

Herzlichen Dank für Ihren Besuch unserer Weinbegegnungen 2018 sowie für die Teilnahme am Weinquiz.

Die Gewinner wurden am Sonntagabend von der Mainstockheimer Weinprinzessin Melanie gezogen. Sie wurden bereits benachrichtigt.

Hier ist die Auflösung. Die richtigen Antworten sind fett gedruckt

Frage 1

Die Rebstöcke werden im Winter beschnitten. Wozu ist das gut?

- Die Blüte der Rebstöcke anregen
- **Ertrag und Güte der späteren Weinernte positiv beeinflussen**
- Durch den starken Rückschnitt die Widerstandskraft gegen die Reblaus erhöhen.

Frage 2

Der Winzerhof Burrlein kultiviert eine Vielzahl von Rebsorten. Welche der unten genannten 3 Sorten stellt in Franken eine Rarität dar?

- Weisser Burgunder
- Bacchus
- **Blauer Zweigelt**

Frage 3

Für welche Rebsorte ist Deutschland international berühmt?

- Müller-Thurgau
- Silvaner
- **Riesling**

Frage 4

Woher stammt das Signet des Winzerhofes Burrlein?

- **Es stammt aus dem Schloß Ebracher Hof zu Mainstockheim**
- Es ist einem alten Familienwappen entnommen.
- Es wurde 1971 von der bekannten Werbeagentur Bluhmeier&Co. entwickelt.

Frage 5

Diese Aussagen treffen auf den Rotling zu (2 der vier Antworten sind richtig, diese bitte ankreuzen):

- **Rotling ist eine eigenständige Weinart wie z.B. Weißwein oder Rotwein**
- Rotling ist eine Rebsorte, deren Trauben roséefarben sind
- **Rotling wird gemeinsam aus weissen und roten Trauben gekeltert.**
- Rotling wird in den meisten Fällen trocken ausgebaut.

Frage 6

Weissweine werden aus weissen und Rotweine aus roten Trauben gemacht. Das ist klar. Aber worin unterscheidet sich dann der Ausbau? Zwei von vier Antworten sind richtig. Bitte kreuzen Sie diese an.

- **Um die rote Farbe zu gewinnen, werden Rotweintrrauben vor dem Keltern vergoren oder erhitzt.**
- Der Ausbau von Rotweinen erfolgt bevorzugt im Stahltank, der von Weissweinen im Holzfass.

- **Rotweine durchlaufen zumeist den "biologischen Säureabbau", damit sie später mild und samtig schmecken.**
- Rotweine werden besonders vor Sauerstoff geschützt, damit ihre Fruchtigkeit erhalten bleibt.

Frage 7

Was steckt hinter dem Begriff "Dekantieren"?

- Vorgang, bei dem bei einem Sekt mit Flaschengärung das Hefedepot abgeschieden wird.
- Erste, grobe Filtration des hefetrüben Jungweines
- **Lüften eines Weines durch Umgießen in eine spezielle Karaffe.**

Frage 8

Einer dieser drei Weine wurde im Barriquefass gelagert. Welcher ist es?

Bitte nur riechen, nicht verkosten.

- **Wein 1**
- Wein 2
- Wein 3

Frage 9

In den vor Ihnen stehenden Gläsern sind vier Aromen enthalten, die sehr oft auch in unseren Weinen vorkommen. Bitte kreuzen Sie die von Ihnen entdeckten 4 Aromen an.

Bitte nur riechen, nicht verkosten.

- **Kirsche**
- **Grapefruit**
- Grüne Paprika
- Stachelbeere
- Erdbeere
- **Birne**
- **Nelke**
- Vanille

Frage 10

Warum verwendet der Winzerhof Burrlein nur noch Drehverschlüsse statt Korken zum Verschliessen der Weinflaschen?

- Umweltgründe. Weltweit sind die Korkeichen durch das Schälen der Rinde vom Aussterben bedroht.
- **Qualitative Gründe. Fehltöne beim Wein und auslaufende Flaschen werden vermieden.**
- Optische Gründe: Der Drehverschluss sieht besser aus.