

DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema: **Feestwijnen met Master of Wine JAN DE CLERCQ**

Plaats / Datum : G. Walschap Londerzeel 17/06/2008

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

Deguvin : Quotering MWK: Quotering door 10 leden Moorselse WijnKring op 30/06/2008

Beknpte bespreking door MWK (Quotering zonder A+ en B-!)

1. Borgo Del Tiglio, Chardonnay, Friuli - Collio, Italia 2006 (14,5 %) 25 €

Visueel :	Lichtgeel. Helder. <i>Goudgeel.</i>	Deguvin		MWK
		AA	A+	
Geur :	Open neus: rijp fruit, exotisch fruit. Na walsen: geroosterde toetsen. Medicinaal? <i>Exotisch fruit. Boter. Zekere kruidigheid. Minerale toets.</i>	A	3	
		B+	7	9
		B		1
Smaak :	Krachtige, frisse aanzet. Stevig in evolutie. Geel fruit. Mooie zuren. Botertoets. Bittertje in finale. Hout mooi geïntegreerd. Lange afdronk. <i>Ananas, pompelmoes. Honing. Mineraliteit.</i>	B-		
		C		

2. Verget, Terroir de Pouilly, Les Combes Vieilles Vignes, Pouilly-Fuissé, 2005 (13 %) 24,50 €

Visueel :	Lichtgeel. Helder. <i>Lichtgeel. Helder. Gemiddelde concentratie.</i>	Deguvin		MWK
		AA	A+	
Geur :	Eerder gesloten. Boter, yoghurt. Na walsen: kruidig. Onrijp groen fruit, onrijpe ananas. Vuursteen, mineralen. <i>Exotisch fruit. Ananas, perzik. Licht fumée. Tabak. Licht hout.</i>	A	3	
		B+	5	1
		B	2	9
Smaak :	Friszurige aanzet. Zuren in evolutie. Evenwichtig. Middellange afdronk. Wijn is pittiger met meer aciditeit. <i>Gemiddelde aanzet. Evenwichtig. Stevige zuren. Middellange afdronk. Neus belofde meer. Te jong.</i>	B-		
		C		

3. Grüner Veltliner, Hiedler, Kamptal, Oostenrijk 2006 (14,5 %) 16,00 €

Visueel :	Lichtgeel. Helder. Bezinsel in laatste glazen. <i>Lichtgeel. Helder.</i>	Deguvin		MWK
		AA	A+	
Geur :	Gesloten. Na walsen: onrijp fruit, groene appel. <i>Exotisch fruit. Perzik. Expressief. Overrijp fruit. Ananas. Almdudler.</i>	A	2	
		B+	8	9
		B		1
Smaak :	Krachtige, iets mollige aanzet. Fruitig in evolutie. Niet storend bittertje in finale. Gebalanceerde, middellange tot lange afdronk. <i>Stevige aanzet. Vettig. Evenwichtig. Mooie afdronk. Niet plakkerig.</i>	B-		
		C		

4. Château Tour de Mirambeau, Cuvée Passion, Bdx Sup., 2004 (13,5 %) 16,00 €

Visueel :	Robijnrood. Intense concentratie. <i>Donkerrood.</i>	Deguvin		MWK
		AA	A+	
Geur :	Zwart fruit (kers). Pruimen. Geconfituurd. Toets vanille. Kaneel. Merlotneus. <i>Rijp rood fruit. Gebrand. Vanille. " Chauffe moyenne ".</i>	A	2	
		B+	8	
		B		10
Smaak :	Zachte aanzet. Kruidig in evolutie. Tannines en zuren mooi aanwezig. Noordkrieken. Heeft body. Lange, warme afdronk. Heeft nog wat tijd nodig. <i>Jong. Gebrand. Nog niet verweven. Streng tannines. Koffiegruis.</i>	B-		
		C		

