

# Weinakademiker Diploma

## Modul 3 Prüfung – 21. Jänner 2025

### Verkostungsteil 1

#### Frage A

Wein 1	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Chardonnay „Crest“ 2022 Hardy's Wines South Eastern Australia/Australien 13,5 vol. %
Wein 2	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Riesling „Springvale“ 2021 Grosset Wines Clare Valley/Australien 12,9 vol. %
Wein 3	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Shiraz „Two Percent“ 2020 First Drop Wines Barossa Valley/Australien 15 vol. %
Wein 4	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Cabernet Sauvignon „The Siding“ 2019 Wynns Coonawarra Estate Coonawarra/Australien 13,6 vol. %

#### Frage B

Wein 5	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Riesling Kabinett „Trittenheimer Apotheke“ 2022 Ansgar Clüsserath Mosel/Deutschland 8 vol %
Wein 6	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Riesling „Ried Loibenberg“ Smaragd 2023 Alzinger Wachau/Österreich 13,5 vol %

## Verkostungsteil 2

### *Frage A*

Wein 7	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Valpolicella DOC 2023 Bolla Veneto/Italien 12,5 vol. %
Wein 8	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Amarone della Valpolicella DOCG "Marne 180" 2020 Tedeschi Veneto/Italien 16,5 vol. %
Wein 9	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Soave Classico DOC „Levarie“ 2022 Masi Veneto/Italien 12 vol. %

### *Frage B*

Wein 10	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Rioja Reserva „Vina Bosconia“ 2012 R. Lopez de Heredia Rioja/Spanien 13,5 vol. %
Wein 11	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Sauvignon Blanc „Santa Digna Reserva“ 2023 Miguel Torres Valle de Casablanca/Chile 13,5 vol. %
Wein 12	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Puligny Montrachet AC 2022 Domaine Faiveley Burgund/Frankreich 13 vol %