

MV proefexamen module 3: mousserende, zoete en versterkte wijnen

Totaal 285 punten

Vraag 1 (Totaal 90 punten)

De wijnen 1, 2 en 3 zijn mousserende wijnen van dezelfde producent.

Beantwoord de volgende vragen

- a) Omschrijf per wijn de kwaliteit.
(15 punten per wijn, totaal max. 45 punten)
- b) Omschrijf per wijn de ontwikkeling en het bewaarpotentieel.
(10 punten per wijn, totaal max. 30 punten)
- c) Noem per wijn de consumentenprijs.
(5 punten per wijn, totaal max. 15 punten)

Vraag 2 (Totaal 90 punten)

De wijnen 4, 5 en 6 zijn zoete wijnen.

Beantwoord de volgende vragen

- a) Geef per wijn een technische proefnotitie waarin het oogstmoment en de vinificatie duidelijk naar voren komen.
(30 punten per wijn, totaal max. 90 punten)

Vraag 3 (Totaal 30 punten)

Wijn 7 is een zoete wijn.

Beantwoord de volgende vragen

- a) Noem de herkomst en geef argumenten voor uw keuze.
(15 punten)
- b) Noem het alcoholgehalte en de hoeveelheid restdrukker (in grammen per liter) Zonder argumenten.
(10 punten)
- c) Geef de gastronomische mogelijkheden voor deze wijn.
(5 punten)

Vraag 4 (totaal 75 punten)

De wijnen 8, 9 en 10 zijn afkomstig uit dezelfde streek.

Beantwoord de volgende vragen

- a) Noem de herkomst en geef argumenten voor uw keuze.
(totaal max. 15 punten)
- b) Geef per wijn aan voor welk segment van de markt hij het meest geschikt is. Geef argumenten voor uw keuze.
(15 punten per wijn, totaal max. 45 punten)
- c) Noem per wijn de consumentenprijs. Zonder argumenten.
(5 punten per wijn, totaal 15 punten)