## Qualifikationsstruktur

### Lernziele

Um die Ziele der Qualifikation zu erreichen, wurden 6 Lernziele festgelegt.

- Lernziel 1** Die Umwelteinflüsse und Optionen beim Traubenanbau im Weinberg sowie deren Auswirkungen auf den Stil und die Qualität von Wein verstehen.
- Lernziel 2** Verstehen, wie Weinbereitung und Flaschenreifung den Stil und die Qualität von Wein beeinflussen.
- Lernziel 3** Verstehen, wie Umwelteinflüsse, Optionen beim Traubenanbau, Weinbereitung und Flaschenreifung den Stil und die Qualität der von den wichtigsten Rebsorten bereiteten Weine beeinflussen.
- Lernziel 4** Den Stil und die Qualität der Weine kennen, die von den regional wichtigen dunklen und weißen Rebsorten bereitet werden.
- Lernziel 5** Verstehen, wie der Produktionsprozess die Stile von Schaumweinen und gespritzten Weinen beeinflussen kann.
- Lernziel 6** Die wichtigsten Prinzipien und Vorgänge verstehen, die mit der Lagerung und dem Servieren von Wein sowie mit der Kombination von Wein und Speisen zusammenhängen.

## Einschreibung

Für die Zulassung zur WSET-Qualifikation Level 2, Weine, gibt es keine Beschränkungen.

Weitere Informationen zur Eignung siehe »Prüfungsvorschriften, Zulassungsbedingungen«.

## Total Qualification Time (TQT) (Gesamtzeit für die Qualifikation) und Guided Learning Hours (GLH) (angeleitete Unterrichtsstunden)

TQT gibt die Gesamtdauer in Stunden an, die Lernende normalerweise benötigen, um den für die Erlangung der Qualifikation erforderlichen Leistungsstand zu erreichen. Sie setzt sich zusammen aus den GLH und der privaten Lernzeit. Zu den GLH zählen alle von einer Lehrkraft gehaltenen Unterrichtsstunden sowie Prüfungen unter Aufsicht.

Die TQT für die Qualifikation Level 2, Weine, beträgt 28 Stunden. Sie setzen sich zusammen aus 17 GLH (einschließlich der einstündigen Prüfung) und 11 Stunden privater Lernzeit.

## Empfohlene weiterführende Studien

Die WSET-Qualifikation Level 2, Weine, oder ein gleichwertiger Wissensstand wird für die Zulassung zur WSET-Qualifikation Level 3, Weine, empfohlen.

# Lernziele

## Lernziel 1

Die **Umwelteinflüsse und Optionen beim Traubenanbau im Weinberg** sowie deren **Auswirkungen auf den Stil und die Qualität von Wein** verstehen.

### Bewertungskriterien

1. Bestimmen, welche einzelnen **Bestandteile der Traube** dem Kellermeister für die Weinbereitung zur Verfügung stehen.
2. Bestimmen, was eine **Rebe benötigt**, um Trauben zu produzieren.
3. Die **wichtigsten Stufen bei der Bildung und Reifung der Trauben** bestimmen.
4. Beschreiben, wie sich die **Komponenten, Aromen und Geschmacksnoten** ändern, während die Traube reift.
5. Beschreiben, wie sich die **Umwelteinflüsse** im Weinberg auf die Traubenreife und Traubenqualität auswirken.
6. Beschreiben, wie sich die Traubenreife auf den Stil und die Qualität von Wein auswirken.
7. Die **Optionen beim Traubenanbau** im Weinberg bestimmen.
8. Die Bedeutung der wichtigsten **Etikettangaben in Bezug auf Herkunft und Bestimmungen** erklären.
9. Die Bedeutung der **Etikettangaben in Bezug auf das Rebenalter und die Optionen beim Traubenanbau** erklären.

<b>Bestandteile einer Traube</b>	<b>Schale:</b> <b>Fruchtfleisch:</b> <b>Kerne und Stiele:</b>	Farbe, Tannine, Aromen Zucker, Säuren, Wasser, Aromen Tannine
<b>Bedürfnisse der Rebe</b>		Wärme, Sonnenlicht, Wasser, Nährstoffe, Kohlendioxid (CO <sub>2</sub> )
<b>Stufen der Traubenbildung und -reifung</b>	<b>Traubenbildung:</b> <b>Traubenreife:</b>	Blüte, Fruchtansatz, Véraison Unreife Trauben, reife Trauben, sehr reife Trauben (Spätlese, rosiniert)
<b>Veränderungen bei der Traubenreifung</b>	<b>Allgemeine Veränderungen der Komponenten:</b> <b>Allgemeine Veränderungen von Aroma und Geschmack:</b>	Farbe, Zucker, Säure, Tannine Für weiße Trauben, für dunkle Trauben
<b>Umwelteinflüsse im Weinberg</b>	<b>Allgemeine klimatische Einflüsse:</b> <b>Andere klimatische Einflüsse:</b> <b>Wettereinflüsse:</b>	Kühl, gemäßigt, warm Breitengrad, Höhenlage, Berge, Hangneigung, Ausrichtung, Böden, Meere, Flüsse, Luft, Nebel, Wolken, Dunst Trockenheit, Frost, Hagel, Regen, Sonnenlicht, Temperatur
<b>Optionen beim Traubenanbau</b>	<b>Optionen im Weinberg:</b> <b>Konzentration des Traubenzuckers:</b>	Reberziehung, Rebschnitt, Bewässerung, Spritzen, Bioweinbau, Ertrag, Lese Sehr reife Trauben, Botrytis/edelfaule Trauben, gefrorene Trauben
<b>Etikettangaben in Bezug auf Herkunft und Bestimmungen</b>	<b>Geografische Angaben Europäische Union:</b> <b>Frankreich:</b> <b>Italien:</b> <b>Spanien:</b> <b>Deutschland:</b> <b>Außerhalb der Europäischen Union:</b>	Protected Designation of Origin (PDO) (geschützte Ursprungsbezeichnung, g.U.), Protected Geographical Indication (PGI) (geschützte geografische Angabe, g.g.A) Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), Appellation d'Origine Protégée (AOP), Vin de Pays (VdP), Indication Géographique Protégée (IGP) Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), Denominazione di Origine Controllata (DOC), Indicazione Geografica Tipica (IGT) Denominación de Origen Calificada (DOCa), Denominación de Origen (DO), Vino de la Tierra Qualitätswein, Prädikatswein, Landwein Geografische Angaben
<b>Etikettangaben in Bezug auf das Rebenalter und die Optionen beim Traubenanbau</b>	<b>Rebenalter:</b> <b>Optionen beim Traubenanbau:</b>	Old vine/vieilles vignes (alte Reben) Jahrgang, Late Harvest/ <i>Vendanges Tardives</i> , Botrytis/Edelfäule (noble rot), Eiswein/Icewine

