

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 Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Torrontes "Estate" 2020 Colome Salta/Argentinien 13,5 vol. %
Wein 8	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Malbec „Catena Alta“ 2016 Bodega Catena Zapata Mendoza/Argentinien 14 vol. %
Wein 9	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Puro Corte 2019 Ojo de Vino Mendoza/Argentinien 14,5 vol. %

Frage B

Wein 10	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Retsina "Ritinitis Nobilis" NV Gaia Wines Retsina/Griechenland 12,5 vol. %
Wein 11	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2016 Bolla Veneto/Italien 15 vol %
Wein 12	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Beaune du Château 1er Cru 2018 Bouchard Père & Fils Burgund/Frankreich 13 vol %