académie du vin
wein geniessen lernen.

Kurzantwort-Frage: Prädikatsstufen

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

Prädikat 1: **Kabinett** Weinstil: Ein Kabinett ist ein leichter Wein mit hoher Säure und schlankem Körper. Es zeigt Aromen von grünem Apfel und Zitrusfrüchten. Weine mit leichter Restsüsse haben rund 8-9 % Alkohol, trockene Weine bis 12 % vol.	3 Punkte
Prädikat 2: **Spätlese** Weinstil: Spätlesen sind etwas konzentrierter, reifer und körperreicher als Kabinettweine. Sie haben Aromen von reifem Apfel, Zitrone und Steinobst (Pfirsich, Aprikose). Restsüsse Weine sind süsser als Kabinett, trockene Weine etwas schwerer.	3 Punkte
Prädikat 3: **Auslese** Weinstil: Diese werden aus sehr reifen, handverlesenen Trauben sowohl trocken als auch restsüss gekeltert. Sie sind noch konzentrierter und voller als Spätlesen, mit Aromen von reifem Steinobst, exotischer Frucht bis Honig.	3 Punkte
Prädikat 4: **Beerenauslese (BA)** Weinstil: BA werden oft aus edelfaulen Botrytis-Beeren hergestellt. Sie sind süss mit hoher Säure und wenig Alkohol. Die intensive Aromatik zeigt Trockenfrüchte und Noten von Honig und Zitruszesten sowie Botrytisnoten.	3 Punkte
Prädikat 5: **Eiswein** Weinstil: Eisweine werden aus gesunden, am Stock gefrorenen Beeren erzeugt. Dadurch erhalten Sie den sortentypischen Fruchtcharakter und zeigen keine Botrytisnoten. Sirupartig süss mit hoher Säure und wenig Alkohol. Aromatik nach reifem Pfirsich und Aprikose begleitet von Honig.	3 Punkte
Prädikat 6: **Trockenbeerenauslese (TBA)** Weinstil: Die Beeren für TBA sind immer von Botrytis befallen. Dies sind komplexe, rare Süssweine und werden nicht jedes Jahr erzeugt. Süss mit hoher Säure und wenig Alkohol (5-6 % vol.) sowie intensiver Aromatik nach Kandierter Frucht, Dörraprikosen, Rosinen, Honig und Botrytis (Roggenbrot).	3 Punkte

WSET
WINE & SPIRIT EDUCATION TRUST