## Lernziel 2

Verstehen, wie Weinbereitung und Flaschenreifung den Stil und die Qualität von Wein beeinflussen.

### Bewertungskriterien

1. Die wichtigsten Stufen der **alkoholischen Gärung** angeben.
2. Die wichtigsten Stufen der **Weinbereitung** für Rot-, Rosé- und Weißweine bestimmen.
3. Beschreiben, wie die **Optionen bei der Weinbereitung** den Stil und die Qualität des erzeugten Weins beeinflussen.
4. Die wichtigsten Veränderungen bestimmen, die bei einem Wein während der **Flaschenreifung** geschehen.

<b>Prozess der alkoholischen Gärung</b>	Hefe wandelt Zucker in Alkohol und Kohlendioxid um.	
<b>Weinbereitung</b>	<b>Stufen der Weinbereitung:</b>	Zerquetschen, Gärung, Pressen, Lagerung und/oder Reifung, Verschneiden, Verpacken
<b>Optionen bei der Weinbereitung</b>	<b>Anpassungen:</b>	Zuckerzugabe, Säureregulierung
	<b>Gärtemperaturen:</b>	Kühl, warm
	<b>Rotwein:</b>	Extraktion
	<b>Roséwein:</b>	Kurze Einmischung, Verschneiden
	<b>Süßwein:</b>	Stoppen der Gärung, Süßen
	<b>Typen von Behältern:</b>	Edelstahl, Beton, Eiche
	<b>Typen von Eichenbehältern:</b>	Klein, groß, neu, alt, Grad des Toastings
	<b>Biologischer Säureabbau</b>	
	<b>Hefesatz</b>	
	<b>Verschneiden:</b>	Konstanz, Komplexität, Stil
<b>Flaschenreifung</b>	<b>Rotwein:</b>	Farbe, Tannin, Aromen und Geschmacksnoten
	<b>Weißwein:</b>	Farbe, Aromen und Geschmacksnoten

### Lernziel 3

Verstehen, wie **Umwelteinflüsse**, **Optionen beim Traubenanbau**, **Weinbereitung** und **Flaschenreifung** den **Stil** und die **Qualität** der von den **wichtigsten Rebsorten** bereiteten **Weine** beeinflussen.

#### Bewertungskriterien

1. Die **Eigenschaften** der **wichtigsten Rebsorten** beschreiben.
2. Beschreiben, wie sich **Umwelteinflüsse** und **Optionen beim Traubenanbau** auf die Eigenschaften der wichtigsten Rebsorten auswirken.
3. Beschreiben, wie sich die **Optionen bei der Weinbereitung** auf die Stile der Weine von den wichtigsten Rebsorten auswirken.
4. Beschreiben, wie sich die **Flaschenreifung** auf die Stile der Weine von den wichtigsten Rebsorten auswirkt.
5. Den Stil und die Qualität der Weine beschreiben, die innerhalb der aufgeführten **geografischen Angaben** von den **wichtigsten Rebsorten** erzeugt werden.
6. Den Stil und die Qualität der Weine von den **wichtigsten Rebsorten** innerhalb und zwischen den aufgeführten Regionen vergleichen.
7. Die Bedeutung der **regional wichtigen Etikettangaben** erklären, **die sich auf Stil und Qualität der Weine von den wichtigsten Rebsorten beziehen**.

<b>Wichtigste Rebsorten</b>	<b>Dunkle Trauben</b>	
	<b>Sorten:</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah/Shiraz, Pinot Noir
	<b>Eigenschaften:</b>	Farbe, Tanningehalt, Zucker (potenzieller Alkohol), Säure, Aromen und Geschmacksnoten
	<b>Weiße Trauben</b>	
	<b>Sorten:</b>	Chardonnay, Pinot Grigio/Pinot Gris, Riesling, Sauvignon Blanc
	<b>Eigenschaften:</b>	Farbe, Zucker (potenzieller Alkohol), Säure, Aromen und Geschmacksnoten
<b>Umwelteinflüsse und Optionen beim Traubenanbau</b>	<b>Klima:</b>	Kühl, gemäßigt, warm
	<b>Lese:</b>	Früh gelesene Trauben, reife Trauben, sehr reife Trauben
	<b>Konzentration des Traubenzuckers:</b>	Sehr reife Trauben, Botrytis/edelfaule Trauben, gefrorene Trauben
<b>Optionen bei der Weinbereitung</b>	<b>Typen von Behältern:</b>	Edelstahl, Beton, Eiche
	<b>Typen von Eichenfässern:</b>	Klein, groß, neu, alt, Grad des Toastings
	<b>Biologischer Säureabbau</b>	
	<b>Hefesatz</b>	
	<b>Verschneiden:</b>	Konstanz, Komplexität, Stil
<b>Flaschenreifung</b>	<b>Rotwein:</b>	Farbe, Tannin, Aromen und Geschmacksnoten
	<b>Weißwein:</b>	Farbe, Aromen und Geschmacksnoten

