

# Weinakademiker Diploma

## *Modul 3 Prüfung – 11. Juni 2026*

### Verkostungsteil 1

#### *Frage A*

Wein 1	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Garnacha Rosé “Lágrimas de Bhilar” 2024 Bodegas Bhilar Navarra/Spanien 13,5 vol. %
Wein 2	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Cotes de Provence Rose 2024 Ultimate Provence Provence/Frankreich 13 vol. %

#### *Frage B*

Wein 3	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Muscadet Sevre et Maine sur Lie „Chateau du Cleray“ 2024 Sauvion Loire/Frankreich 11,5 vol %
Wein 4	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Sancerre AC 2024 Pascal Jolivet Loire/Frankreich 13,5 vol %
Wein 5	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Vouvray Demi Sec „Clos Naudin“ 2018 Foreau Loire/Frankreich 13 vol. %
Wein 6	Wein Produzent Herkunft Alkoholgehalt	Chinon “Tradition” 2024 Château Coudray-Montpensir Loire/Frankreich 12,5 vol. %

## Verkostungsteil 2

### *Frage A*

Wein 7	Wein	Torrentes „Crios“ 2024
	Produzent	Susana Balbo
	Herkunft	Mendoza/Argentinien
	Alkoholgehalt	13 vol. %

Wein 8	Wein	Malbec “Organic” 2023
	Produzent	Terrazas de los Andes
	Herkunft	Mendoza/Argentinien
	Alkoholgehalt	14,5 vol. %

### *Frage B*

Wein 9	Wein	Pinot Noir „Village“ 2022
	Produzent	Gembrook Hill Vineyard
	Herkunft	Yarra Valley/Australien
	Alkoholgehalt	13,5 vol. %

Wein 10	Wein	Pinot Noir 2021
	Produzent	Acrobat Winery
	Herkunft	Oregon/USA
	Alkoholgehalt	13,5 vol. %

Wein 11	Wein	Syrah „Duvarita Vineyard“ 2019
	Produzent	The Ojai Vineyard
	Herkunft	Santa Barbara County, Kalifornien/USA
	Alkoholgehalt	13,5 vol. %

Wein 12	Wein	Shiraz „The Barossan“ 2022
	Produzent	Peter Lehmann Wines
	Herkunft	Barossa Valley/Australien
	Alkoholgehalt	14 vol. %