

Magister Vini - examen P1, dinsdag 7 februari 2017

Praktijk rode wijn - overzicht van de wijnen

P1 - Vraag 1

nr	jaar	herkomst(benaming)	variëteit	producent	type	alcohol
1	2015	Mosel Qualitätswein	riesling	Fritz Haag	trocken	11,5 %
2	2014	Mosel Qualitätswein Schieferterrassen	riesling	Heymann-Löwenstein VDP	(Mosel) dry	12,5 %

P1 - Vraag 2

nr	jaar	herkomst(benaming)	variëteit	producent	type	alcohol
3	201	Rueda DO	verdejo	Palacio de Bornos		13,0 %
4	2015	Valdeorras DO Gaba do Xil	godello	Telmo Rodríguez		13,5 %

P1 - Vraag 3

nr	jaar	herkomst	toelichting
5	cuve 1	basiswijn + 25 mg/l acetaldehyde	onzuiver, chemisch
6	cuve 2	basiswijn + 6% sercial madeira	licht oxidatief, licht zoet
7	cuve 3	basiswijn	Pays d'Oc 2015 droog wit

P1 - Vraag 4

nr	jaar	herkomst(benaming)	variëteit	producent	type	alcohol
8	2012	GG Pfalz Qualitätswein Ungeheuer Forst	riesling	Georg Mosbacher VDP	trocken	13,0 %
9	2015	Saar (Mosel) Qualitätswein Schieferterrassen	riesling	Van Volxem VDP		12,0 %

P1 - Vraag 5

nr	jaar	herkomst(benaming)	variëteit	producent	type	alcohol
10	2014	Muscadet Sèvre et Maine sur lie	muscadet	Domaine de la Foliette Clos de la Fontaine	vielles vignes	12,0 %
11	2015	Sancerre	sauvignon	Domaine J.P. Balland		12,5 %
12	2013	Savennières	chenin	Domaine des Baumard Clos de Saint Yves		13,0 %