

## DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **Topwijnen door Elizma Myburgh**

Plaats / Datum : **Gudul's Kaffee, Moorsel 28/03/2011**

Aantal proevers : **8 + Elizma Myburgh Wit: 1 Rood: 2-3-4-5-6-7-8-9**

### 1. Ossian, Verdejo, Castilla Y Leon, Spanje 2008 ( 13,5 % ) 30,40 €

Visueel :	Geëvolueerd geel. Helder.	AA	
		A	2
Geur :	Agrum, citrus. Rijpe appel. Broodkruim. Silex. Witte peper.	B+	6
		B	
Smaak :	Stevige aanzet van agrum, citrus. Veel grapefruit. Zestes van pompelmoes in finale. Hout is ook mooi verweven.	C	

### 2. Chacra PN, Piero Incisa Della Rocchetta, Patagonia, Argentinië, 2008 ( 14,5 % ) 40,00 €

Visueel :	Donkerrood. Gemiddelde concentratie.	AA	
		A	2
Geur :	Rijp, rood fruit. Vijgen. Vanille.	B+	6
		B	
Smaak :	Mooie aanzet met evenwichtige tannines. Verbrande twijgjes, aards van smaak dat rijp rood steenfruit iets verdrukt. Kruidig. Bittertje in finale. Warme afdrank ( alcohol is evenwel niet storend ).	C	

### 3. Moric, Alte Reben Neckenmarkt Blaufränkisch, Burgenland, Oostenrijk 2006 (13%) 72,10 €

Visueel :	Mooie kleur. Goed geconcentreerd.	AA	
		A	
Geur :	Initieel kelder, humus, mos. Gistende pulp massa, wat zoeterig. Crème de cassis. Zwarte bessen.	B+	8
		B	
Smaak :	Frisheid in aanzet. Mooi verweven met bitters van okkernoten. Kruidige, lange, warme afdrank.	C	

### 4. Il Pino di Biserno, IGT Toscana, Italië 2007 ( 14,5 % ) 44,00 €

Visueel :	Donkerrood. Stevige concentratie.	AA	
		A	2
Geur :	Rood fruit. Kruidig. Groenigheid. Varens. Gebrande toetsen.	B+	6
		B	
Smaak :	Zeer krachtige aanzet. Gebrandheid, koffie in evolutie. Fondantchocolade. Warme afdrank met veel alcohol.	C	

**5. Stonyridge Larose, Waiheke Island, New Zealand 2005 ( 13,5 % ) 94,10 €**

Visueel :	Donkerrood. Lichte evolutie.	AA	
		A	4
Geur :	Rijp fruit. Kruiden. Koffie. Kersenpitten.	B+	4
		B	
Smaak :	Frisse aanzet van rijp fruit. Mooie zuren, evenwichtig. Bosbessen, cassis. Bittertje van ceder in finale. Mooie afdronk.	C	

**6. Tanagra Syrah, Cassablanca Valley, Chili 2007 ( 14,5 % ) 44,95 €**

Visueel :	Donkerrood. Stevige concentratie. Geen evolutie.	AA	
		A	8
Geur :	Initieel iets vluchtig van ether. Overrijp fruit. Gist. Vanille. Rumtoph.	B+	
		B	
Smaak :	Mooi verweven aanzet van overrijp fruit. Kruidigheid. Is vlezig. Mooie, lange afdronk met vanille.	C	

**7. Columella Syrah/Mourvèdre/Grenache, Swartland, Zuid-Afrika 2005 ( 14,5 % ) 66,95 €**

Visueel :	Donkerrood. Gemiddelde concentratie. Lichte evolutie.	AA	
		A	8
Geur :	Rijp rood steenfruit. Kruidig. Witte peper.	B+	
		B	
Smaak :	Stevige aanzet van rood steenfruit, onderbouwd door frisse zuren. Mooi verweven tannines. Mooie, lange afdronk. Subtiële wijn met finesse.	C	

**8. Aalto PS, Tinto Fino, Ribera del Duero, Spanje 2006 ( 14,5 % ) 95 €**

Visueel :	Donkerrood. Diepe concentratie. Geen veroudering.	AA	
		A	8
Geur :	Mooie, open neus. Rijp fruit, kokosnoot, vanille.	B+	
		B	
Smaak :	Volle aanzet van rijp fruit. Krachtig in evolutie. Evenwichtig en vlezig. Krachtige en toch fijne tannines in finale. Mooie, lange afdronk.	C	

9. VT' 05 Touriga Nacional, Douro DOC, Portugal 2005 ( 13,5 % ) 44,95 €

Visueel :	Donkerrood. Diepe concentratie.	AA	
		A	5
Geur :	Initieel: vluchtig, ether, iets farmaceutisch. Nadien: boenwas, vlierbloesem, rijp fruit. Honing. Appelsienshil. Florale toetsen.	B+	3
		B	
Smaak :	Stevige aanzet van fruit met toetsen van bolsters, gezwaveld. Toetsen van drop, chocolade, rijpe vijgen. Geen overweldigende afdronk.		
		C	

10.

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

11.

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

12.

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