Kurzantwort-Frage: Deutschland

TEIL 1

Das Anbaugebiet Mosel hat ein kühles Klima. Fröste stellen eine Gefahr dar, und durch die mangelnde Wärme können die Trauben in manchen Jahren Schwierigkeiten haben, voll auszureifen.

Die besten Weinberglagen in dieser Region weisen ähnliche Merkmale auf, die es den Winzern erleichtern, die oben genannten Schwierigkeiten zu überwinden. Nennen Sie zwei dieser Merkmale und erklären Sie, wie sie den Winzern helfen, diese Schwierigkeiten zu überwinden.

Merkmal 1: **Steillagen** — **5 Punkte**

Reben auf Steillagen, die der Sonne zugeneigt sind fangen mehr Sonnenlicht ein. Dies, weil die Sonne statt in einem flachen in einem fast senkrechten Winkel eintrifft. Dadurch ist nicht nur die Wärme im Rebberg höher, die zusätzliche Sonnenenergie kann von den Blättern auch in zusätzlichen Zucker umgewandelt werden.

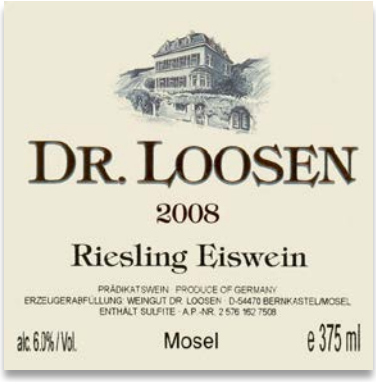
Reben an Steilhängen sind zudem weniger frostgefährdet als Lagen in der Ebene. Dies, weil die eiskalte Luft am Hang nach unten fliesst und sich im Tal sammelt. Reben, die nicht vom Frost befallen wurden treiben früher aus und die Trauben reifen damit früher.

Merkmal 2: **Steinige Böden** — **5 Punkte**

Die steinigen Schieferböden - in den besten Lagen der Mosel - heizen sich am Tag auf und geben Wärme an die Rebe ab. Diese zusätzliche Wärme kann vor allem beim Austrieb, bei Blüte und Fruchtansatz sowie bei der Traubenreife entscheidend für die Qualität sein.

Steinige Böden sorgen auch für eine gute Drainage. Fällt kurz vor der Ernte Niederschlag, kann ein Grossteil des Wassers rasch versickern und wird nicht von der Rebe aufgenommen. So wird verhindert, dass sich die Trauben aufblähen und dadurch die Zuckerkonzentration verringert wird.

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