

Deutsche Meisterschaft für Weinfachberater im Handel

- 1. Wie lautet die unterste Alkoholkategorie des Schutzverbandes Vina Wachau Nobilis Districtus und welches Mostgewicht in KMW muss der Wein aufweisen?**

Steinfeder

15-17° KMW

- 2. Nennen Sie die Kreuzungseltern der deutschen Neuzüchtung „Acolon“**

Blauer Limberger und Dornfelder

- 3. Wie heißt die Hauptrebsorte in einem Cahors A.O.C.?**

Malbec, hier auch Côt oder Auxerrois genannt.

- 4. Welche bedeutende Rotweinsorte wird auch mit dem Synonym "Chiavennasca" in der Lombardei bezeichnet?**

Nebbiolo

- 5. Wie heißt Spanische Bezeichnung (Drahtzaun) für das Netzgeflecht, mit dem in Spanien Weinflaschen, vor allem der Rioja, umwickelt waren bzw. sind?**

Alambrado: Das zumeist goldfarbene Netz wurde in der Zeit des großen Rioja-Booms eingeführt. Es sollte Weinfälschern den Austausch des Flascheninhaltes gegen Billigwein erschweren und wurde damit zum Qualitäts-Merkmal. Heute ist dies nur noch bei Exporten nach Skandinavien üblich, wo diese Form sich nach wie vor großer Beliebtheit erfreut.

6. In welchem australischen Bundestaat liegt an Anbaugebiet „Cowra“

a. New South Wales

7. Seit welchem Tag, Monat und Jahr ist die Verwendung von Eichenholzstücken EU-weit zugelassen.

a. 19. Oktober 2006

8. Wie heißt der neue regionale VdP Bereich in Frankreich?

a. Vin de Pays Vignoble de France

9. Welche der nach genannten Anbaugebiete genießt keinen DOCG Status

Dolcetto di Dogliani Superiore

Soave Classico Superiore

Giro Di Cagliari

Vermentino di Gallura

10. Wie heißt die im Mai 2008 erfolgte DOCG Klassifikation in der italienischen Region Latium?

Cesanese del Piglio

DOCG-Bereich (auch kurz Piglio) für trockenen Rotwein in der italienischen Region Latium. Die DOC-Klassifikation erfolgte bereits 1973. Die im Mai 2008 erfolgte DOCG-Klassifikation ist die erste in der Region. Die Zone umfasst Bereiche der Gemeinden Acuto, Anagni, die namensgebende Piglio, Paliano und Serrone in der Provinz Frosinone. Der Wein wird aus Cesanese di Affile und/oder Cesanese Comune (90-100%), sowie in beliebiger Mischung anderer zugelassener Sorten (bis 10%) verschnitten. Mit einer Alterung von 18 Monaten darf die Zusatz-Bezeichnung Riserva verwendet werden.