

Weinakademiker Diploma

Modul 3 Prüfung – 9. Juni 2021

Verkostungsteil 1

Frage A

Wein 1	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	White Zinfandel NV Barefoot Cellars Kalifornien/USA 8 vol. %
Wein 2	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Côtes de Provence Cru Classé „Clos Mireille“ 2019 Domaines Ott Provence/Frankreich 14 vol. %
Wein 3	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Weststeiermark DAC Schilcher „Stainzer“ 2020 Schilcherweingut Friedrich Steiermark/Österreich 12 vol. %

Frage B

Wein 4	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Sancerre „Le Rochoy“ 2019 Domaine Laporte Loire/Frankreich 13,5 vol. %
Wein 5	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Vouvray „Cuvée Silex“ 2018 Domaine Vigneau-Chevreau Loire/Frankreich 13,5 vol. %
Wein 6	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Saumur Champigny 2019 Domaine des Roches Neuves Loire/Frankreich 13,5 vol. %

Verkostungsteil 2

Frage A

Wein 7	Wein	Torrontes "Estate" 2020
	Produzent	Colome
	Herkunft	Salta/Argentinien
	Alkoholgehalt	13,5 vol. %

Wein 8	Wein	Malbec „Catena Alta“ 2016
	Produzent	Bodega Catena Zapata
	Herkunft	Mendoza/Argentinien
	Alkoholgehalt	14 vol. %

Wein 9	Wein	Puro Corte 2019
	Produzent	Ojo de Vino
	Herkunft	Mendoza/Argentinien
	Alkoholgehalt	14,5 vol. %

Frage B

Wein 10	Wein	Retsina "Ritinitis Nobilis" NV
	Produzent	Gaia Wines
	Herkunft	Retsina/Griechenland
	Alkoholgehalt	12,5 vol. %

Wein 11	Wein	Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2016
	Produzent	Bolla
	Herkunft	Veneto/Italien
	Alkoholgehalt	15 vol %

Wein 12	Wein	Beaune du Château 1er Cru 2018
	Produzent	Bouchard Père & Fils
	Herkunft	Burgund/Frankreich
	Alkoholgehalt	13 vol %