

# Weinakademiker Diploma

## Modul 3 Prüfung – 8. Jänner 2020

### Verkostungsteil 1

#### Frage A

Wein 1	Wein	Riesling Kabinett “Trittenheimer Apotheke“ 2016
	Produzent	Weingut Ansgar Clüsserath
	Herkunft	Mosel/Deutschland
	Alkoholgehalt	8 vol. %
Wein 2	Wein	Riesling Federspiel „Terrassen“ 2018
	Produzent	Domäne Wachau
	Herkunft	Wachau/Österreich
	Alkoholgehalt	12,5 vol. %
Wein 3	Wein	Riesling „Clos Häuserer“ 2016
	Produzent	Domaine Zind Humbrecht
	Herkunft	Elsass/Frankreich
	Alkoholgehalt	12,5 vol. %
Wein 4	Wein	Riesling 2017
	Produzent	St. Hallett
	Herkunft	Eden Valley/Australien
	Alkoholgehalt	12 vol. %

#### Frage B

Wein 5	Wein	Assyrtiko 2018
	Produzent	Domaine Sigalas
	Herkunft	Santorini PDO/Griechenland
	Alkoholgehalt	14 vol. %
Wein 6	Wein	Malvazija 2017
	Produzent	Kabola
	Herkunft	Istrien/Kroatien
	Alkoholgehalt	13 vol. %

## Verkostungsteil 2

### *Frage A*

Wein 7	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2015 Avignonesi Toskana/Italien 14 vol. %
Wein 8	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Brunello di Montalcino DOCG 2013 Altesino Toskana/Italien 14 vol. %
Wein 9	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Chianti DOCG 2017 Barone Ricasoli Toskana/Italien 13 vol. %

### *Frage B*

Wein 10	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Carmenere „120 Reserva Especial“ 2016 Santa Rita Central Valley/Chile 13 vol. %
Wein 11	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Pinotage „Estate Wine“ 2016 Kaaizicht Stellenbosch/Südafrika 14,5 vol %
Wein 12	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Zinfandel „Decoy“ 2015 Duckhorn Wine Company Sonoma County/USA 13,9 vol %