

## Antwoorden Thuller Wijnquiz Maandag 20 september 2010:

Vraag 1: b. Dit zijn primaire tonen, typisch voor de gebruikte druivensoort. Florale tonen en fruit tonen zijn primair. De stenige bodem zou herkenbaar moeten zijn aan mineralen, zoute impressies die hier niet aan de orde komen.

Vraag 2: c. De wijn blijft tot vlak voor botteling in aanraking met gistcellen. De wijnboer beoogt zoveel mogelijk aromatische bestanddelen uit het gistdepot in de wijn te krijgen.

Vraag 3: d. Grüner Veltliner en Riesling zijn de bekende druivensoorten voor de Wachau.

Vraag 4: a. Muskaatdruif (tropisch) en honig (balsemachtig).

Vraag 5: d. Alleen witte wijn. De naamgeving is verwarrend, want het is een witte druivensoort.

Vraag 6: b. Warme dagen en koele nachten. De warme dagen zorgen voor de rijping en de koele nachten voorkomen schimmels en zorgen voor zuren en dus fris en fruit.

Vraag 7: b. Veel body, extractrijk met veelzijdige verfijnde aroma's, door de zwaardere Löss bodem op oer gesteente uit de Jstijd.

Vraag 8: a. Een gezonde druif is de voorwaarde voor het maken van kwalitatieve wijnen.

Vraag 9: b. Te vaak werd de wijn gevraagd in de veronderstelling dat men rode wijn bestelde. De Zierfandler kleurt als hij helemaal rijp is rood tot donkerrood aan de zonzijde, maar het is en blijft een witte druivensoort. De Rotgipfler is ook een witte druivensoort, zie vraag 11.

Vraag 10: d. In kleine kratten per koelwagen, zo spoedig mogelijk na de pluk. Het Weingut Stift Klosterneuburg zal alles in het werk stellen om de kwaliteit op hoger niveau te tillen.

Vraag 11: c. De topjes van de jonge loten kleuren rood, net zoals de steeltjes waaraan de roodnervige bladeren hangen. De druiven zijn gewoon wit.

Vraag 12: a. Alpen, de Karpaten beginnen meer naar het Noord-oosten, ten noorden van de Donau in Slowakije en Hongarije.

Vraag 13: b. Kleurintens en mild zijn wijnen van de Blauburger. Deze druif werd vroeger wel gebruikt om blekere wijnen bij te kleuren.

Vraag 14: c. Bauer heeft een geschikt micro klimaat waar de wijngaarden in de keteldalen beschut zijn voor wind en volop in de zon kunnen genieten van goede bodemomstandigheden.

Vraag 15: b. Cuvé is het Oostenrijkse begrip voor wijnen van verschillende druiven. Men spreekt van Gemischter Satz als de druiven in één wijngaard door elkaar staan, gelijktijdig worden geoogst en gezamenlijk worden gefinivieerd.

Vraag 16: d. Bij Schrattenthal 9 past rood vlees, dus ree, hert, rundfilet, lamschouder en eendenborst.

Vraag 17: b. Ja, want ik proef naast fruit ook vanille tonen, die wijzen op hout gebruik al is het maar deels barrique en deels grote houten foeders.

Vraag 18: a. Rode wijn krijgt de kleur van de pigmenten in de schil, dus de most moet langer schilcontact hebben en dus moet men het persen uitstellen tot de alcoholische gisting (deels) voorbij is.

Vraag 19: d. Zure kers en bosbessen zijn de primaire geuren en dankzij de houtopvoeding zijn deze vermengd met de secundaire geuren vanille en kaneel.

Vraag 20: b. Schilcher is de naam voor de Rosé wijn uit Steiermarken, die gemaakt wordt van de Blaue Wildbacher en bekend staat om zijn stalige zuren.

Vraag 21: c. Hongarije ligt ten oosten van Oostenrijk.

Vraag 22: d. De Sankt Laurent is een verre verwant van de Pinot Noir. Dit is recent vastgelegd met behulp van moderne technieken op basis van DNA profielen.

Vraag 23: c. Hij zit mooi in zijn fruit en de tannine is present. Het fruit en de tannine kunnen in de toekomst samensmelten tot een complexe eenheid en meer finesse aan de wijn geven.

Vraag 24: a. De Syrah is in 2000 toegelaten. De Dornfelder, een sappige donkerrode druif uit Duitsland is nooit toegelaten. Merlot en Cabernet Sauvignon zijn al veel eerder toegestaan.

Vraag 25: b. De Grüner Veltliner, zie de foto bij het verslag.