

Naam:

---

**Vraag 1 (Totaal maximaal 60 punten)**

*Wijnen 1, 2 en 3*

Wijnen 1, 2 en 3 komen uit drie verschillende streken.

- a) Geef per wijn een technische proefnotitie. Betrek de gebruikte variëteit(en) in uw antwoord.  
(10 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)
- b) Bespreek per wijn de stijl en kwaliteit.  
(5 punten per wijn, totaal maximaal 15 punten)
- c) Noem zo precies als mogelijk de herkomst. Geef argumenten voor uw keus.  
(5 punten per wijn, totaal maximaal 15 punten)

**Vraag 2 (Totaal maximaal 45 punten)**

*Wijnen 4, 5 en 6*

Wijn 4, 5 en 6 zijn onversterkte wijnen die op verschillende manieren hun zoetheid hebben verkregen.

- a) Bespreek per wijn het oogstmoment en de vinificatie.  
(10 punten per wijn, totaal maximaal 30 punten)
- b) Noem per wijn het gehalte aan restsuiker. Geef argumenten voor uw keus.  
(5 punten per wijn, totaal maximaal 15 punten)

**Vraag 3 (Totaal maximaal 35 punten)**

*Wijnen 7 en 8*

Wijn 7 en wijn 8 zijn versterkte wijnen.

- a) Noem de herkomst en geef argumenten voor uw keus.  
(totaal maximaal 15 punten)
- b) Benoem per wijn het type. Geef argumenten voor uw keus.  
(10 punten per wijn, totaal maximaal 20 punten)

*Naam:*

---

**Vraag 4 (Totaal maximaal 60 punten)**

*Wijnen 9, 10 en 11*

Wijnen 9, 10 en 11 zijn versterkte wijnen. Ze komen uit drie verschillende landen.

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