

# Weinakademiker Diploma

## Modul 3 Prüfung – 19. Jänner 2021

### Verkostungsteil 1

#### Frage A

Wein 1	Wein	Vinha Real NV
	Produzent	Quinta da Lixa
	Herkunft	Vinho Verde/Portugal
	Alkoholgehalt	9 vol. %
Wein 2	Wein	Gewurztraminer „Turckheim“ 2019
	Produzent	Domaine Zind Humbrecht
	Herkunft	Elsass/Frankreich
	Alkoholgehalt	14 vol. %
Wein 3	Wein	Chasselas „Lentine“ 2019
	Produzent	Domaine Cornulus
	Herkunft	Wallis/Schweiz
	Alkoholgehalt	12,5 vol. %

#### Frage B

Wein 4	Wein	Riesling Auslese „Norheimer Dellchen“ 2013
	Produzent	Hermann Dönnhoff
	Herkunft	Nahe/Deutschland
	Alkoholgehalt	8 vol. %
Wein 5	Wein	Vidal Icewine „Lakeview“ 2017
	Produzent	Lakeview Cellars
	Herkunft	Niagara Peninsula VQA/Kanada
	Alkoholgehalt	11,5 vol. %
Wein 6	Wein	Carmes de Rieussec 2016
	Produzent	Chateau Rieussec
	Herkunft	Sauternes/Frankreich
	Alkoholgehalt	14 vol. %

## **Verkostungsteil 2**

### ***Frage A***

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

### ***Frage B***

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