

Naam:

Vraag 1 (Totaal maximaal 50 punten)

Wijnen 1, 2 en 3

Voor een zomerfestival klassieke muziek bent u op zoek naar een mousserende wijn.

- a) Noem de organoleptische selectiecriteria waarop u uw keuze baseert.
(totaal maximaal 5 punten)
- b) Geef aan de hand van uw selectiecriteria per wijn aan waarom hij wel of niet geschikt is.
(5 punten per wijn, totaal maximaal 15 punten)
- c) Noem per wijn de herkomst. Geef argumenten voor uw keus.
(10 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)

Vraag 2 (Totaal maximaal 60 punten)

Wijnen 4, 5 en 6

Wijn 4, 5 en 6 zijn afkomstig uit 3 verschillende landen.

- a) Bespreek per wijn de vinificatie.
(10 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)
- b) Noem per wijn het gehalte aan restsuiker. Zonder argumenten.
(3 punten per wijn, totaal maximaal 9 punten)
- c) Noem per wijn het alcoholpercentage. Zonder argumenten.
(3 punten per wijn, totaal maximaal 9 punten)
- d) Noem per wijn de herkomst. Geef argumenten voor uw keus.
(4 punten per wijn, totaal maximaal 12 punten)

Vraag 3 (Totaal maximaal 40 punten)

Wijnen 7 en 8

Wijnen 7 en 8 zijn versterkte wijnen.

- a) Noem per wijn de herkomst en geef argumenten voor uw keus.
(10 punten per wijn, totaal maximaal 20 punten)
- b) Beschrijf per wijn kort hoe, waar en wanneer deze wijn verkocht kan worden.
(5 punten per wijn, totaal maximaal 10 punten)
- c) Geef per wijn een wervende omschrijving voor de verkoopbrochure van een wijnspecialzaak.
(5 punten per wijn, totaal maximaal 10 punten)

Naam:

Vraag 4 (Totaal maximaal 30 punten)

Wijnen 9 en 10

Wijnen 9 en 10 zijn verschillende portsoorten.

- a) Noem per wijn het type. Geef argumenten voor uw keus.
(10 punten per wijn, totaal maximaal 20 punten)

- b) Benoem welke van de twee wijnen de beste kwaliteit heeft. Geef argumenten voor uw keus.
(totaal maximaal 10 punten)