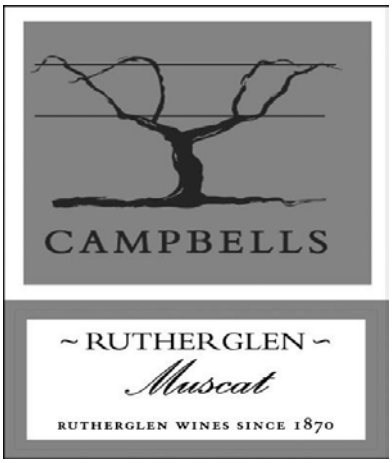
Kurzantwort-Frage: Spezialweine

TEIL 1: Schaumweine

a.) Erkläre, weshalb der Produzent eines Schaumweins nach der traditionellen Methode einen Trauben mit einem relativ niedrigen Zuckergehalt benötigt?	**2 Punkte**
b.) Nenne und beschreibe den Prozess bei dem Schaumweine nach der traditionellen Methode Aromen von Brioche, Bisquit und Brotteig erhalten.	**3 Punkte**
c.) Nenne und beschreibe zwei Methoden, mit denen Schaumweine Ihre Süsse kriegen. Methode 1: Methode 2:	**5 Punkte**

TEIL 2: Gespritete Weine

Wein A



Wein B

Die beiden oben abgebildeten Weine sind beides gespritete Weine aus der Muskat-Traube. Erkläre, wie sie hergestellt wurden. **Wein A:** **Wein B:**	**10 Punkte**
b.) Vintage Port reift lange in der Flasche und muss immer dekantiert werden. Beschreibe den Prozess des Öffnens und Dekantierens eines voll ausgereiften Vintage Ports.	**5 Punkte**

© académie du vin 2016-19