<b>Geografische Angaben für dunkle Rebsorten</b>	<b>MERLOT</b>	
	<b>Geografische Angaben in der EU:</b>	<b>PGI-Produktion (g.g.A.-Produktion)</b> Südfrankreich <b>PDOs (g.U.)</b> <b>Frankreich:</b> Bordeaux, Saint-Émilion, Pomerol
	<b>Geografische Angaben anderer Weinbauländer:</b>	<b>USA:</b> California (Kalifornien), Napa Valley, Sonoma <b>Chile:</b> Valle Central <b>Südafrika:</b> Stellenbosch <b>Australien:</b> Margaret River <b>Neuseeland:</b> Hawke's Bay
<b>Geografische Angaben für helle Rebsorten</b>	<b>CABERNET SAUVIGNON</b>	
	<b>Geografische Angaben in der EU:</b>	<b>PGI-Produktion (g.g.A.-Produktion)</b> Südfrankreich <b>PDOs (g.U.)</b> <b>Frankreich:</b> Bordeaux, Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan
	<b>Geografische Angaben anderer Weinbauländer:</b>	<b>USA:</b> California (Kalifornien), Napa Valley (Oakville, Rutherford, Calistoga), Sonoma <b>Chile:</b> Valle Central, Valle del Maipo, Valle de Colchagua <b>Südafrika:</b> Stellenbosch <b>Australien:</b> Coonawarra, Margaret River <b>Neuseeland:</b> Hawke's Bay



**SYRAH/SHIRAZ**

Geografische Angaben  
in der EU:

**PGI-Produktion (g.g.A.-Produktion)**

Südfrankreich

**PDOs (g.U.)**

**Frankreich:**

**Nördliche Rhône:** Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte Rôtie

Geografische Angaben  
anderer Weinbauländer:

**Australien:** South Eastern Australia, Barossa Valley, Hunter Valley

**PINOT NOIR**

Geografische Angaben  
in der EU:

**PDOs (g.U.)**

**Frankreich:** Bourgogne, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard

Geografische Angaben  
anderer Weinbauländer:

**USA:** Sonoma, Carneros, Santa Barbara County, Oregon

**Chile:** Valle de Casablanca

**Südafrika:** Walker Bay

**Australien:** Yarra Valley, Mornington Peninsula

**Neuseeland:** Martinborough, Marlborough, Central Otago

Geografische Angaben für  
weiße Rebsorten

**CHARDONNAY**

Geografische Angaben  
in der EU:

**PGI-Produktion (g.g.A.-Produktion)**

Südfrankreich

**PDOs (g.U.)**

**Frankreich:** Bourgogne, Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuissé

Geografische Angaben  
anderer Weinbauländer:

**USA:** California (Kalifornien), Sonoma, Carneros, Napa Valley, Santa Barbara County, Oregon

**Chile:** Valle Central, Valle de Casablanca

**Südafrika:** Western Cape, Walker Bay

**Australien:** South Eastern Australia, Yarra Valley, Adelaide Hills, Margaret River

**Neuseeland:** Marlborough, Hawke's Bay

**RIESLING**

Geografische Angaben  
in der EU:

**PDOs (g.U.)**

**Frankreich:** Alsace

**Deutschland:** Mosel, Rheingau, Pfalz

Geografische Angaben  
anderer Weinbauländer:

**Australien:** Clare Valley, Eden Valley

**SAUVIGNON BLANC**

Geografische Angaben  
in der EU:

**PGI-Produktion (g.g.A.-Produktion)**

Südfrankreich

**PDOs (g.U.)**

**Frankreich:**

**Loire:** Sancerre, Pouilly-Fumé, Touraine

**Bordeaux:** Bordeaux, Graves, Pessac-Léognan

Geografische Angaben  
anderer Weinbauländer:

**USA:** Napa Valley

**Chile:** Valle Central, Valle de Casablanca

**Südafrika:** Elgin, Constantia

**Australien:** Adelaide Hills, Margaret River

**Neuseeland:** Marlborough

**PINOT GRIS/PINOT GRIGIO**

Geografische Angaben  
in der EU:

**PGI-Produktion (g.g.A.-Produktion)**

**Italien:** Veneto

**PDOs (g.U.)**

**Frankreich:** Alsace

**Italien:** Delle Venezie, Friuli-Venezia Giulia

Regional bedeutende  
Etikettangaben, die sich auf  
Stil und Qualität der Weine  
von den wichtigsten  
Rebsorten beziehen

**Frankreich:**

**Burgund:** Premier Cru, Grand Cru

**Bordeaux:** Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé

**Elsass:** Alsace Grand Cru

**Deutschland:**

Prädikatswein, Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese (BA),

Trockenbeerenauslese (TBA), Eiswein

Trocken, Halbtrocken

## Lernziel 4

Den Stil und die Qualität der Weine kennen, die von den regional wichtigen dunklen und weißen Rebsorten bereitet werden.

### Bewertungskriterien

1. Die **Eigenschaften** der regional bedeutenden dunklen und weißen Rebsorten beschreiben.
2. Den Stil und die Qualität der Weine von den regional bedeutenden dunklen und weißen Rebsorten anhand der **geografischen Angaben** beschreiben.
3. Die Bedeutung der **Etikettangaben** erklären, die sich auf Stil und Qualität von Weinen beziehen, die von regional bedeutenden dunklen und weißen Rebsorten erzeugt werden.

