

Internasjonale Druer – svar

1. Hva er verdens mest beplantede grønne drue?
-Airèn
2. Hva er verdens mest beplantede blå drue?
-Cabernet sauvignon
3. Hva er chardonnay en kryssning av?
- pinot noir x gouais blanc
4. Hvilke faktorer/ utfordringer kan være ødeleggende chardonnay druen?
- frost om våren, meldugg, coulure og millerandage
5. Hvilke aromaer og smak er typisk for chardonnay?
-Lurespørsmål ;) Påtar seg en rekke forskjellige aromaer avhengig av hvor i verden druene er dyrket, og især hvilke vinifikasjonsteknikker som har blitt brukt i produksjonen
6. Hva slags vinstiler kan man forvente å få fra en Tysk riesling?
-Alt i fra søtt til knusk tørt
7. Hvordan vil du beskrive syrenivået generelt i en Riesling?
-fra medium pluss til høy
8. Hvor kommer mest sannsynlig sauvignon blanc druen fra?
-Loiredalen
9. Hvilke aromaer er ofte en fellesnevner for sauvignon blanc?
-tomatstilk, stikkelsbær, kattetiss
10. Hva er cabernet sauvignon en kryssning av?
- cabernet franc og sauvignon blanc
11. Hva slags jordsmonn trives cabernet sauvignon best i?
- veldrenert jord, som grus og sand
12. Hva er hovedaromaen vi ofte får på en cabernet sauvignon?
-Solbær

13. Hvordan vil ofte fargen på en vin på cabernet sauvignon være?
 - Rubinrød kjerne med lilla refleksjoner i ungdom og brunlig kant med alder, samt en mer granatrød kjerne.
14. Hvor i Frankrike er merlot mest dyrket?
 - Bordeaux, øst siden
15. Er merlot kjent å gi høyt utbytte?
 - moderat til høyt utbytte/vekst.
16. Hvor i europa kaller man det garnacha og hvor kaller man det grenache?
 - Garnacha Spania, grenache Frankrike
17. Hvorfor har grenache druen lavt innhold av fenoler?
 - fordi den har et tynnt skall
18. Hvordan er formen på en klase med pinot noir druer?
 - «konge-formet»
19. Hva kalles pinot noir i Tyskland?
 - spätburgunder
20. Hvordan vil du beskrive en pinot noir drue?
 - Lys i fargen og med tynnt skall.
21. Hva er syrah en kryssning av?
 - mondeuse blanche og dureza
22. Hvilke type aromaer får ofte syrah når den kommer fra varmere klimaer?
 - Mørk sjokolade, svsker, bacon og portvinsaktige aromaer