

Vraag 1 (Totaal aantal toe te kennen punten: 120)

Wijnen 1, 2, 3 en 4

De wijnen 1, 2, 3 en 4 zijn monocépages en hebben dezelfde variëteit als basis.

Beantwoord de volgende vragen.

- a) Noem het druivenras en geef argumenten voor uw keus. Betrek alle wijnen in uw argumentatie.
(20 punten)
- b) Bespreek per wijn de kwaliteit. Geef argumenten voor uw keus.
(15 punten per wijn/totaal maximaal 60 punten)
- c) Noem per wijn het ontwikkelingsstadium en bewaarpotentieel.
(10 punten per wijn/totaal maximaal 40 punten)

Vraag 2 (Totaal aantal toe te kennen punten: 90)

Glazen 5, 6 en 7

U verzorgt de wijnen bij een exclusief diner dat in het voorjaar zal plaatsvinden. Op het menu staat Texels lam. U heeft keus uit een van de drie volgende wijnen.

Beantwoord de volgende vragen.

- a) Noem uw selectiecriteria. (10 punten)
- b) Geef per wijn een uitgebreide technische proefnotitie. (10 punten per wijn/totaal maximaal 30 punten)
- c) Welke wijn adviseert u bij het gerecht met Texels lam? Geef daarbij argumenten.
(20 punten)
- d) Noem per wijn de herkomst en geef een prijsindicatie. Geef daarbij argumenten. (10 punten per wijn/totaal maximaal 30 punten)

Vraag 3 (Totaal aantal toe te kennen punten: 60)

Glazen 8 en 9

Wijn 8 en 9 komen uit verschillende gebieden.

De herkomst van zowel wijn 8 als wijn 9 is in de volgende opsomming genoemd.

1. Bolgheri
2. Coastal Region
3. Crozes-Hermitage
4. Luyán de Cuyo
5. Moulis-en-Médoc
6. Yecla

Beantwoord de volgende vragen.

- a) Noem per wijn de herkomst en beargumenteer. (30 punten per wijn/totaal maximaal 60 punten)

Vraag 4 (Totaal aantal toe te kennen punten: 90)

Glazen 10,11 en 12

De wijnen 10, 11 en 12 komen uit dezelfde streek.

Beantwoord de volgende vragen.

- a) Beschrijf per wijn de kwaliteit.
(15 punten per wijn/totaal maximaal 45 punten)
- b) Beschrijf aan de hand van wat u in het glas heeft waargenomen per wijn hoe hij is geproduceerd. (15 punten per wijn/totaal maximaal 45 punten)