<b>DUNKLE REBSORTEN</b>	
<b>Eigenschaften</b>	Farbe, Tanningehalt, Zucker (potenzieller Alkohol), Säure, Aromen und Geschmacksnoten
<b>GAMAY</b>	
Geografische Angaben	<b>Frankreich:</b> Beaujolais, Beaujolais Villages, Beaujolais Cru (Fleurie)
<b>GRENACHE/GARNACHA</b>	
Geografische Angaben	<b>Frankreich:</b> <b>Südliche Rhône:</b> Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Châteauneuf-du-Pape <b>Südfrankreich:</b> Minervois <b>Spanien:</b> Rioja, Navarra, Priorat <b>Australien:</b> Barossa Valley, McLaren Vale
<b>TEMPRANILLO</b>	
Geografische Angaben	<b>Spanien:</b> Rioja, Ribera del Duero, Catalunya
Etikettangaben	Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva
<b>NEBBIOLO</b>	
Geografische Angaben	<b>Italien:</b> Barolo, Barbaresco
<b>BARBERA</b>	
Geografische Angabe	<b>Italien:</b> Barbera d'Asti
<b>SANGIOVESE</b>	
Geografische Angaben	<b>Italien:</b> Chianti, Chianti Classico, Brunello di Montalcino
Etikettangaben	Classico, Riserva
<b>CORVINA</b>	
Geografische Angaben	<b>Italien:</b> Valpolicella, Valpolicella Classico
Etikettangaben	Classico, Amarone, Recioto
<b>MONTEPULCIANO</b>	
Geografische Angabe	<b>Italien:</b> Montepulciano d'Abruzzo
<b>ZINFANDEL/PRIMITIVO</b>	
Geografische Angaben	<b>USA:</b> California (Kalifornien) <b>Italien:</b> Puglia
<b>PINOTAGE</b>	
Geografische Angabe	<b>Südafrika:</b> Western Cape
Etikettangabe	Cape Blend
<b>CARMENÈRE</b>	
Geografische Angabe	<b>Chile:</b> Valle Central
<b>MALBEC</b>	
Geografische Angabe	<b>Argentinien:</b> Mendoza

---

**WEISSE REBSORTEN**


---

**Eigenschaften** Farbe, Zucker (potenzieller Alkohol), Säure, Aromen und Geschmacksnoten

---

**CHENIN BLANC**

Geografische Angaben

**Frankreich:**  
Loire: Vouvray  
**Südafrika**

---

**SÉMILLON/SEMILLON**

Geografische Angaben

**Frankreich:** Bordeaux, Sauternes  
**Australien:** Hunter Valley, Barossa Valley

---

**VIOGNIER**

Geografische Angabe

**Frankreich:**  
Nördliche Rhône: Condrieu

---

**GEWURZTRAMINER**

Geografische Angaben

**Frankreich:** Alsace, Alsace Grand Cru

---

**VERDICCHIO**

Geografische Angabe

**Italien:** Verdicchio dei Castelli di Jesi

---

**CORTESE**

Geografische Angabe

**Italien:** Gavi

---

**GARGANEGA**Geografische Angaben  
Etikettangaben

**Italien:** Soave, Soave Classico  
Classico, Recioto

---

**FIANO**

Geografische Angabe

**Italien:** Fiano di Avellino

---

**ALBARIÑO**

Geografische Angabe

**Spanien:** Rías Baixas

---

**FURMINT**Geografische Angabe  
Etikettangabe

**Ungarn:** Tokaj  
Aszú

---

## Lernziel 5

Verstehen, wie der Produktionsprozess die Stile von Schaumweinen und gespritzten Weinen beeinflussen kann.

### Bewertungskriterien

1. Die wichtigsten **Rebsorten** bestimmen, aus denen die grundlegenden Stile von Schaumweinen erzeugt werden.
2. Die wichtigsten Stufen der **Weinbereitung** für Schaumweine und gespritzte Weine bestimmen.
3. Die wichtigsten **geografischen Angaben** für Schaumweine und gespritzte Weine bestimmen.
4. Die **Stile** der angegebenen Schaumweine und gespritzten Weine beschreiben.
5. Die Bedeutung der **Etikettangaben für Schaumweine und gespritzte Weine** erklären, die sich auf den Stil und die Qualität beziehen.

<b>Rebsorten</b>	<b>Schaumweine:</b>	Chardonnay, Pinot Noir, Meunier, Moscato (Muscat), Glera
<b>Weinbereitung</b>	<b>Schaumweine:</b>	
	<b>Flaschengärung:</b> Traditionelle Methode <b>Tankgärungsverfahren:</b> Trockene Stile, süße Stile	
	<b>Gespritzte Weine:</b>	
	<b>Sherry:</b> Spriten nach der Gärung, Reifung in Kontakt mit Flor, Reifung in Kontakt mit Sauerstoff <b>Port:</b> Spriten, um die Gärung zu unterbrechen, Reifung	
<b>Geografische Angaben</b>	<b>Schaumweine:</b>	
	<b>Frankreich:</b> Champagner <b>Italien:</b> Asti, Prosecco <b>Spanien:</b> Cava <b>Andere Länder:</b> Südafrika, USA, Australien, Neuseeland	
	<b>Gespritzte Weine:</b>	
	<b>Spanien:</b> Sherry <b>Portugal:</b> Port	
<b>Etikettangaben im Zusammenhang mit Schaumweinen und gespritzten Weinen, die einen Hinweis auf Stil und Qualität geben.</b>	<b>Schaumweine:</b>	Brut, Demi-Sec, Jahrgang/jahrganglos (Vintage/Non-Vintage), Traditionelle Methode (Traditional Method), Méthode Cap Classique
	<b>Gespritzte Weine:</b>	
	<b>Sherry:</b> Fino, Amontillado, Oloroso, Pale Cream, Medium, Cream, PX (Pedro Ximénez) <b>Port:</b> Ruby, Reserve Ruby, Late Bottled Vintage (LBV), Vintage, Tawny	

## Lernziel 6

Die wichtigsten Prinzipien und Vorgänge verstehen, die mit der Lagerung und dem Servieren von Wein sowie mit der Kombination von Wein und Speisen zusammenhängen.

### Bewertungskriterien

1. Die idealen Bedingungen zur **Lagerung** und die Methoden zum **Konservieren** von Wein bestimmen.
2. Die empfohlene **Serviertemperatur** für Typen und Stile von Wein angeben.
3. Das richtige Vorgehen beim **Öffnen und Servieren von Wein** angeben.
4. Bestimmen, wie **häufige Fehler** die Aromen und den Geschmack von Wein beeinträchtigen.
5. Die primären **Wechselwirkungen zwischen Wein und Speisen** bestimmen.

