

DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : Castello BANFI, door Emanuel Vandeperre

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel 29/11/2010

Aantal proevers : 10 + Emanuel Vandeperre

1. Chianti " Annata ", DOCG 2009 (12,5 %) 11,30 €

Visueel :	Kersenrood. Lichte concentratie. Waterige rand.	AA	
		A	
Geur :	Rood fruit. Licht gebrande toetsen en een zekere kruidigheid.	B+	
		B	10
Smaak :	Matte aanzet, versterkt in evolutie. Drop en ook gebrande toetsen. Evenwichtig met zuurtje in finale, waardoor de wijn fris blijft.	C	

2. Chianti Classico, DOCG 2008 (13 %) 16,30 €

Visueel :	Kersen- tot kardinaalrood. Waterrand. Lichte concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Zwakke neus. Licht kruidig.	B+	
		B	10
Smaak :	Soepele aanzet van fruit. Evolueert naar astringent. Wat kruidigheid in finale. Korte afdronk.	C	

3. Chianti Classico Riserva, DOCG 2007 (13 %) 21,50 €

Visueel :	Kersenrood. Lichte evolutie. Iets meer geconcentreerd.	AA	
		A	
Geur :	Gesloten. Gebrande toetsen. Kruidigheid. Vanille.	B+	
		B	10
Smaak :	Zachte aanzet, maar vlak. Weinig fruit. Gebrande toetsen en hout duidelijk aanwezig. Kruidigheid. Is iets vleziger, maar niet vervlochten.	C	

4. Col di Sasso, IGT 2008 (13,5 %) 9,95 €

Visueel :	Kersenrood. Lichte tot gemiddelde concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Chicorei. Vanille. Steenfruit.	B+	5
		B	5
Smaak :	Mollige aanzet. Zoetheid in het midden. Lichte tannines. Goed verweven. Klein bittertje in finale.	C	

5. Centine, IGT 2007 (13,5 %) 11,70 €

Visueel :	Donkerrood. Geconcentreerd. Viscositeit.	AA	
		A	
Geur :	Rood fruit. Kruidig. Gebrande toetsen.	B+	6
		B	4
Smaak :	Mooie aanzet van zoet fruit. Krachtig in evolutie met gebrande toetsen. Niet storend bittertje in finale. Is iets vleziger.	C	

6. Rosso di Montalcino 2008 (13,5 %) 18,10 €

Visueel :	Kersen- tot kriekenrood. Diepere concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Rijp rood fruit. Koffiebol. Laurier. Bloemen.	B+	6
		B	4
Smaak :	Mooie aanzet. Rijp rood fruit. Goed verweven. Licht astringente tannines. Krachtig in finale. Mooie, warme afdronk.	C	

7. Brunello di Montalcino 2005 (13,5 %) 42,90 €

Visueel :	Donkerrood. Gemiddelde concentratie. Waterige rand.	AA	
		A	
Geur :	Rood fruit. Kruidigheid. Gebrande toetsen.	B+	7
		B	3
Smaak :	Goede aanzet van rood fruit. Zoetheid, vijgen, caramel in evolutie. Goed verweven tannines. Alcohol in lange afdronk. Neus was meer belovend.	C	

8. Poggio alle Mura, Brunello di Montalcino 2004 (14,5 %) 51,80 €

Visueel :	Kersenrood. Lichte evolutie. Gemiddelde tot diepe concentratie.	AA	
		A	3
Geur :	Meer open neus: hout, vijgen, vanille, krieken op jenever, cocosmelk.	B+	6
		B	1
Smaak :	Soepele, complexe aanzet. Fruitig, vijgen in evolutie. Goed verweven tannines. Vlezig. Veel vanille. Bitter in finale. Lange, warme afdronk.	C	

9. Summus 2005 (14 %) 41,05 €

Visueel :	Donkerrood, robijnrood. Diepe concentratie. Viscositeit.	AA	
		A	5
Geur :	Complexere neus: rijpe bessen, zwarte pruimen. Cassis. Kruidigheid. Zwarte rekken, drop.	B+	5
		B	
Smaak :	Vlezige wijn rond het fruit. Moderne stijl van wijnmaken. Smaak en neus zijn congruent. De houtrijping is mooi vervlochten.		
		C	

10. Cum Laude 2007 (14 %) 20,80 €

Visueel :	Donkerrood met kardinaalrode rand. Heel diepe concentratie.	AA	
		A	1
Geur :	Bessen, cassis. Rhumtopf, digestief van rhum.	B+	9
		B	
Smaak :	Volvlezige aanzet van veel fruit, cassis. Evolueert naar vanille- en rhumtopf-toetsen. Vlezig. Lange, warme afdronk. Minder verweven dan 9 en alcohol is opvallender dan in 9.		
		C	

11.

Visueel :		AA	
		A	
Geur :		B+	
		B	
Smaak :			
		C	

12.

Visueel :		AA	
		A	
Geur :		B+	
		B	
Smaak :			
		C	