

DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **DuMOL Winery, USA**

Plaats / Datum : **Gudul's Kaffee, Moorsel**

24/09/2018

Aantal proevers : 9 (8 met Quot.) Wit: 0 (aangeboden door Philip P.) -1-2-3-4-5 Rood: 6-7-8-9-10

0. Clos d'Opleeuw, Chardonnay, Haspengouwse wijn 2016 (13 %) 45 €

Visueel :	Goudgeel. Helder.	AA	
		A	4
Geur :	Initieel wat gesloten. Daarna: rijp fruit, exotisch fruit, citrus, honing, witte perzik.	B+	4
		B	
Smaak :	Goede, fruitige aanzet. Lichte, sappige zuurtjes in evolutie. Lange afdronk met citrusfruit.	C	

1. DuMOL, Clare Hyde Vineyard, Carneros Napa Valley, Chardonnay 2014 (14,3 %) 72,50 €

Visueel :	Goudgeel.	AA	
		A	1
Geur :	Getorrefieerde toetsen. Daarna vanille, mineralen, fruit. Zoetigheid, amandel, marsepein.	B+	3
		B	4
Smaak :	Frisheid en mineralen in aanzet. Frisse zuren in evolutie. Getorrefieerde toetsen.	C	

2. DuMOL, Russian River Valley, Sonoma Valley, Chardonnay 2014 (14,1 %) 59,50 €

Visueel :	Goudgeel.	AA	
		A	8
Geur :	Fijne neus: exotisch fruit, meloen, acacia. Nootachtig na walsen.	B+	
		B	
Smaak :	Sappige aanzet van exotisch fruit. Mooi versmolten met fijne zuurtjes. Licht vanille op de achtergrond.	C	

3. DuMOL, Chloë Ritchie-Lorenzo Old Vines, Russian River Valley, Chardonnay 2014 (14,3%) 75 €

Visueel :	Goudgeel. Helder.	AA	2
		A	6
Geur :	Mineraliteit. Exotisch fruit, ananas. Honing, gebrande nootjes.	B+	
		B	
Smaak :	Fijne aanzet van mooie zuurtjes en lactische toetsen. Mooi gebrande toetsen. Lange afdronk met ziltigheid.	C	

4. DuMOL, Isobel, Charles Heintz Vineyard, Sonoma Coast, Chardonnay 2014 (14,1 %) 72,50 €

Visueel :	Licht goudgeel. Minder intens.	AA	7
		A	1
Geur :	Exotisch fruit. Honing, mango, passievrucht. Mineraliteit.	B+	
		B	
Smaak :	Volle aanzet, exotisch fruit, mooie zuren en mineraliteit. Nootjes. Mooie, lange afdrank. Mooie balans tussen fruit en zuren, en toch krachtig. Wijn met diepgang.	C	

5. DuMOL, Estate Vineyard, Sonoma Coast, Chardonnay 2014 (14,3 %) 85 €

Visueel :	Goudgeel. Helder.	AA	
		A	6
Geur :	Nootjes, mineraliteit, acacia, drop, passievruchten. Lactische toetsen.	B+	2
		B	
Smaak :	Stevige aanzet van exotisch fruit. Zuren zijn sterk aanwezig. Stevige afdrank met voor het eerst wat warmte.	C	

6. DuMOL, Estate Vineyard, Russian River Valley, Sonoma, Pinot Noir 2014 (13,8 %) 99,50 €

Visueel :	Kersenrood. Gemiddelde concentratie. Weinig of geen veroudering.	AA	3
		A	5
Geur :	Zeer open neus: zuiver sap van kersen, frambozen. Complexe neus.	B+	
		B	
Smaak :	Mooie aanzet van zuiver sap van kersen. Zeer mooi verweven met zachte tannines en mooie zuurtjes. Krachtig en toch met finesse. Lange afdrank.	C	

7. DuMOL, Ryan, Widdoes Vineyard, Russian River Valley, Pinot Noir 2014 (14,3 %) 95 €

Visueel :	Kersenrood. Middelmatige concentratie.	AA	2
		A	6
Geur :	Complex: rood steenfruit, kersen, aardbeien, frambozen. Koffie, chocolade, gebrande toetsen.	B+	
		B	
Smaak :	Uitbundige, fruitige aanzet. Goed verweven tannines. Kersenspitten in finale. Lange afdrank. Goed gestructureerde wijn.	C	

8. DuMOL, Finn, Russian River Valley, Sonoma, Pinot Noir 2014 (14,3 %) 105 €

Visueel :	Kersenrood. Geen evolutie.	AA	2
		A	6
Geur :	Typisch Bourgogne neus: rood fruit, kersen. Ook jammy toetsen en zwarte bessen, rumtopf.	B+	
		B	
Smaak :	Rood fruit en zwarte bessen in aanzet. Cassis, kersen en mooie zuren. Wat alcohol op einde en licht bittertje in afdronk.		
		C	

9. DuMOL, Montecillo Vineyard, Moon Mountain, Sonoma, Cab.Sauv. Old vines 2014 (14,5%) 85 €

Visueel :	Donkerrood.	AA	
		A	2
Geur :	Initieel jammy aanzet. Zwarte kers, peper, kruidigheid.	B+	6
		B	
Smaak :	Sappig rijp fruit in aanzet. Zwarte bessen en mooie kruidigheid. Beetje groenigheid.		
		C	

10. DuMOL, Napa Valley, Spring Mountain & Coombsville, Cab.Sauv. 2014 (14,5 %) 107,50 €

Visueel :	Kardinaalrood. Diepe concentratie.	AA	2
		A	6
Geur :	Zwart fruit, drop, jammy toetsen, zwarte rekken, kruidigheid.	B+	
		B	
Smaak :	Mooie aanzet van rijp fruit. Wat jammy, frambozen, aardbeien in evolutie. Lange, mooie afdronk. Mooi toegankelijke wijn: het hout is ondersteunend en geeft finesse.		
		C	

12.

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