<b>Ideale Lagerbedingungen</b>	Temperatur, Licht, Position der Flasche	
<b>Wein konservieren</b>	Vakuumsystem, Schutzgassystem	
<b>Serviertemperatur</b>	<b>Weiß- und Roséwein:</b>	Schaumweine – gut gekühlt Süßweine – gut gekühlt Weiß- und Roséweine mit schlankem bis mittlerem Körper – gekühlt Körperreiche Weißweine – leicht gekühlt
	<b>Rotweine:</b>	Rotweine mit mittlerem bis vollem Körper – Zimmertemperatur Rotweine mit schlankem Körper – Zimmertemperatur oder leicht gekühlt
<b>Wein servieren</b>	<b>Öffnen: Dekantieren</b>	Stillwein, Schaumwein
	<b>Wein servieren:</b>	Gläser, optischen Eindruck und Geruch des Weins prüfen
<b>Häufige Fehler</b>	Korkgeschmack, fehlerhafter Verschluss, Hitzeschaden	
<b>Primäre Wechselwirkungen zwischen Wein und Speisen</b>	<b>Komponenten im Essen, die sich auf den Wein auswirken:</b>	Süße, Umami, Säure, Salz, Geschmacksintensität, Fett, Schärfe
	<b>Komponenten im Wein, die sich auf das Essen auswirken:</b>	Süße, Säure, Bitterkeit (vom Tannin, vom Eichenholz), Fruchtigkeit, Alkohol

# Empfohlene Verkostungsproben

Den Kandidaten wird empfohlen, während ihres Studiums mindestens 43 Proben zu verkosten. Die folgende Liste wurde in der Reihenfolge der Unterrichtseinheiten zusammengestellt.

## Unterrichtseinheit 1

Pinot Grigio  
Chenin Blanc *oder* Semillon *oder* Chardonnay,  
jeweils mit Eichennote  
Gewurztraminer Alsace Grand Cru  
Beaujolais Villages  
Barolo

## Unterrichtseinheit 2

Gevrey-Chambertin *oder* Nuits-Saint-Georges  
*oder* Beaune *oder* Pommard  
Pinot Noir (Region der Neuen Welt)  
Zinfandel

## Unterrichtseinheit 3

White Zinfandel  
Trockener australischer Riesling  
Deutscher Riesling Spätlese  
Trockener *oder* halbtrockener Chenin Blanc  
*oder* trockener Semillon  
Tokaji *oder* Sauternes

## Unterrichtseinheit 4

Chablis Premier Cru  
Puligny-Montrachet *oder* Meursault *oder* Pouilly-  
Fuissé  
Chardonnay (Region der Neuen Welt)  
Sancerre *oder* Pouilly-Fumé  
Marlborough Sauvignon Blanc  
Albariño *oder* Pinot Gris *oder* Viognier

## Unterrichtseinheit 5

Merlot (IGP *oder* Massenprodukt)  
Saint-Émilion Grand Cru  
Haut-Médoc Cru Classé  
Cabernet Sauvignon (Region der Neuen Welt)  
Syrah von der nördlichen Rhône  
Barossa Valley Shiraz

## Unterrichtseinheit 6

Einfacher Côtes du Rhône  
Châteauneuf-du-Pape  
Französischer *oder* spanischer Rosé *oder*  
Rioja Joven  
Rioja Reserva  
Mendoza Malbec *oder* chilenischer Carmenère  
Südafrikanischer Pinotage

## Unterrichtseinheit 7

Gavi *oder* Soave *oder* Verdicchio  
Fiano *oder* Soave *oder* Verdicchio  
Barbera d'Asti  
Valpolicella Classico  
Chianti Classico Riserva  
Sauternes *oder* Tokaji (die Alternative zur  
Auswahl in Unterrichtseinheit 3 wählen)

## Unterrichtseinheit 8

Prosecco  
Cava  
Champagner  
Asti  
Fino *oder* Oloroso Sherry  
LBV *oder* Tawny Port

# Prüfungsablauf

## Prüfungsdurchführung

Die Prüfungen werden von den vom WSET zugelassenen Kursanbietern (Approved Programme Providers, APPs) durchgeführt. APPs müssen sich an die Richtlinien und Abläufe des WSET halten, wie sie im APP Handbook dargelegt sind.

## Prüfungsverfahren

Die Prüfung zur WSET-Qualifikation Level 2, Weine, besteht aus einem Fragebogen mit 50 Multiple-Choice-Fragen, die ohne weitere Hilfsmittel innerhalb von 60 Minuten beantwortet werden müssen.

Alle Prüfungsaufgaben beruhen auf den veröffentlichten Lernzielen. Das empfohlene Lehrmaterial (*Wein: Was das Etikett verrät*) enthält alle für die richtige Beantwortung der Fragen notwendigen Informationen.

Zum erfolgreichen Bestehen müssen mindestens 55 Prozent der Fragen richtig beantwortet werden.

## Die Prüfung zur WSET-Qualifikation Level 2, Weine

Die Prüfungsunterlagen zur WSET-Qualifikation Level 2, Weine, bestehen aus 50 Multiple-Choice-Fragen. Zu jeder Frage gibt es nur eine richtige Antwort, die auf dem computerlesbaren Antwortblatt zu markieren ist. Die Prüfungsaufsicht gibt am Tag der Prüfung alle notwendigen Erläuterungen zum Ausfüllen der Antwortblätter. Jede richtig beantwortete Multiple-Choice-Frage ergibt einen Punkt; für falsche Antworten gibt es KEINE Punktabzüge.

Alle Prüfungsunterlagen zur WSET-Qualifikation Level 2, Weine, wurden sorgfältig auf die Lernziele abgestimmt. Die Tabelle unten gibt eine genauere Übersicht über die Gewichtung der Prüfungsergebnisse.

