

Weinakademiker Diploma

Modul 3 Prüfung – 20. Jänner 2026

Verkostungsteil 1

Frage A

Wein 1	Wein	Sauvignon Blanc “Reserva” 2024
	Produzent	Montes
	Herkunft	Valle Central/Chile
	Alkoholgehalt	13 vol. %
Wein 2	Wein	Le Comte de Malartic 2021
	Produzent	Chateau Malartic-Lagraviere
	Herkunft	Pessac-Leognan, Bordeaux/Frankreich
	Alkoholgehalt	13 vol. %
Wein 3	Wein	Sauvignon Blanc „Ried Hochstraden“
		Vulkanland Steiermark DAC 2021
	Produzent	Weinhof Ulrich
	Herkunft	Steiermark/Österreich
	Alkoholgehalt	13,5 vol %

Frage B

Wein 4	Wein	Riesling Kabinett „Schloss“ 2023
	Produzent	Weingut Maximin Grünhaus
	Herkunft	Mosel/Deutschland
	Alkoholgehalt	8,5 vol. %
Wein 5	Wein	Silvaner trocken 2024
	Produzent	Winzerhof Stahl
	Herkunft	Franken/Deutschland
	Alkoholgehalt	12 vol. %
Wein 6	Wein	Pinot Noir “Tiefenbach Reserve” 2021
	Produzent	Weingut Heitlinger
	Herkunft	Baden/Deutschland
	Alkoholgehalt	12,5 vol. %

Verkostungsteil 2

Frage A

Wein 7	Wein	Cuvée Extreme 2017
	Produzent	Keltis
	Herkunft	Slowenien
	Alkoholgehalt	13,5 vol. %
Wein 8	Wein	Vidal Icewine 2021
	Produzent	Lakeview Wines
	Herkunft	Niagara Peninsula/Kanada
	Alkoholgehalt	11,5 vol. %
Wein 9	Wein	Amarone della Valpolicella Classico
		DOCG 2019
	Produzent	Monte Faustino di Fornaser Paolo
	Herkunft	Veneto/Italien
	Alkoholgehalt	17 vol. %

Frage B

Wein 10	Wein	Pinot Noir “Southern Valleys” 2020
	Produzent	Nautilus Estate
	Herkunft	Marlborough/Neuseeland
	Alkoholgehalt	13,5 vol. %
Wein 11	Wein	Pinotage „Redhill“ 2021
	Produzent	Simonsig
	Herkunft	Stellenbosch/Südafrika
	Alkoholgehalt	14 vol. %
Wein 12	Wein	Cabernet Sauvignon „Reserva“ 2021
	Produzent	Vina Caliterra
	Herkunft	Valle Colchagua/Chile
	Alkoholgehalt	13,5 vol. %