

## DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **Franco CONTERNO, Italië.**

Plaats / Datum : **Gudul's Kaffee, Moorsel 15/12/2014**

Aantal proevers : 8 Wit: 1-2 Rood: 3-4-5-6-7-8-9-10-11-12

### 1. Langhe Chardonnay DOC "Bujet" 2013 ( 13 % ) 8 €

Visueel :	Strogeel. Helder.	AA	
		A	
Geur :	Exotisch fruit. Appel, sterfruit, ananas.	B+	6
		B	2
Smaak :	Stevige minerale aanzet. Fruit in evolutie. Bittertjes en zuurtjes in finale. Niet heel lang. Correcte wijn.	C	

### 2. Sciulun Langhe Bianco DOC 2012 ( 13,5 % ) 12 €

Visueel :	Strogeel. Iets donkerder dan 1.	AA	
		A	
Geur :	Rijp fruit. Likoreusachtig. Gele perzik, rijpe banaan. Terroirgebonden toetsen	B+	8
		B	
Smaak :	Geconcentreerd sap in aanzet. Zeer rijp fruit, molligheid van marmelade. Sappig. Geen scherpe zuren en weinig bitterheid.	C	

### 3. Dolcetto d' Alba DOC "Cascina Sciulun" 2013 ( 13 % ) 7,50 €

Visueel :	Donkerrood. Geen evolutie.	AA	
		A	
Geur :	Zwart steenfruit. Na walsen: kruiden, yoghurt.	B+	7
		B	1
Smaak :	Stevige aanzet van rijp fruit. Fruitig. Twijgjes en zuren.	C	

### 4. Barbera d' Alba DOC "Superiore Cascina Sciulun" 2012 ( 14 % ) 10 €

Visueel :	Donkerrood. Gemiddelde concentratie.	AA	
		A	1
Geur :	Mooie neus van kruiden, en van rood en zwart fruit. Snoepgoed. Leder. Aardsheid.	B+	7
		B	
Smaak :	Aanzet van blauwe bessen ( zuurder fruit ). Kruidig. Middenstuk van terra rossa en kruidige finale. Gemiddelde afdronk.	C	

**5. Langhe Nebbiolo DOC "Cascina Sciulun" 2012 ( 14 % ) 12 €**

Visueel :	Pinot Noir kleur. Lichte concentratie.	AA	
		A	1
Geur :	Vooral rood steenfruit. Lichte kruidigheid. Drop, ceder.	B+	7
		B	
Smaak :	Rood steenfruit in aanzet. Pitten van steenfruit in midden. Licht uitdrogende tannines in finale.	C	

**6. Sciulun Langhe Rosso DOC 2011 ( 14,5 % ) 15,50 €**

Visueel :	Iets robijnrood.	AA	
		A	6
Geur :	Kruidig. Zwarte kersen. Bosaardbeien. Aardsheid. Beetje hout.	B+	2
		B	
Smaak :	Zwart fruit en kruiden. Elegante structuur en jonge tannines.	C	

**7. Barolo DOCG "Pietrin" 2010 ( 14,5 % ) 22 €**

Visueel :	Lichtrood met oranje rand. Lichte tot gemiddelde concentratie.	AA	
		A	4
Geur :	Kruidig. Zwarte rekken, drop en licht medicinale toetsen. Florale toetsen.	B+	4
		B	
Smaak :	Mooie aanzet van rood fruit. Mooie zuren en nog niet volledig verweven met nog jonge tannines. Heeft wel finesse. Gemiddelde afdronk.	C	

**8. Barolo DOCG "Panerole" 2010 ( 14,5 % ) 26 €**

Visueel :	Lichtrood. Lichte concentratie met oranje schijn.	AA	
		A	6
Geur :	Alcohol. Medicijnkast ( ether ). Rood en zwart fruit. Drop. Kruiden.	B+	2
		B	
Smaak :	Mooie, vlezige aanzet van rood en zwart fruit. Drop. Is geconcentreerder dan 7. Veel fruit rond het hout. Krieken op jenever in afdronk. Nog niet helemaal verweven.	C	

**9. Barolo DOCG "Bussia Munie" 2008 ( 14,5 % ) 26 €**

Visueel :	Robijnrood. Gemiddelde concentratie.	AA	6
		A	2
Geur :	Zeer complexe neus: mooie kers- en pruimtoetsen. Moerbeiboom. Drop. Gedroogd en geconfijt fruit. Rozengeur. Lichte ledertoets. Vanille. Sigarenbandje en verse kruiden.	B+	
		B	
Smaak :	Fijne tannines en mooie zuren in aanzet, die de ruggengraat van de wijn vormen en die het fruit omringen. Zeer mooi verweven.	C	

**10. Barolo DOCG "Bussia Munie Riserva" 2007 ( 14,5 % ) 31 €**

Visueel :	Robijnrood met evolutie.	AA	
		A	1
Geur :	Kruidig. Zwart steenfruit. Ledertoets na walsen. Pruimen, gedroogde pruimen.	B+	7
		B	
Smaak :	Stevige aanzet van kruiden. Goed verweven middenstuk van iets schralere zuren en tannines. Iets te veel op hout. Lange afdronk.	C	

**11. Barolo DOCG "Sette 7 anni Riserva" 2004 ( 14,5 % ) 55 €**

Visueel :	Baksteenrood. Lichte concentratie.	AA	3
		A	5
Geur :	Gestoofd fruit. Chocolade. Ether. Whiskyvat.	B+	
		B	
Smaak :	Mooie aanzet van compote de fruits, zuur onderbouwd. Houterige, wat uitdrogende finale. Lange afdronk.	C	

**12. Barolo DOCG "Bussia Munie" 1999 ( 14 % ) 26 €**

Visueel :	Oranje-, en bruine toetsen met evolutie. Depot in glas.	AA	
		A	8
Geur :	Vijgen, kruiden. Farmacie.	B+	
		B	
Smaak :	Aanzet van rood steenfruit. Fijne zuren en tannines. Fijne finale.	C	