

DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **Wijnbouw in België**

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel 26/09/2011

Aantal proevers : 7 Wit: 1-2-3-4-5-6 Rood: 7-8-9-10-11

1. Pietershof, Pinot Blanc, Voerstreek, Vlaamse Landwijn 2009 (12,5 %) 12,50 €

Visueel :	Zeer lichtgeel. Bijna water.	AA	
		A	
Geur :	Broodkruim, gist. Na walsen: rijpe appel, marsepein, sauvignon blanc neus.	B+	7
		B	
Smaak :	Zeer frisse aanzet van rijpe appel, ananas. Mooie zuurtjes. Mooi bittertje. Zeer lange afdronk.	C	

2. Entre-Deux-Monts, Pinot Gris, GOB Heuvelland 2010 (12 %) 9,75 €

Visueel :	Lichtgeel. Iets donkerder dan 1.	AA	
		A	
Geur :	Fruiting. Peer. Perzik.	B+	
		B	7
Smaak :	Stevige zuren in aanzet. Zuur overheersend. Weinig harmonie in de wijn. Weinig kwaliteiten.	C	

3. Aldeneyck, Pinot Gris Barrique, Vlaamse Landwijn uit de Maasvallei 2002 (13 %) 17,89 €

Visueel :	Helder. Oeil-de-perdrix, patrijsoog, ajuinrok.	AA	
		A	
Geur :	Boenwas. Citrusschil. Rode vruchten: kersen en rode bessen.	B+	1
		B	6
Smaak :	Frisse aanzet met stevige zuren en veel rood fruit. Bittertje in finale. Kersen, gesuikerde aardbei in finale. Vettigheid op einde. Middellange afdronk.	C	

4. Genoelselderen, Chardonnay Blauw, Belgische wijn 2009 (13 %) 12,57 €

Visueel :	Lichtgeel. Helder.	AA	
		A	
Geur :	Rijpe appel, meloen. Gisttoetsen.	B+	1
		B	6
Smaak :	Frisse, zachte aanzet. Frisse zuren. Licht bittertje op einde. Oxydatief, geblutste appel in finale.	C	

5. Genoelselderen, Chardonnay Goud, GOB Haspengouw 2007 (13 %) 25,00 €

Visueel :	Lichtgeel. Helder. Meest intense kleur.	AA	
		A	4
Geur :	Fris. Rijp fruit. Ananas, abrikoos. Gist. Lichte houttoets. Lichte rokerigheid, ziltigheid. Complexe neus.	B+	3
		B	
Smaak :	Mooie, frisse aanzet. Evenwichtig. Goed in balans. Ananas. Lactische toetsen. Prikkel van zout op einde. Mooie chardonnay-wijn.	C	

6. Genoelselderen, Chardonnay Goud, GOB Haspengouw 2004 (13 %) 25,00 €

Visueel :	Licht goudgeel. Helder.	AA	
		A	1
Geur :	Overrijp fruit. Appel, cavaillon. Honingtoetsen.	B+	6
		B	
Smaak :	Soepele aanzet van fruit. Fris onderbouwd. Goed verweven. Fruit is wel verder geëvolueerd met eiktoetsen. Poire William. Zilte toetsen.	C	

7. Hagelander, J.Daems & Zonen, Dornfelder/Zweifelt, Belgische wijn 2005 (12 %) 6,64 €

Visueel :	Licht kersenrood. Middelmatige concentratie. Weinig veroudering.	AA	
		A	
Geur :	Warme neus van kersenlikeur. Lichtjes hout, blonde tabak.	B+	
		B	7
Smaak :	Zeer fruitige aanzet van kersen. Vlezig. Vlak en uitdrogend in evolutie. Te veel hout in finale.	C	

8. Dom.du Chenoy, Butte aux Lièvres, AOC Côte de Sambre et Meuse, 2007 (11 %) 8,10 €

Visueel :	Kersenrood. Middelmatige tot stevige concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Tertiaire toetsen. Putteke, hout.	B+	
		B	7
Smaak :	Vlakke aanzet. Ceder en kruiden. Koffiegruis.	C	

9. Domein De Kluisen, Dornfelder/Zweigelt, Vlaamse Landwijn 2009 (11,5 %) 7,97 €

Visueel :	Donkerrood. Geconcentreerd.	AA	
		A	
Geur :	Kriek, framboisebier. Gist, biodynamisch. Zoete toets.	B+	
		B	7
Smaak :	Fruit (kriek) en vegetatie in aanzet. Kruiden, bitter. Koffiegruis in middenstuk. Onedel in evolutie. Kruidigheid en hout overheersen. Uitdrogend.		
		C	

10. Château Bon Baron, Acolon, AOC Côte de Sambre et Meuse, 2009 (12,5 %) 16,95 €

Visueel :	Donkerrood. Geconcentreerd.	AA	
		A	3
Geur :	Licht reductief. Kruidig. Munt. Twijgjes.	B+	4
		B	
Smaak :	Mooie aanzet van fruit. Vrij evenwichtig. Vlezig. Vleeskersen en kruidig. Is mooi onderbouwd.		
		C	

11. Genoelselderen, Pinot Noir, GOB Haspengouw 2007 (13 %) 28,00 €

Visueel :	Donkerrood. Lichte evolutie. Waterrand.	AA	
		A	
Geur :	Typisch Pinot Noir neus van aardbeien, frambozen, peper, munt.	B+	1
		B	6
Smaak :	Mooie aanzet van aardbeien, frambozen. Valt nadien weg. Kruidigheid. Droogtrekkend in finale (van fruit dat nooit rijp geworden is).		
		C	

12.

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