Kurzantwort-Frage: New World 2

TEIL 1: Pinot Noir

a.) Pinot Noir gedeiht am besten in kühlen bis moderaten Klimata. Weshalb ist das so? — **2 Punkte**

Pinot Noir ist eine früh reifende Sorte. Wie jede Traube braucht sie eine möglichst lange Vegetationsperiode um Aromen aufzubauen und zur phenolischen Reife zu gelangen. Dies ist nur in relativ kühlen Regionen gegeben. Zudem bring Pinot Noir in warmen Gebieten unattraktive marmeladige und gekochte Aromen hervor.

b.) Die beiden unten aufgeführten Regionen bauen erfolgreich Pinot Noir an. Identifiziere für jede Region ZWEI natürlich Faktoren und erkläre, wie diese das Klima mässigend beeinflussen. — **12 Punkte**

<u>Los Carneros</u>

Natürliche Faktoren:	Erklärung:
Nebel	Nebel kühlt die Rebberge am Morgen, weil er die Sonnenbestrahlung verhindert. Zudem bringt Nebel Feuchtigkeit. Die feuchten Rebberge brauchen am Nachmittag länger um aufzuwärmen.
Kühle Meereswinde	Am Nachmittag setzt die Thermik ein und sorgt für kühle Meereswinde. Dadurch werden die heissen Nachmittagstemperaturen gemildert

<u>Central Otago</u>

Natürliche Faktoren:	Erklärung:
Grosse Unterschiede zwischen Tag- und Nacht-temperaturen	Die kühlen Nächte kühlen die Rebberge ab und sorgen für eine langsame Reifung der Trauben
Höhenlagen	Die Rebberge liegen in Central Otago höher über Meer als in anderen Gebieten Neuseelands. Daraus resultieren tiefere Temperaturen im Rebberg.
Südliche Lage in Polnähe	Dies sind die südlichsten Rebberge Neuseelands. Die Nähe zum Pol sorgt für kühle Temperaturen. Die Entfernung vom Aequator bringt auch lange Sommertage, was die optimale Ausreifung ermöglicht.

TEIL 2: Aus der Sorte Sémillon werden im Hunter Valley unverkennbare Weine erzeugt.

Nenne je EINEN menschlichen Einflussfaktor im Rebberg und im Keller, welcher den unverkennbaren Stil des Hunter Valley Sémillon ausmacht. Erkläre, wie sich dieser Faktor genau auswirkt. **Faktor im Rebberg:** Die Semillon Trauben werden im Hunter Valley früh gelesen. Nicht zuletzt, weil die Region im Herbst häufig von Regen heimgesucht wird. Die Frühe Lese garantiert einen hohen Säuregehalt. Dies verleiht den Weinen den erfrischenden Stil. Die kräftige Säure gibt dem Hunter Valley Semillon auch sein gutes Reifepotenzial. Die frühe Ernte macht sich auch in der Aromatik bemerkbar. Es entstehen neutrale Noten von Zitrusfrüchten und arüner Frucht. **Faktor im Keller:** Anmerkung: Einer dieser Faktoren genügt, ich habe hier drei aufgezählt: Für Gärung und Ausbau kommen inerte Gebinde wie Edelstahl zum Einsatz. Dadurch wird der neutrale Fruchtcharakter unverfälscht erhalten Der Sauerstoffkontakt wird bei der Vinifikation auf ein Minimum beschränkt. Dies garantiert die Frische verhindert, dass sich unerwünscht oxidative Noten bilden. Hunter Valley Semillon wird oft lange in der Flasche gelagert. Dadurch können sich komplexe Tertiärnoten von Toast, Nuss und Honig bilden.	**6 Punkte**

TEIL 3: Chardonnay wird in ganz Kalifornien grossflächig angebaut.

Ein Produzent aus der AVA Russian River Valley macht mit seinem topklassigen Chardonnay den Biologischen Säureabbau. Erkläre, aus welchen Gründen er sich so entscheidet. Der Biologische Säureabbau kann die Qualität eines Weines erhöhen, denn: Es entstehen zusätzliche buttrige Noten, was zur Komplexität beiträgt. Die BSA-Aromen passen zudem gut zur neutralen Frucht des Chardonnays. Die harte Apfelsäure wird gemildert, das verleiht dem Wein eine bessere Balance. Der Wein erhält dadurch ein angenehmes, cremiges Mundgefühl. Weine, die den BSA gemacht haben, weisen zudem eine bessere mikrobielle Stabilität auf.	**5 Punkte**

© académie du vin 2016-19