5. Saint-Joseph, Saint-Cosme (Syrah) 2005 (13 %) 20,50 €

Visueel :	Zeer diepe concentratie. Paarse rand. <i>Donkerrood. Paars. Diepe concentratie.</i>		Deguvir	MWK
			AA	
		A+	1	
Geur :	Vrij gesloten. Rood fruit. Na walsen: zwarte kers, champignons, bos. <i>Bos. Mos. Rijp rood steenfruit. Kriek op jenever.</i>	A	1	
		B+	8	9
		B		1
Smaak :	Pittige aanzet. Jeneverbes. Zeer evenwichtig. Aangename tannines. Lange afdronk. <i>Gemiddelde aanzet. Jong. Gebrand. Licht kruidig. Uitdrogende tannines. Middelmattige afdronk. Hoekig. Zeer complex. Te vroeg.</i>	B-		
		C		

6. Dom. Du Clos des Fées, Vieilles Vignes, Côtes du Roussillon Villages 2005 (15 %) 22,50 €

Visueel :	Donkerrood. Paarse rand. Diepe concentratie. <i>Dieprood. Geen evolutie. Zeer jong.</i>			
		A+		
Geur :	Complex. Animaal. Kiezel. Pruimen. Na walsen: opnieuw kiezel. <i>Rijp rood steenfruit. Gebrand. Chocolade. Heel kruidig. Champignon. Bos.</i>	A	1	3
		B+	8	7
		B	1	
Smaak :	Zoete aanzet. Donkere kersen. Kruidig. Evenwichtig. Rode snoepjes in finale. Iets tekort in kracht. Mist lengte. <i>Aanzet sterk verweven. Complex. Kersenpit. Gebrand. Chocolade. Aangename tannines.</i>	B-		
		C		

7. Seghesio, Zinfandel, Sonoma, California 2005 (15,2 %) 18,00 €

Visueel :	Robijnrood. Zeer diepe concentratie. Tranend. <i>Donkerrood. Geen evolutie.</i>			
		A+		
Geur :	Mooie neus van rijp zwart fruit. <i>Caramel. Koffiebonen. Krieken op jenever. Chocolademunt. Peper.</i>	A	8	5
		B+		5
		B	1	
Smaak :	Mollige, fruitige aanzet. Braambessen. Heeft body. Aangename tannines in finale. Lange afdronk. <i>Heel evenwichtige aanzet. Kriek op jenever, goed omgeven door vlezigheid. Zeer warme afdronk.</i>	B-	1	
		C		

8. Alpha Estate, Macedonia, Griekenland 2004 (14 %) 23,00 €

Visueel :	Robijnrood. Diepe concentratie. Tranend. <i>Donkerrood. Diepe concentratie. Jong.</i>			
		A+		
Geur :	Vrij gesloten. Blijft nog gesloten na walsen, daarna: bos. <i>Vlierbessen. Caramel. Fondant. Licht gebrand. Vanille.</i>	A	5	
		B+	5	9
		B		1
Smaak :	Zwart fruit in aanzet, onderbouwd door fris zuurtje. Vlak in evolutie. Komt terug in finale met complex smaakpatroon. Marjolein, kruidig. Middellange afdronk. <i>Vrij vlak. Nog potentieel. Beaujolais-impressie = verweven zuurte.</i>	B-		
		C		

9. Prej Ha'Abib, Flor de Primavera, Montsant, Spanje 2004 (14,5 %) 25,00 €

Visueel :	Robijnrood. Zeer diepe concentratie. <i>Somberrood. Weinig evolutie.</i>		Deguvia	MWK
		AA		
		A+	7	
Geur :	Complex. Toasty. Rijp rood en zwart fruit. <i>Putje. Animaal. Zwarte bessen. Mineraal accent. Leisteen.</i>	A	2	7
		B+	1	3
		B		
Smaak :	Mooie, volle aanzet. Vlezig. Zwarte kersen. Warm in evolutie. Voldoende body. Mooi verweven. Zeer mooie tannines. Lange afdronk. <i>Zeer warme alcoholtoets.</i> <i>Eucalyptus. Mollig. Nieuwe eik. Uitdrogende finale. Streng maar rechtvaardig. Vlezig.</i>	B-		
		C		

10.

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

11.

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

12.

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