Lernziel	Multiple-Choice-Fragen (1 Punkt pro Frage)
1	5
2	4
3	19
4	12
5	6
6	4
	<b>50</b>

# Muster-Prüfungsfragen

Der Wine & Spirit Education Trust veröffentlicht keine früheren Prüfungsunterlagen der WSET-Qualifikation Level 2, Weine. Um aber den Studierenden eine Vorstellung von der Art möglicher Prüfungsfragen zu vermitteln, sind nachfolgend fünf Muster-Prüfungsfragen aufgeführt. Die Prüfung besteht aus 50 ähnlichen Fragen.

- 1. Im Vergleich zu Rotweinen vergärt man Weißweine in der Regel bei**
  - a. entweder höheren oder niedrigeren Temperaturen
  - b. der gleichen Temperatur
  - c. höheren Temperaturen
  - d. niedrigeren Temperaturen
  
- 2. Welche Rebsorte kann sowohl in Deutschland als auch in Australien Weißweine von hervorragender Qualität hervorbringen?**
  - a. Merlot
  - b. Semillon
  - c. Shiraz
  - d. Riesling
  
- 3. In welcher der folgenden Weinregionen kann ein Wein als Grand Cru etikettiert werden?**
  - a. Chablis
  - b. Vouvray
  - c. Minervois
  - d. Hermitage
  
- 4. Was ist die ideale Serviertemperatur für einen Süßwein?**
  - a. Zimmertemperatur
  - b. Leicht gekühlt
  - c. Gekühlt
  - d. Gut gekühlt
  
- 5. Welche der folgenden Beschreibungen passt am besten auf einen Tawny Port?**
  - a. Goldgelbe Farbe, hefige Geschmacksnoten
  - b. Hoher Tannin- und Säuregehalt
  - c. Süß, mit Aromen von Trockenfrüchten und Nüssen
  - d. Schäumend, trockener Stil

## Lösungen

1d, 2d, 3a, 4d, 5c

# Prüfungsvorschriften

## 1 Zulassungsbedingungen

### 1.1 Voraussetzungen

**1.1.1** Kandidaten, die an der Prüfung zur WSET-Qualifikation Level 2, Weine, teilnehmen möchten, müssen in dem Land, in dem die Prüfung stattfindet, das Mindestalter für den Kauf von alkoholischen Getränken erreicht haben oder die Prüfung als Bestandteil einer anerkannten Vollzeitausbildung ablegen oder eine Erlaubnis der Eltern oder Erziehungsberechtigten vorlegen.

**1.1.2** Die Teilnahme an der Prüfung zur WSET-Qualifikation Level 2, Weine, wird nicht an irgendwelche anderen Qualifikationen oder Teile von Qualifikationen geknüpft.

**1.1.3** Kandidaten, die in dem Land, in dem die Prüfung abgelegt wird, noch nicht das erforderliche Mindestalter für den Erwerb von Alkoholika erreicht haben oder die sich aus gesundheitlichen oder religiösen Gründen dafür entscheiden, keinen Alkohol zu trinken, dürfen/müssen während des Kurses keine alkoholischen Getränke verkosten, was jedoch für die erfolgreiche Erlangung der Qualifikation kein Hindernis darstellt.

### 1.2 Empfohlene Vorkenntnisse

**1.2.1** Von den Kandidaten wird kein Vorwissen oder sonstige Erfahrung in Bezug auf alkoholische Getränke erwartet.

**1.2.2** Kandidaten, die die Prüfung auf Englisch ablegen, obwohl dies nicht ihre Erstsprache ist, wird dringend empfohlen, den IELTS-Test auf Stufe 6 oder höher abgelegt zu haben oder gleichwertige Sprachkenntnisse nachweisen zu können.

**1.2.3** Kandidaten, die die Prüfung in anderen Sprachen ablegen, sollten gleichwertige Lese- und Schreibfähigkeiten in der Sprache haben, in der die Prüfung abgelegt wird.

## 2 Form und Ergebnisse

**2.1** Bei der Prüfung zur WSET-Qualifikation Level 2, Weine, sind keine Hilfsmittel zugelassen. Sie dauert 60 Minuten und besteht aus 50 Multiple-Choice-Fragen, die jeweils mit einem Punkt bewertet werden.

**2.2** Die Prüfungsergebnisse werden von WSET Awards wie folgt bekannt gegeben:

- WSET Awards übermittelt eine elektronische Liste mit den Prüfungsergebnissen aller Kandidaten an die APPs, damit diese ihren Kandidaten die Ergebnisse mitteilen können. Diese Ergebnisliste wird innerhalb von zwei Wochen nach Eingang der vollständigen Prüfungsunterlagen bei WSET Awards herausgegeben.
- Anschließend versendet WSET Awards die Anschreiben an die Kandidaten sowie die Zertifikate an die APPs, die dafür verantwortlich sind, diese an ihre Kandidaten weiterzugeben.

**2.3** Die Ergebnisse werden wie folgt bewertet:

Punktzahl von 85% und darüber	Pass with distinction (bestanden mit Auszeichnung)
Punktzahl zwischen 70% und 84%	Pass with merit (sehr gut bestanden)
Punktzahl zwischen 55% und 69%	Pass (bestanden)
Punktzahl zwischen 45% und 54%	Fail (nicht bestanden)
Punktzahl von 44% oder darunter	Fail unclassified (ungenügend)

## 3 Begründete Ausnahmen

**3.1** Prüfungskandidaten, die für die Ablegung der Prüfung bestimmte, von unabhängiger Seite schriftlich bestätigte Bedürfnisse haben, werden gebeten, alle Umstände dieser Art bei der Einschreibung dem Prüfungsleiter ihres APP mitzuteilen. Weitere Unterstützung erhalten Prüfungsleiter und Kandidaten nach Bedarf von WSET Awards.

**3.2** Nach den Richtlinien von WSET Awards dürfen solche Kandidaten in den Prüfungen nicht benachteiligt werden. Es obliegt den Kandidaten, ihren APP bei der Einschreibung vom Vorliegen solcher besonderen Umstände in Kenntnis zu setzen.

#### **4 Prüfungswiederholung**

**4.1** Kandidaten, die die Prüfung nicht bestanden haben, können eine Wiederholung beantragen. Es sind beliebig viele Wiederholungen möglich.

