

Naam:

Vraag 1

Bespreek de stappen in de wijnbereiding van houtgerijpte witte bourgogne uit de Côte d'Or vanaf het moment dat de oogst begint tot het moment van botteling. Benoem de meest essentiële onderdelen en licht deze toe.

Vraag 2

Het verrijken van de most is onder voorwaarden toegestaan.

- a) Noem twee manieren waarop most verrijkt kan worden en beschrijf de werkwijze.
- b) Geef van de volgende wijnen aan of verrijking van de most gebruikelijk is en motiveer uw antwoord:
 - (1) Riesling uit Mosel (zonder Prädikat).
 - (2) Johanniter uit Gelderland.
 - (3) Shiraz uit Barossa Valley.

Vraag 3

Bespreek 3 van de 5 onderstaande onderwerpen. Geef per geselecteerd onderwerp een omschrijving en bespreek het effect op de kwaliteit en stijl van wijn. Noem hierbij voorbeelden vanuit de praktijk.

- Gebruik van sulfiet op de oogst
- Pressoir Champenois
- Het secundair aroma van wijn
- Gebruik van bentoniet
- Macération carbonique

Vraag 4

- a) Wat is flor? Definieer en beschrijf het proces van florrijping.
- b) Geef voorbeelden van flor-gerijpte wijnen uit minimaal twee gebieden en beschrijf de wijze van florrijping per gebied.