



Arbeitsblätter

Weinland Frankreich

Elsass, Jura, Loire, Champagne

Degustation



Wein	Nr. 1	Nr. 2	Nr. 3
Jahrgang	2014	2011	2011
Weinname/Gemarkung	Les Princes Abbés	Goldert	Cuvée Christine Vendanges Tardives
Qualität	Alsace AOC	Grand Cru AOC	Alsace AOC
Rebsorte	Pinot Gris	Riesling	Gewurztraminer
Erzeuger	Domaines Schlumberger	Pfaffenheim & Gueberschwihr	Domaines Schlumberger
Herkunft	Elsass	Elsass	Elsass
Analyse	A 13,5% S 4,4g/l RZ 11,7g/l	A 13,0%	A 13% S 2,7g/l RZ 68,3g/l
Preis EVP	11,90 €	14,00 €	38,00 €
Weingut/Wein:			
Aussehen:			
Geruch:			
Geschmack:			
Bewertung:			
Speisenempfehlung:			
Serviertemperatur:			

Degustation



Wein	Nr. 4	Nr. 5	Nr. 6
Jahrgang	2012	2015	2013
Weinname	"Terre de Gryphées"	"Orthogneiss"	La Poussie
Qualität	Arbois AOC	Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOC	Sancerre AOC
Rebsorte	Chardonnay	Melon de Bourgogne	Sauvignon blanc
Erzeuger	Domaine de la Tournelle	Domaine de L' Écu	Domaine de la Poussie
Herkunft	Jura	Loire	Loire
Analyse	A 12,5%	A 12%	A 12,5%
Preis EVP	21,80 €	13,50 €	26,80 €
Weingut/Wein:			
Aussehen:			
Geruch:			
Geschmack:			
Bewertung:			
Speisenempfehlung:			
Serviertemperatur:			

Degustation



Wein Jahrgang Weinname/Gemarkung Qualität Rebsorte Erzeuger Herkunft Analyse Preis EVP	Nr. 7 2010 Saumur blanc „La Nompaille“ Saumur AOC Chenin Blanc Bouvet Ladubay Loire A 11,5% 14,- €	Nr. 8 2011 Vouvray Demi-Sec Vouvray AOC Chenin blanc Domaine du Clos Naudin Loire A 13% S 5g/l RZ 34,2g/l 29,90 €	Nr. 9 2012 Chinon “Vieilles Vignes” Chinon AOC Cabernet Franc Domaine Philippe Alliet Loire A 12,5% S 3,5g/l RZ 0,5g/l 18,80 €
Weingut/Wein:			
Aussehen:			
Geruch:			
Geschmack:			
Bewertung:			
Speisenempfehlung:			
Serviertemperatur:			

Degustation



INTERNATIONAL WINE INSTITUTE

FACHSCHULE FÜR SOMMELIERS

Wein	Nr. 10	Nr. 11	Nr. 12
Jahrgang			2007
Weinname/Gemarkung	Champagne Summertime	La Demoiselle de Champagne	Gold Top
Qualität	Blanc de Blancs brut	Grande Cuvée Rosé Brut	brut
Rebsorte	Chardonnay	85% Chardonnay, 15% Pinot Noir	40% Chardonnay, 60% Pinot Noir
Erzeuger	Pommery	Vranken	Heidsieck & Co Monopole
Herkunft	Champagne	Champagne	Champagne
Analyse	A 12,5%	A 12,0%	A 12,0%
Preis EVP	43,00 €	39,00 €	36,90 €
Weingut/Wein:			
Aussehen:			
Geruch:			
Geschmack:			
Bewertung:			
Speisenempfehlung:			
Serviertemperatur:			