

DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **Wijnen van Enzo BOGLIETTI**

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel 17/12/2012

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

1. Piemonte Chardonnay 2011 (13,5 %) 8,00 €

Visueel :	Geel, iets meer dan lichtgeel.	AA	
		A	
Geur :	Mooie neus: mineraliteit, fruit, vooral groen fruit.	B+	1
		B	6
Smaak :	Vlotte aanzet van fruit. Zeer licht allemaal. Bittertje op einde. Vrij korte afdrank. Mist wat aan mineraliteit.	C	

2. Dolcetto d' Alba 2010 (14 %) 8,00 €

Visueel :	Donkerrood. Geen evolutie.	AA	
		A	
Geur :	Donkerrood steenfruit. Leder, grond, humus. Fumé-toets.	B+	2
		B	5
Smaak :	Vrij vlak in aanzet en evolutie. Streng tannines die tegentrekken. Te weinig vlezig, zodat alcohol niet genoeg ingebed is.	C	

3. Dolcetto Tiglieneri 2010 (14,5 %) 11,00 €

Visueel :	Donkerrood. Hoge concentratie. Geen evolutie.	AA	
		A	1
Geur :	Mooie neus van rood en zwart fruit. Ceder. Na walsen: alles intenser plus toetsen van zwavel, asfalt, aardsheid.	B+	6
		B	
Smaak :	Mooie aanzet van rood en zwart fruit. Zwarte peper. Licht bittertje op einde. Stevige tannines met voldoende vlezigheid errond. Lange afdrank.	C	

4. Barbera d' Alba 2010 (14 %) 10,00 €

Visueel :	Donkerrood. Geen evolutie.	AA	
		A	1
Geur :	Rood fruit. Kruidigheid. Mineraliteit. Mon Chéri bonbons.	B+	6
		B	
Smaak :	Mooie, fluwelige aanzet van rood fruit. Verweven tannines , drop en fruit in finale. Tannines zijn toch iets scherper en wijn heeft iets minder body, waardoor alcohol iets meer opvalt.	C	

5. Barbera Roscaletto 2009 (14,5 %) 20,00 €

Visueel :	Donkerrood. Gemiddelde concentratie. Geen evolutie.	AA	
		A	5
Geur :	Licht animaal. Pels, leder. Rood steenfruit, lichte kruidigheid. Drop, vanille.	B+	2
		B	
Smaak :	Aanzet van rood fruit. Mooie, maar nog niet volledig verweven tannines. Warme, mooie, lange afdronk.	C	

6. Barbera Vigna dei Romani 2008 (14,5 %) 30,00 €

Visueel :	Donkerrood. Stevige concentratie.	AA	
		A	3
Geur :	Leder, kruidig. Rood en zwart fruit. Aardsheid, eugenol.	B+	4
		B	
Smaak :	Volvlezige aanzet met aardsheid, kruidigheid. Vanille. Licht droogtrekkende tannines in finale, met toetsen van bosgrond en alcohol. Lange afdronk.	C	

7. Barolo Arione 2008 (14 %) 50,00 €

Visueel :	Kersenrood. Lichte tot middelmatige concentratie. Lichte veroudering.	AA	1
		A	6
Geur :	Tertiaire toetsen, leder, kruidigheid. Gebrande toetsen, boenwas, kaas.	B+	
		B	
Smaak :	Mooie aanzet van rood fruit. Mooie zuurtjes van begin tot einde en mooi verweven tannines. Lange afdronk. Elegante wijn zonder te veel houterigheid.	C	

8. Barolo Fossati 2008 (14,5 %) 43,00 €

Visueel :	Kersenrood. Geen evolutie.	AA	
		A	
Geur :	Kruidig. Hout, vanille. Zwart steenfruit.	B+	7
		B	
Smaak :	Stevige aanzet, kruidig. Goed verweven tannines. Zuurtjes aanwezig, maar niet de fruitige zuurtjes. Meer hout in de smaak. Middelmatige tot lange afdronk. Heeft de scherpte van de oude Barolostijl.	C	

9. Barolo Brunate 2008 (14,5 %) 50,00 €

Visueel :	Donkerrood. Lichte concentratie. Geen evolutie.	AA	1
		A	6
Geur :	Rood en zwart steenfruit. Vuursteen. Vanille. Complexe neus.	B+	
		B	
Smaak :	Krachtige aanzet van fruit en kruiden. Mooie tannines, mooie zuurtjes. Meer kracht en vlezigheid. Lange afdronk. Is een krachtpatser van wijn.		
		C	

10. Barolo Case Nere 2008 (14 %) 50,00 €

Visueel :	Donkerrood. Lichte concentratie.	AA	5
		A	2
Geur :	Complex: rood fruit, boenwas, vanille, kruidigheid.	B+	
		B	
Smaak :	Mooie, vlezige aanzet. Mooi verweven tannines, alles is in evenwicht. Zeer frisse zuurtjes. Lange afdronk. Nu al een toegankelijke Barolo.		
		C	

11. Barolo Riserva 2004 (14 %) 80,00 €

Visueel :	Donkerrood. Gemiddelde concentratie. Weinig of geen evolutie.	AA	
		A	7
Geur :	Rood fruit. Kruidig. Vanille. Zoethout, vijgen, confituurachtig. Alcohol. Neus is iets minder complex.	B+	
		B	
Smaak :	Volvlezige aanzet van zwart fruit. Vanille. Goed verweven en goed onderbouwd door zuurtjes van het fruit. Ook zoete toetsen van zoethout. Is minder complex, minder diep dan wijn 10.		
		C	

12.

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