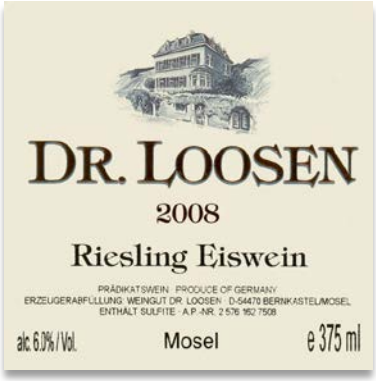
Kurzantwort-Frage: Prädikatsstufen

Nennen Sie Deutschen Prädikatsstufen in aufsteigender Ordnung und beschreiben Sie kurz den Weinstil anhand der Rebsorte Riesling.

Prädikat 1: Weinstil:	**3 Punkte**
Prädikat 2: Weinstil:	**3 Punkte**
Prädikat 3: Weinstil:	**3 Punkte**
Prädikat 4: Weinstil:	**3 Punkte**
Prädikat 5: Weinstil:	**3 Punkte**
Prädikat 6: Weinstil:	**3 Punkte**

© académie du vin 2016-19

TEIL 2



a.) Beschreiben Sie die Süsse und Säure sowie die Aromaausprägung, die Sie bei diesem Wein erwarten würden. **5 Punkte**

Dieser Eiswein von einem hervorragenden Produzenten zeigt bestimmt eine perfekte Balance zwischen der für diesen Weinstil typischen fast Sirup-artigen Süsse und der hohen natürlichen Säure der Riesling-Traube.

Die Trauben für Eiswein sind vor dem Frost vollreif aber nicht von Botrytis befallen. Deshalb offenbart sich hier der reine Sortencharakter der Riesling-Traube mit Aromen von reifem Pfirsich, Nektarine und Ananas sowie Noten von Honig.

b.) «Trockenbeerenauslese», ein anderer Weinstil beruht auf Edelfäule. Beschreiben Sie die Bedingungen, die für das Auftreten von Edelfäule notwendig sind. **5 Punkte**

Die Trauben, auf denen sich die Edelfäule (Botrytis Cinerea) ausbreitet müssen voll ausgereift sein, damit der Pilz ansetzt.

Der Botrytis-Pilz braucht eine hohe Luftfeuchtigkeit für sein Wachstum. Ideal sind daher Gebiete mit Morgennebel und wenig Wind.

Der Pilz durchbohrt die Beerenhaut, um sich festzuhalten. Durch die kleinen Löcher verdunstet anschliessend das Wasser in der Beere. Auf einen nebligen Morgen folgt also idealerweise ein warmer, sonniger und allenfalls windiger Nachmittag.

c.) Erklären Sie, wie die Edelfäule sich auf den Stil eines solchen Weins auswirkt. **5 Punkte**

Der Zuckergehalt ist in Botrytisbeeren so hoch, dass ihn die Hefen nicht vollständig vergären können. Botrytisweine sind somit sehr süss.

Neben dem Zucker werden in der Beere aber auch alle anderen Bestandteile konzentriert. Die Weine weisen also eine hohe natürliche Säure und viel Aromatik auf.

Zudem bringt der Botrytis-Pilz eigene Geschmacksnoten in den Wein. Typisch sind zum Beispiel Aromen von Honig, Roggenbrot, Rosinen, Aprikosen und manchmal auch Penicilin.

© académie du vin 2016-19