

DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema: **Bio / Biodynamie / Natuurlijke wijnen** door Gerd Brabant van Vinikus

Plaats / Datum : G. Walschap Londerzeel 19/05/2009

Aantal proevers : 6 Wit: 1-2-10 Rood: 3-4-5-6-7-8-9 B= Biologisch BD= Biodynamisch N= Natuurlijke wijn

Deguvin: Quotering MWK: Quotering door 7 leden Moorselse WijnKring op 25/05/2009

Beknpte bespreking door MWK (Quotering zonder A+ en B-!)

1. Weingut Wittmann, Weissburgunder trocken 2007 (BD 13 %) 11,65 €

Visueel :	Helder. Lichtgeel met groene tinten. <i>Lichtgeel. Helder. Iets intenser dan 1.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Stille fase: mineralen. Veel fruit, citrus. Na walsen: (bruine) appelgeur. <i>Frisse toetsen. Exotisch fruit.</i>	A	1	
		B+	5	4
		B		3
Smaak :	Frisse aanzet met mollige toetsen. Kalkzuren in evolutie. Strakke zuren. Fijne maar lange wijn. <i>Gemiddelde aanzet. Exotisch fruit. Mollig. Sterke zuren. Stevige afdronk.</i>	B-		
		C		

2. Alexander Lable, Riesling trocken, alte Reben 2008 (BD 12,5 %) 12,30 €

Visueel :	Lichtgeel. Helder. Iets intenser dan 1. <i>Lichtgeel. Helder.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Rijp fruit. Exotisch fruit. Witte perzik. Na walsen: Gele perzik, ananas. <i>Exotisch fruit. Lychee. Abrikoos.</i>	A	3	2
		B+	3	5
		B		
Smaak :	Krachtige, frisse aanzet. Ananas in evolutie. Bittertje in finale. Zure appel in afdronk. Klein beetje CO2. Heel lange afdronk. <i>Gemiddelde aanzet.</i> <i>Exotisch fruit. Onderbouwd door frisse zuren. Vrij lange afdronk.</i>	B-		
		C		

3. Shelter Winery, Spätburgunder 2007 (BD 13 %) 10,95 €

Visueel :	Kersen- tot bruinrood. Lichte concentratie. Waterige meniscus met evolutie. <i>Lichtrood. Lichte concentratie.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Open neus. Silex. Gerookt. Hout. Na walsen: expressieve neus met chocolade, leder. Complexe neus. <i>Steenfruit. Bessen, krieke. Geroosterde toetsen.</i>	A		
		B+	5	2
		B	1	5
Smaak :	Frisse aanzet. Geroosterde toetsen. Kruidig. Warmte in lange afdronk met bittertje. <i>Gemiddelde aanzet. Gebrand. Geen fruit. Stevig bittertje. Vrij vlakke afdronk.</i>	B-		
		C		

4. Mas de Libian, Côtes du Rhône, Bout d' Zan 2007 (BD 14 %) 7,65 €

Visueel :	Donkerrood met paarse rand. Zeer diepe concentratie. Vettige tranen. <i>Robijnrood tot paars. Sterke concentratie.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Open neus. Blauwe bosbes, pruimen. Iets gebrand. Verse pulp. <i>Mooie, complexe neus. Zwart fruit. Gebrande toetsen. Lichte kruidigheid.</i>	A		
		B+	6	7
		B		
Smaak :	Soepele aanzet met iets zoetrijps. Blauwe bessen in evolutie. Stevige tannines met bittertje in finale. Wijn met body. <i>Sterke aanzet.</i> <i>Alcoholtoetsen. Tannines. Gebrand. Lichte kruidigheid. Warme afdronk.</i>	B-		
		C		

5. Domaine du Joncier, Lirac, Le Gourmand 2007 (BD 14,5 %) 8,95 €

Visueel :	Donkerrood. Zeer diepe concentratie. <i>Donkerrood tot paars. Sterke concentratie.</i>		Deguvin	MWK
		AA		
Geur :	Open neus. Zoete peper. Specerijen. Kruidig. Nootmuskaat. <i>Mooie, complexe neus. Kruidigheid. Gebrand. Cassis, zwart fruit.</i>	A	3	6
		B+	3	1
		B		
Smaak :	Vrij kruidige aanzet. Peper. Licht gebrande toon. Fijne tannines in finale. Krachtige wijn met meer finesse. <i>Mooie aanzet. Soepel. Vanille. Tannines. Warme afdronk. Complex.</i>	B-		
		C		