**4.2** Die Wiederholung einer bereits bestandenen Prüfung zur Verbesserung des Ergebnisses ist nicht erlaubt.

#### **5 Prüfungsbedingungen und Verhalten während der Prüfung**

**5.1** Es wird vorausgesetzt, dass die Kandidaten bei der Einschreibung zu einer Prüfung die folgenden besonderen Bedingungen anerkennen und ihnen zustimmen:

- Zu Beginn der Prüfung müssen alle Kandidaten bei der Prüfungsaufsicht ihre Identität durch einen Lichtbildausweis nachweisen.
- Die Prüfung muss innerhalb von 60 Minuten abgeschlossen werden.
- Es dürfen keine wie auch immer gearteten Hilfsmittel außer den gestellten Frage- und Antwortbögen verwendet werden.
- Sobald die Prüfungsaufsicht erklärt, dass die Prüfungsbedingungen in Kraft gesetzt sind, ist jegliche Kommunikation zwischen den Kandidaten verboten, bis sie entweder den Prüfungsraum wieder verlassen haben oder die Prüfungsaufsicht das Ende der Prüfung bekannt gibt.
- Während der Prüfung dürfen die Kandidaten nur folgende Gegenstände bei sich haben: Stifte, Bleistifte, Radiergummis und Trinkwasser.
- Es ist den Kandidaten verboten, den Prüfungsraum oder Prüfungsmaterialien zu fotografieren.
- Der Gebrauch von elektronischen Geräten aller Art ist verboten.
- Mobiltelefone dürfen sich nicht auf dem Prüfungstisch befinden; sie müssen ausgeschaltet und außer Sicht aufbewahrt werden.
- Der Gebrauch von Wörterbüchern und Lexika aller Art ist verboten.
- Der Gebrauch einer hörbaren Weck- oder Alarmfunktion an Uhren jedweder Art ist verboten.
- Kandidaten dürfen den Raum frühestens 15 Minuten nach Beginn der Prüfung verlassen.
- Kandidaten, die nach dem angesetzten Prüfungsbeginn verspätet erscheinen, dürfen die Prüfung NICHT mehr ablegen, wenn ein anderer Kandidat die Prüfung bereits verlassen hat.
- Kandidaten, die verspätet kommen, kann das Betreten des Raums erlaubt werden, sofern andere Prüfungsteilnehmer dadurch nicht gestört werden. Die Entscheidung darüber liegt im Ermessen der Prüfungsaufsicht. Normalerweise ist davon auszugehen, dass kein Kandidat, der später als 30 Minuten nach dem angesetzten Termin erscheint, noch zur Prüfung zugelassen wird.
- Sobald die Prüfung begonnen hat, dürfen Kandidaten nicht den Raum verlassen und wieder in ihn zurückkehren, sofern sie nicht während der gesamten Zeit, in der sie sich außerhalb des Prüfungsraums aufhalten, von einem Mitglied der Prüfungsaufsicht begleitet werden.
- Kandidaten, die die Prüfung vorzeitig beendet haben, dürfen den Prüfungsraum bis zu 10 Minuten vor Prüfungsende verlassen, sofern andere Kandidaten dadurch nicht gestört werden. Ein erneutes Eintreten danach ist nicht mehr zulässig.
- Die Prüfungsaufsicht ist nicht befugt, die Prüfungsfragen zu kommentieren, zu interpretieren oder eine Meinung darüber abzugeben.
- Jeder Kandidat, dem Fehlverhalten vorgeworfen wird, muss den Prüfungsraum unverzüglich verlassen. Seine Prüfungsunterlagen werden dem Prüfungsausschuss vorgelegt, der über deren Gültigkeit entscheidet.
- Die Fragebögen dürfen nicht aus dem Prüfungsraum entfernt werden. Wenn Kandidaten den Fragebogen nicht zusammen mit ihren Antwortblättern abgeben, wird dies als Fehlverhalten gewertet.
- Die Kandidaten dürfen den Inhalt der Prüfungsbögen nicht anderen zur Kenntnis bringen oder auf wie auch immer geartete Weise reproduzieren.

**5.2** Die Kandidaten verpflichten sich, den Anweisungen der Prüfungsaufsicht Folge zu leisten. Eine Nichtbeachtung kann den Ausschluss von der Prüfung nach sich ziehen.

**5.3** Der WSET behält sich das Recht vor, Kandidaten, die sich eines Fehlverhaltens schuldig gemacht haben, dauerhaft von WSET-Qualifikationen auszuschließen.

**5.4** Prüfungsbögen und Antwortblätter sind Eigentum von WSET Awards und werden den Kandidaten nicht zurückgegeben.

## **6 Rückfragen zur Prüfung, Ergebnisüberprüfung und Einsprüche**

**6.1** Kandidaten, die ihr Ergebnis überprüfen lassen wollen (Zweitkorrektur) und/oder Rückfragen zur Prüfung haben, sollten sich mit ihrem APP in Verbindung setzen und sich das entsprechende Antragsformular – Enquiry and Feedback Form – aushändigen lassen. Das ausgefüllte Formular muss zusammen mit der entsprechenden Gebühr innerhalb von sechs Wochen nach Prüfungsdatum an WSET Awards gesandt werden. Anfragen außerhalb dieses Zeitrahmens werden nicht berücksichtigt. WSET Awards antwortet auf Rückfragen und Wünsche nach Ergebnisüberprüfungen innerhalb von zwei Wochen nach Erhalt.

**6.2** Kandidaten, die mit dem Ergebnis der Überprüfung ihres Prüfungsergebnisses unzufrieden sind, sollten sich mit ihrem APP in Verbindung setzen und sich das Formular zum Einlegen von Einspruch – Appeal against Enquiry Application Form – aushändigen lassen. Es muss zusammen mit der entsprechenden Gebühr spätestens innerhalb von 10 Arbeitstagen nach dem Bescheid über die Ergebnisüberprüfung ausgefüllt an WSET Awards geschickt werden. Einsprüche außerhalb dieses Zeitrahmens werden nicht berücksichtigt. WSET Awards antwortet auf Einsprüche innerhalb von zwei Wochen nach Erhalt.

