

Svar- Søtvin

1) Kan du nevne 5 vanligste metoder for å lage søtvin?

- Vinene kan lages på edelråte (Botrytis Cinerea).
- Druene kan tørkes på vinstokken / etter innhøstning.
- Vinene kan lages på frosne druer.
- Stoppe fermenteringen med nedkjøling, svovel eller tilsette alkohol.
- Vin tilsatt sukker eller søt most

2) Hvilket klima er best egnet for Botrytis Cinerea?

- Botrytis Cinerea trives best i områder hvor man har morgen tåke eller annen form for fuktighet for så å få en lang, solrik og varm dag og ettermiddag.

3) Nevn de 4 klassiske områdene i gamle verden som produserer edelråteviner:

- Sauternes
- Tokaj
- Burgenland
- Tyskland

4) Hva er Vendange Tardives?

- Betegnelse som kan benyttes i AOP Alsace og AOP Alsace Grand Cru for søte viner som er sent høstet, basert på pinot gris, gewurztraminer, riesling eller muscat.

5) Hvilke 3 druer kan brukes for å produsere Sauternes?

- Sauvignon blanc.
- Semilon
- Muscadelle

6) Kan du nevne 2 underregioner som produserer «Recioto» vin i Italia?

- Valpolicella. Recioto della Valpolicella. (Rød)
- Soave. Recioto di Soave. (Hvit)

7) Hvilke druer brukes hovedsaklig til å lage Tokaji?

- furmint og hárslevelú

8) Hva betyr aszù?

-druer som er angrepet av edelrâte

9) Hvor mange minusgrader må det minimum være før det er lov til å høste eiswein?

- minus 7 grader

10) Hva betyr restsukker?

- Endelig mengde gjenværende sukker i den ferdige vinen.