

Carolyn Silvaner-Brammer

Oenologin B.Sc.

✉ carolin.silvaner@example.de

☎ +49 6755 7723 451

📍 Oberhausen an der Nahe,
Deutschland



🌐 linkedin.com/in/csilvaner



PROFIL

Oenologin B.Sc. mit Hochschule Geisenheim University Abschluss Note 1,5 und 2 Jahren Vinifikationspraxis bei Weingut Markus Molitor Bernkastel und Weingut Doennhoff Nahe. Verantwortlich fuer Tankplanung 1.400 hl Praedikatswein in Lese 2024 und Sensorik-Analytik mit Foss WineScan und Sentia. Best Young Oenologist DACH 2024.

BERUFSERFAHRUNG

Oenologin B.Sc. (Junior)

10/2024 - heute

Weingut Doennhoff

Oberhausen an der Nahe, Deutschland

Junior-Oenologin im VDP-Spitzenbetrieb unter Cornelius Doennhoff

- Tankplanung 380 hl Riesling Spaetlese/Auslese fuer Lese 2024 inkl. 6 Tank-Pairings nach Lage und Klon
- Sensorik-Analytik mit Foss WineScan SO2 + Alkohol und Sentia Tannin/Phenol-Analyse fuer 86 Tankproben
- Mitwirkung an Pre-Bottling-Verkostungen 18 Sessions ueber 4 Wochen mit Senior Winzerin und Cornelius Doennhoff
- Vortrag VDP.Symposium 2024 zur Hefe-Mannoprotein-Wirkung auf Riesling-Sensorik (Hochschule Geisenheim)

Werkstudentin Oenologie

03/2023 - 09/2024

Weingut Markus Molitor

Bernkastel-Wehlen (Mosel), Deutschland

Werkstudentin im VDP-Mosel-Spitzenbetrieb parallel zum B.Sc.-Studium

- Bachelorarbeit-Begleitung mit 8 Riesling-Tanks und Lallemand Hefe-Mannoprotein-Pool, Note 1,3
- Foss WineScan-Tankproben-Analytik mit Vinopanel-Dokumentation fuer 64 Proben pro Lese-Phase
- Praktikum in Goldkapsel-Selektion Wehlener Sonnenuhr GG ueber 4 Lese-Wochen mit 14er Crew

AUSBILDUNG

Studium B.Sc. Weinbau und Oenologie

10/2020 - 09/2024

Hochschule Geisenheim University

Geisenheim (Rheingau), Deutschland

Weinbau und Oenologie

GPA: 1,5

FÄHIGKEITEN

- Vinifikations-Planung
- Sensorik DLG-Pruefer Stufe 3
- Foss WineScan SO2 + Alkohol
- Pall Profibloc Querstromfilter
- Sentia Tannin-/Phenol-Analyse
- ETS Laboratories US-Analytik
- Interpretation
- Anton Paar DMA 4501
- Dichte/Alkohol
- EU-Weinrecht & Praedikatsstufen

PROJEKTE

Bachelorarbeit Hefe-Mannoprotein-Wirkung auf Riesling-Sensorik

10/2023 - 06/2024

Vergleichende Studie ueber 8 Tanks Riesling Spaetlese mit Hochschule Geisenheim und Lallemand Hefe-Pool, Note 1,3, Vortrag VDP.Symposium 2024

Lese 2024 Vinifikations-Planung Niederhaeuser Hermannshoehle

08/2024 - 11/2024

Tank-Planung 380 hl Riesling Spaetlese/Auslese mit 6 Tank-Pairings und Schoenungs-Programmen, sensorisch ueber 18 Pre-Bottling-Sessions begleitet

ZERTIFIKATE

Master DLG-Sensorik Wein Stufe 3 + Pruefer Wein 06/2024

Pflanzenschutz-Sachkundenachweis Sonderkultur 09/2023

EU-Oenologe (Anerkennung EU-Weinrecht) 11/2024

WSET Wine & Spirits Education Trust Level 3 03/2024

SPRACHEN

Deutsch	Muttersprache
Englisch	C1
Franzoesisch	B2
Italienisch	B2
Spanisch	B1

AUSZEICHNUNGEN

Best Young Oenologist Award DACH Region 2024 09/2024

PUBLIKATIONEN

09/2024

STÄRKEN

Sensorische Tiefe

DLG-Pruefer Wein Stufe 3 mit 92 Prozent Trefferquote bei 18 Blind-Verkostungen 2024 ueber Riesling-Praedikatsstufen Kabinett bis Auslese

Analytische Genauigkeit

Fuehre Foss WineScan und Sentia Phenol-Analyse fuer 86 Tankproben mit max. 1,2 mg/l SO₂-Abweichung und dokumentiere in Vinopanel

Forschungsoffenheit

Veroeffentlichungen mit Hochschule Geisenheim und Bayerische Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, 2 Tagungsbeitraege VDP.Symposium 2024