

# DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema : **Topwijnen uit de biologische en biodynamische wijnbouw,**

door **Gerd Brabant van Vinikus**

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel 31/05/2010

Aantal proevers : 11 + Gerd Brabant Wit: 0-1-2-3-4-5-6 Rood: 7-8-9-10-11-12-13 Wit zoet: 14

## **0. Vincent Dancer, Les Corbins, Meursault Village, 2006 ( 13 % ) 26,92 €**

Visueel :	Lichtgeel. Helder.	AA	
		A	2
Geur :	Geblutste appel. Calvados. Hooi, stro. Mineraliteit. Lichte acacia.	B+	10
		B	
Smaak :	Smaak is analoog aan fles op 26/04/2010: Mollige aanzet, pre-oxydatieve toets, geblutste appel...		
		C	

## **1. Weingut am Stein, Silvaner alte rebe, Stettener Stein, Ludwig Knoll 2008 (13%) 16,85 €**

Visueel :	Lichtgeel.	AA	
		A	
Geur :	Zeer exotisch. Sterfruit, lychee. Leisteen, mineraliteit.	B+	12
		B	
Smaak :	Zeer stevige, droge aanzet van leisteen. Onrijp fruit, citrus. Zeste van limoen in finale. Vrij lange afdronk.		
		C	

## **2. Fritsch Grüner Veltliner, Schlossberg, Oostenrijk 2009 ( 13 % ) 16,30 €**

Visueel :	Lichtgeel. Helder.	AA	
		A	4
Geur :	Exotisch fruit. Kweeperenconfituur. Kruidigheid: Alpenkruiden, witte peper.	B+	8
		B	
Smaak :	Exotisch fruit, gedragen door appelzuur, iets minder zuur. Mooi verweven. Honing en rode appel in finale. Lange afdronk.		
		C	

## **3. Alexander Laible, Riesling Trocken, Alte Reben SG 2009 ( 12,5 % ) 17,50 €**

Visueel :	Lichtgeel. Helder.	AA	
		A	4
Geur :	Open neus. Exotisch fruit. Limoen. Pompelmoes. Mango, ananas. Rijpe gele appel.	B+	8
		B	
Smaak :	Stevige aanzet. Pompelmoes en exotisch fruit in evolutie. Bittertje in finale. Complexe finale en afdronk.		
		C	

**4. Wittmann, Aulerde Riesling GG 2008 ( 13 % ) 26 €**

Visueel :	Goudgeel.	AA	
		A	12
Geur :	Beetje petrol. Limoen, abrikozen. Mineralen. Lichte houttoets.	B+	
		B	
Smaak :	Mooie aanzet. Exotisch fruit. Mollig. Mineralen. Complex. Lange afdronk.		
		C	

**5. Wittmann, Chardonnay Trocken "S" 2008 ( 13,5 % ) 26 €**

Visueel :	Goudgeel. Helder.	AA	
		A	2
Geur :	Weelderige neus. Appel. Abrikoos. Honing. Lychee.	B+	10
		B	
Smaak :	Mooie aanzet van rijp fruit. Stevige zuren in evolutie. Mooie afdronk.		
		C	

**6. Clos de la Coulée de Serrant, AOC Savennières, Nicolas Joly 2004 ( 15 % ) 55 €**

Visueel :	Amber. Oud goudgeel. Helder.	AA	
		A	3
Geur :	Overrijpe appel. Cognac, calvados. Oxidatieve toets, gaat weg na walsen.	B+	7
		B	2
Smaak :	Zachte aanzet van sherry, geblutste appel. Oxidatieve toets in evolutie en toch nog frisse zuren. Lange, warme afdronk.		
		C	

**7. Contadino Vina da Tavola Rosso, Frank Cornelissen 2007 ( 13 % ) 12,50 €**

Visueel :	Lichtrood. Vrij troebel, wazig.	AA	
		A	
Geur :	Expressief. Zwavel. Rijp rood fruit, aardbei. Poepegatjes. Houtskool. Gebluste barbecue.	B+	3
		B	9
Smaak :	Middelmatige aanzet van aardbei. Gefractionneerd. Stevige zuren. Bittertje. Gebluste houtskool.		
		C	

**8. Shelter Winery, Pinot Noir Trocken, 2006 ( 13,5 % ) 29,95 €**

Visueel :	Lichtrood. Helder.	AA	
		A	6
Geur :	Zeer open neus. Aardbeien. Mineralen. Houttoets. Gebrande toetsen, gebrand rubber. Complexe neus, weelderig en uitbundig.	B+	6
		B	
Smaak :	Mooie aanzet van aardbeien en rood fruit. Zeer evenwichtig. Subtiële gebrande toetsen en fruit mooi verweven. Fijne zuren. Gebrande toetsen van twijgjes in finale. Lange afdronk.	C	

**9. Jean-Claude Lapalu, Cuvée des Fous, AOC Brouilly 2007 ( 13 % ) 19,99 €**

Visueel :	Kersenrood. Helder. Middelmattige concentratie. Geen veroudering.	AA	
		A	6
Geur :	Open neus van rood steenfruit. Krieken.	B+	6
		B	
Smaak :	Mooie aanzet van rood fruit. Vlezige krieken in evolutie. Mooie zuren. Evenwichtig. Lange afdronk.	C	

**10. Domaine du Joncier, Les Muses, AOC Lirac 2007 ( 14,5 % ) 15,10 €**

Visueel :	Donkerrood. Stevige concentratie. Geen evolutie. Tranend.	AA	
		A	12
Geur :	Rood steenfruit. Vanille. Kruidigheid.	B+	
		B	
Smaak :	Mooie aanzet, mooi verweven. Rood steenfruit. Kruidige toetsen, frisse zuren. Bittertje in finale. Mooie lengte.	C	

**11. Domaine Viret, Emergence 2005 ( 15 % ) 23 €**

Visueel :	Donkerrood. Stevige concentratie. Gevoileerd.	AA	
		A	11
Geur :	Pepermolen. Muskaatnoot. Walm van sproeistoffen, klei. Animale toetsen, stal. Weelderige neus.	B+	1
		B	
Smaak :	Vlezige aanzet. Kersen, bramen. Stevige tannines zitten rond fruit. Stevig geconcentreerd. Lange afdronk.	C	

**12. Domaine de Marcoux, Châteauneuf-du-Pape 2007 ( 15,5 % ) 44 €**

Visueel :	Carmenèrerood.	AA	
		A	12
Geur :	Frisse neus. Kruidig. Vers geplukte laurier, rozemarijn. Cerises d' alcohol. Mon Chéri.	B+	
		B	
Smaak :	Zoethout in aanzet. Drop. Frisse zuren. Mooie afdronk.		
		C	

**13. Caiarossa, Toscana IGT 2004 ( 15% ) 33 €**

Visueel :	Donkerrood. Matige tot stevige concentratie.	AA	
		A	3
Geur :	Rood fruit. Kruidigheid. Vanille. Cederhout. Bramen. Alcohol.	B+	8
		B	1
Smaak :	Mooie, fruitige aanzet, gevolgd door kruidige toetsen. Lange, kruidige finale. Wat uitdrogende tannines. Niet zo subtiel als 12.		
		C	

**14. Wittmann, Albalonga Auslese 2009 ( 50 cl ) ( 8,5 % ) 13,15 €**

Visueel :	Lichtgeel. Helder.	AA	
		A	9
Geur :	Ananas.	B+	3
		B	
Smaak :	Mooie aanzet van ananas. Mooi onderbouwd door zuren. Lange afdronk.		
		C	