

Weinakademiker Diploma

Modul 3 Prüfung – 19. Jänner 2021

Verkostungsteil 1

Frage A

Wein 1	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Vinha Real NV Quinta da Lixa Vinho Verde/Portugal 9 vol. %
Wein 2	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Gewurztraminer „Turckheim“ 2019 Domaine Zind Humbrecht Elsass/Frankreich 14 vol. %

Wein 3	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Chasselas „Lentine“ 2019 Domaine Cornulus Wallis/Schweiz 12,5 vol. %
--------	--	---

Frage B

Wein 4	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Riesling Auslese „Norheimer Dellchen“ 2013 Hermann Dönnhoff Nahe/Deutschland 8 vol. %
--------	--	---

Wein 5	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Vidal Icewine „Lakeview“ 2017 Lakeview Cellars Niagara Peninsula VQA/Kanada 11,5 vol. %
--------	--	--

Wein 6	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Carmes de Rieussec 2016 Chateau Rieussec Sauternes/Frankreich 14 vol. %
--------	--	--

Verkostungsteil 2

Frage A

Wein 7	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Barolo DOCG 2016 Massolino Piemont/Italien 14,5 vol. %
Wein 8	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Pinot Grigio delle Venezia DOC „Linea SF“ 2019 Sacchetto Veneto/Italien 12 vol. %
Wein 9	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Primitivo Salento IGT „Doppio Passo“ 2019 Botter Apulien/Italien 13 vol. %
Wein 10	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Chianti Classico Riserva DOCG „Marchese Antinori“ 2017 Tenuta Tignanello Toskana/Italien 14 vol. %

Frage B

Wein 11	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Amiral de Beychevelle 2015 Chateau Beychevelle Bordeaux/Frankreich 13,5 vol %
Wein 12	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Cabernet Sauvignon „Marques de Casa Concha“ 2016 Concha y Toro Maipo Valley/Chile 13,5 vol %