

Weinakademiker Diploma

Modul 3 Prüfung – 12. Juni 2025

Verkostungsteil 1

Frage A

Wein 1	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Sauvignon Blanc „Cellar Selection“ 2024 Sileni Wines Marlborough/Neuseeland 12,5 vol. %
Wein 2	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Chardonnay „Vintner’s Reserve“ 2023 Kendall-Jackson Kalifornien/USA 13,5 vol. %
Wein 3	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Chenin Blanc “Welmoed” 2024 Stellenbosch Vineyards Stellenbosch/Südafrika 13 vol. %

Frage B

Wein 4	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Villányi Franc “Lator” 2020 Maul Estate Villany/Ungarn 15,5 vol. %
Wein 5	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Bolgheri DOC 2020 Tenuta Meraviglia Toskana/Italien 14 vol %
Wein 6	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Saumur Champigny „La Folie“ 2023 Chateau Yvonne Loire/Frankreich 12,5 vol %

Verkostungsteil 2

Frage A

Wein 7	Wein	Pinot Gris 2023
	Produzent	Antoine Heinrich
	Herkunft	Elsass/Frankreich
	Alkoholgehalt	13,5 vol. %
Wein 8	Wein	Gewurztraminer "moelleux" 2022
	Produzent	Domaine Marcel Deiss
	Herkunft	Elsass/Frankreich
	Alkoholgehalt	14 vol. %
Wein 9	Wein	Riesling „Evidence – Vieilles Vignes“ 2021
	Produzent	Domaine Gustave Lorentz
	Herkunft	Elsass/Frankreich
	Alkoholgehalt	13 vol. %

Frage B

Wein 10	Wein	Syrah „The Pundit“ 2020
	Produzent	Tenet Wines
	Herkunft	Columbia Valley, Washington State/USA
	Alkoholgehalt	14,5 vol. %
Wein 11	Wein	Riesling 2022
	Produzent	Chateau Ste. Michelle
	Herkunft	Columbia Valley, Washington State/USA
	Alkoholgehalt	12 vol. %
Wein 12	Wein	Cabernet Sauvignon „Red Mountain“ 2017
	Produzent	Col Solare Winery
	Herkunft	Yakima Valley, Washington State/USA
	Alkoholgehalt	14,5 vol. %