## **7 Kandidatenzufriedenheit**

**7.1** Kandidaten, die der Meinung sind, dass ihr APP nicht den erwarteten Service bietet oder sich in einer Weise verhält, die mit den erforderlichen Standards in Bezug auf Verwaltung, Ausbildung oder Prüfung unvereinbar ist, sollten zunächst versuchen, sich bei ihrem APP zu beschweren. Wenn dabei keine zufriedenstellende Lösung erzielt wird, werden die Kandidaten gebeten, sich mit unserem Quality Assurance Team per E-Mail unter [qa@wset.global.com](mailto:qa@wset.global.com) in Verbindung zu setzen. Bitte beachten Sie, dass alle Beschwerden vertraulich behandelt werden, WSET Awards auf anonyme Beschwerden jedoch nicht eingehen kann.

## **8 Prüfungsvorschriften**

**8.1** WSET Awards behält sich das Recht vor, diese Prüfungsvorschriften nach Bedarf jederzeit zu erweitern oder abzuändern.

# WSET-Qualifikationen

## WSET-Qualifikationen

Der WSET bietet eine Reihe von Qualifikationen, die neben Wein auch Sake und Spirituosen umfasst. Die Qualifikationen werden entwickelt und betreut von WSET Awards. Insgesamt gibt es folgende Qualifikationen:

WSET®-Qualifikation Level 1, Weine (600/1504/4)

WSET®-Qualifikation Level 1, Spirituosen (600/1501/9)

WSET®-Qualifikation Level 1, Sake (603/2051/5)

WSET®-Qualifikation Level 2, Weine (603/4432/5)

WSET®-Qualifikation Level 2, Spirituosen (600/1507/X)

WSET®-Qualifikation Level 3, Weine (601/6352/5)

WSET®-Qualifikation Level 3, Spirituosen

WSET®-Qualifikation Level 3, Sake (603/2066/7)

WSET®-Diplom Level 4, Weine

Weitere Informationen über diese Qualifikationen finden sich auf der WSET-Website [wsetglobal.com](http://wsetglobal.com).

## Wer kann eine WSET-Qualifikation anbieten?

WSET-Qualifikationen können nur von APPs angeboten werden. Studierende, die eine WSET-Qualifikation erwerben möchten, müssen sich bei einem solchen APP einschreiben. Das primäre Vertragsverhältnis besteht zwischen dem oder der Studierenden und dem APP, welcher auch für die Durchführung des Kurses und die Ablegung der Prüfung verantwortlich ist. Die Prüfungsaufgaben werden von WSET Awards gestellt.

Das Verkosten lernt man am besten in einer Studiengruppe in einem APP, manche APPs bieten aber auch die Vorbereitung für unsere Prüfungen per Fernstudium an.

Eine Liste der APPs finden Sie auf der WSET-Website [wsetglobal.com](http://wsetglobal.com). Bitte informieren Sie sich direkt beim jeweiligen APP über dessen Programm.

Falls Sie selbst Interesse haben, als APP tätig zu werden, setzen Sie sich bitte mit dem Quality Assurance Team per E-Mail unter [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com) in Verbindung.

# WSET Awards

## Über WSET Awards

Als Abteilung des Wine & Spirit Education Trust ist WSET Awards für die Erstellung, Durchführung und Qualitätssicherung von Prüfungen zuständig, die zu WSET-Qualifikationen führen. Sie ist als »Awarding Organisation« bei Ofqual anerkannt, der englischen Regulierungsbehörde für Qualifikationen und Prüfungen.

WSET Awards unterhält ein Quality Management System (Qualitätsmanagementsystem), das den Anforderungen der britischen Norm **BS EN ISO 9001** für das Management bei der Anerkennung von Qualifikationen und Prüfungen in Bezug auf Produktkenntnis und Verkostungskompetenz bei alkoholischen Getränken entspricht.



## Vielfalt und Gleichheit

WSET Awards unterstützt das Prinzip der Vielfalt und Gleichheit vorbehaltlos und trägt dafür Sorge, dass alle Studierenden in allen Qualifikationen fair und gleich behandelt werden. Ein Exemplar unserer Grundsätze für Vielfalt und Gleichheit kann vom Quality Assurance Team per E-Mail unter [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com) angefordert werden.

## Customer Service Statement

In unserem Customer Service Statement veröffentlichen wir Angaben über Qualität und Umfang der Betreuung, die Kandidaten von WSET Awards erwarten können. Ein Exemplar davon kann vom Quality Assurance Team unter [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com) angefordert werden.

Sollten Sie tatsächlich einmal Grund zu Beanstandungen haben, bitten wir Sie, zunächst mit dem APP Kontakt aufzunehmen. Kann das Problem nicht gelöst werden, wenden Sie sich bitte per E-Mail an das Quality Assurance Team unter [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com).

## WSET Prizes

In jedem akademischen Jahr, das vom 1. August bis zum 31. Juli dauert, werden die Prizes (Preise) für akademische Errungenschaften präsentiert. Kandidaten, die in den Prüfungen hervorragende Ergebnisse erzielt haben, können in Übereinstimmung mit den geltenden Kriterien für einen Prize in Frage kommen. Kandidaten, die in Frage kommen, werden jedes Jahr im Oktober oder November von WSET Awards kontaktiert. Weitere Einzelheiten zu den verfügbaren Prizes finden Sie unter: <https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>

Beachten Sie, dass diese Prizes keine finanziellen Zuschüsse zur Ermöglichung des Studiums sind, sondern eine Anerkennung der Prüfungsleistungen darstellen.





**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

*Eine Welt des Wissens*

---

Wine & Spirit Education Trust  
International Wine & Spirit Centre  
39–45 Bermondsey Street  
London SE1 3XF

+44(0)20 7089 3800  
wset@wsetglobal.com  
wsetglobal.com

**Ausgabe 1**