Weinakademiker Diploma

Modul 3 Prüfung – 23. Jänner 2024

Verkostungsteil 1

Frage A

Wein 1	Wein	Sauvignon Blanc 2022
	Produzent	Twin Islands
	Herkunft	Marlborough/Neuseeland
	Alkoholgehalt	12 vol. %
Wein 2	Wein	Pinot Noir „Kumeu Village“ 2021
	Produzent	Kumeu River Wines
	Herkunft	Hawke´s Bay, Kumeu/Neuseeland
	Alkoholgehalt	13 vol. %
Wein 3	Wein	Cabernet Merlot Malbec 2020
	Produzent	Babich Wines
	Herkunft	Hawke´s Bay/Neuseeland
	Alkoholgehalt	13,5 vol. %

Frage B

Wein 4	Wein	Chardonnay “Bin 311” 2019
	Produzent	Penfold´s
	Herkunft	Tasmania, Adelaide Hills, Henty/ Australien
	Alkoholgehalt	13 vol. %
Wein 5	Wein	Chablis AC „Saint Martin“ 2022
	Produzent	Domaine Laroche
	Herkunft	Burgund/Frankreich
	Alkoholgehalt	12 vol %
Wein 6	Wein	Chardonnay „Sundial“ 2022
	Produzent	Fetzer
	Herkunft	Kalifornien/USA
	Alkoholgehalt	13 vol. %

Verkostungsteil 2

Frage A

Wein 7	Wein	N° 1 Red 2020
	Produzent	Dourthe SAS
	Herkunft	Bordeaux AC/Frankreich
	Alkoholgehalt	14,5 vol. %
Wein 8	Wein	Chateau Sociando Mallet 2018
	Produzent	Chateau Sociando Mallet
	Gebiet	Haut-Medoc/Bordeaux/Frankreich
	Alkoholgehalt	14,5 vol. %
Wein 9	Wein	Carmes de Rieussec 2017
	Produzent	Chateau Rieussec
	Herkunft	Sauternes/Bordeaux/Frankreich
	Alkoholgehalt	14 vol. %
Wein 10	Wein	Chateau Couhins-Lurton Blanc 2016
	Produzent	Chateau Couhins-Lurton
	Gebiet	Pessac-Leognan/Bordeaux/Frankreich
	Alkoholgehalt	13,5 vol. %

Frage B

Wein 11	Wein	Santorini Familia 2022
	Produzent	Hatzidakis Winery
	Herkunft	Santorini/Griechenland
	Alkoholgehalt	14 vol. %
Wein 12	Wein	Ritinitis Nobilis NV
	Produzent	Gaia Wines
	Herkunft	Retsina/Griechenland
	Alkoholgehalt	12,5 vol %