

Naam:

---

**Vraag 1 (Totaal maximaal 50 punten)**

*Wijnen 1, 2 en 3*

Als sommelier van een restaurant (1 ster Michelin) bent u op zoek naar een mousserende wijn die u per glas kunt aanbieden. Voor u staan drie wijnen om te beoordelen.

- a) Welke criteria hanteert u bij de beoordeling?  
(totaal maximaal 5 punten)
- b) Geef per wijn aan welke u wel of niet selecteert op basis van uw criteria genoemd bij a).  
Beargumenteer uw keuze.  
(10 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)
- c) Noem per wijn de herkomst. Geef argumenten voor uw keus.  
(5 punten per wijn, totaal maximaal 15 punten)

**Vraag 2 (Totaal maximaal 30 punten)**

*Wijnen 4 en 5*

Voor u staan twee sherry's.

- a) Geef per wijn een technische proefnotitie en verwijs naar de productiemethode.  
(15 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)

**Vraag 3 (Totaal maximaal 60 punten)**

*Wijnen 6, 7 en 8*

Wijnen 6, 7 en 8 zijn zoete wijnen. Beantwoord de volgende vragen.

- a) Geef per glas de stijl van de wijn aan. Geef argumenten voor uw keus.  
(10 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)
- b) Beschrijf per wijn de wijze waarop het restzoet is verkregen.  
(5 punten per wijn, totaal maximaal 15 punten)
- c) Noem per wijn het alcoholgehalte en het restsuikergehalte.  
(5 punten per wijn, totaal maximaal 15 punten)

*Naam:*

---

**Vraag 4 (Totaal maximaal 40 punten)**

*Wijnen 9, 10 en 11*

Wijnen 9, 10 en 11 zijn afkomstig uit hetzelfde land.

- a) Noem het land van herkomst en geef argumenten voor uw keus.  
(totaal maximaal 10 punten)
- b) Beschrijf per wijn de kwaliteit.  
(10 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)