6. Dom. Costeplane, VDP d'Oc, Pioch de l'Oule 2006 (B 14 %) 9,55 €

Visueel :	Zeer donkerrood. Zeer diepe concentratie. <i>Donker-, dieprood. Sterke concentratie.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Zwart fruit. Braambessen. Vlierbessen. Chocolade. Fondant. <i>Complexe neus. Gebrand. Alcohol. Kruidigheid. Intens.</i>	A		1
		B+	6	6
		B		
Smaak :	Alcoholzoetheid in aanzet. Zeer kruidig. Zwart fruit. Krachtige, wat droogtrekkende tannines in finale. <i>Gemiddelde aanzet. Zwart fruit. Braambessen. Tijm. Laurier.</i>	B-		
		C		

7. JC Lapalu, Brouilly, La Croix des Rameaux 2007 (B-N 13 %) 17,50 €

Visueel :	Kersenrood. Middelmattige concentratie. <i>Donkerrood. Gemiddelde concentratie.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Initieel: autolyse (afsterven van gistcellen). Licht animaal. <i>Mooie neus. Rood fruit, kers. Lichte kruidigheid.</i>	A	6	
		B+		7
		B		
Smaak :	Wijn met mooie aciditeit, fijne tannines. Krachtig en toch fijne tannines. <i>Stevig. Fruit. Kersensap. Neuskes. Soepel. Aardbei. Tannines. Warme afdronk.</i>	B-		
		C		

8. La Luna del Rospo, Barbera d'Asti, Italië 2006 (BD 14 %) 17,95 €

Visueel :	Donker kersenrood. Helder. <i>Donkerrood. Gemiddelde tot stevige concentratie.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Zeer aromatisch. Specerijen: kaneel. Griotte op alcohol. Heel mooie, expressieve neus. <i>Complexe neus. Gebrand. Kruidigheid. Rijp rood fruit. Snoepgoed. Vanille.</i>	A	5	6
		B+	1	1
		B		
Smaak :	Fluwelige aanzet. Kruidig. Fijne aciditeit en fijne tannines. Tannines mooi omgeven door fruit. <i>Gemiddelde aanzet. Rijp rood fruit. Evenwichtig. Lichte kruidigheid. Snoepgoed. Lange, warme afdronk.</i>	B-		
		C		

9. Dom. Philippe Viret, Cuvée Amphora VII, Vin de Table, 2007 50 cl (N 15 %) 15,95 €

Visueel :	Purperrood. Zeer diepe concentratie. Zeer viskeus. <i>Donkerrood, paars. Sterke concentratie.</i>		Deguvir	MWK
		AA		
		A+	6	
Geur :	Curry. Zoete peper. Rijpe, zwarte bessen. Zoethout. <i>Mooie, complexe neus. Rijp rood fruit. Gebrand. Vanille. Pels.</i>	A		1
		B+		6
		B		
Smaak :	Compact, maar breed. Heel fijne zuren en fijne tannines, en toch krachtig. Lange afdronk. Heel rijke wijn. <i>Gemiddelde aanzet.</i> <i>Rijp rood fruit. Soepel. Gebrande afdronk. Alcohol. Mooie zuren.</i>	B-		
		C		

10. Weingut Sander, Gewürztraminer Auslese 2008 50 cl (B 7 %) 14,50 €

Visueel :	Helder. Lichtgeel. <i>Lichtgeel. Helder.</i>	AA	1	
		A+	2	
Geur :	Lychee. Rozen. <i>Vrij gesloten. Florale toetsen. Exotisch fruit. Lychee. Rijp fruit.</i>	A	3	6
		B+		1
		B		
Smaak :	Bijna fruitsap van smaak. Mooie zuren. Frisse lychee op einde. <i>Frisse zuren. Exotisch fruit. Rijp fruit. Onderbouwd door frisse zuren.</i>	B-		
		C		

11.

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

12.

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