Kurzantwort-Frage: Burgund Weissweine

TEIL 1	
a.) Oft zeichnen sich weisse Premiumweine aus dem Burgund durch deutliche buttrige und hefige Geschmacksnoten auf. Nennen und beschreiben Sie die Techniken, die der Kellermeister anwendet um seinen Weinen diesen Charakter zu verleihen. Erklären Sie, welche Technik welche Aromen und welche weiteren Eigenschaften zum Wein beisteuert.	
Technik 1:	**5 Punkte**
Technik 2:	**5 Punkte**
b.) 10'000 Stöcke pro Hektar sind in den Rebbergen der Côte d'Or keine Seltenheit. Erklären Sie, warum Winzer sich für diese dichte Bestockung entscheiden.	**4 Punkte**

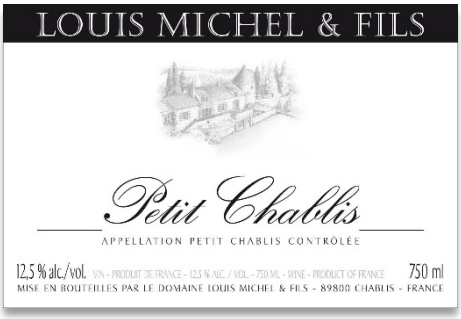
TEIL 2

a.) Im Burgund wird Chardonnay sowohl mit als auch ohne den Einsatz von Eichenholz erzeugt. Nennen Sie je ein Beispiel für eine Appellation wo er typischerweise *mit* bzw. *ohne* Holz ausgebaut wird und beschreiben Sie, welchen Einfluss der Ausbau auf den Weincharakter hat.

Ohne Eichenholz: **3 Punkte**

Mit Eichenholz: **3 Punkte**

3 Punkte



b.) Ein Gast möchte wissen, was der Unterschied zwischen diesen beiden Weinen ist und weshalb sich die Preise dafür auf Ihrer Weinkarte so stark unterscheiden.

c.) Bei Welcher Temperatur würden Sie die beiden Chablis servieren? Beschreiben Sie konkret, Wie Sie den Wein am Tisch auf diese Temperatur bringen (und halten). **2 Punkte**

© académie du vin 2016-19