

DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : Grosses Gewächs van Weingut KELLER, Duitsland

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel

26/05/2014

Aantal proevers : 8

1. Weingut Keller, Kirchpiel 2006 (13 %) 35 €

Visueel :	Iets geconcentreerder dan citroengeel.	AA	
		A	8
Geur :	Zeer fruitige neus, rijpe pomelmoes. Ziltigheid. Witte bloemetjes.	B+	
		B	
Smaak :	Perzik in aanzet, heel sappig. Veel zachtheid, rijk en complex. Lichte zestes op einde en lichte ziltigheid. Alles is mooi in harmonie. Lange afdronk.	C	

2. Weingut Keller, Kirchpiel 2005 (13 %) 35 €

Visueel :	Geel.	AA	
		A	4
Geur :	Open neus van in het begin: exotische toetsen, honing, petroleum.	B+	4
		B	
Smaak :	Mineralige aanzet, iets vlakker middenstuk met heel rijp fruit en fijne zuren van zestes. Lange afdronk.	C	

3. Weingut Keller, Morstein 2006 (13 %) 50 €

Visueel :	Lichtgeel.	AA	2
		A	6
Geur :	Mineralig. Witte bloemen. Perzik. Neus is wat subtieler.	B+	
		B	
Smaak :	Rijpe perzik en iets van honing in aanzet. Rabarberconfituur en mineralen in evolutie met mooie, speelse zuren. Licht zilte finale. Wijn met goede zoet-zuur balans.	C	

4. Weingut Keller, Morstein 2005 (13,5 %) 50 €

Visueel :	Strogeel. Mooie concentratie.	AA	2
		A	5
Geur :	Zeer complexe neus: mineraliteit, kalk, fruitig (ananas, perzik, mango), honing, witte bloemen.	B+	1
		B	
Smaak :	Mooie, frisse aanzet. Evenwichtig in evolutie met honing- en petroleumtoets, ananas en perzik. Zeer lange afdronk met toch frisse zuren.	C	

5. Weingut Keller, Abtserde 2006 (13 %) 50 €

Visueel :	Goudgeel. Helder.	AA	5
		A	3
Geur :	Subtiële neus: mineraliteit, staal van terroir. Rijp tot exotisch fruit, perzik, mango.	B+	
		B	
Smaak :	Minerale aanzet, gecombineerd met rijp fruit. Terroirtoetsen in evolutie. Goed onderbouwd door frisse zuren met limoenzuren in finale en lange afdronk. Iets minder zoete toetsen dan de vorige.	C	

6. Weingut Keller, Abtserde 2008 (13,5 %) 50 €

Visueel :	Strogeel. Traag aflopende tranen.	AA	1
		A	7
Geur :	Florale toetsen in aanzet, gevolgd door mineraliteit. Fruit is hier iets subtieler aanwezig: perzik, citrus, gekneusde appel. Lactische toetsen.	B+	
		B	
Smaak :	Stevige aanzet van zuren, gevolgd door het zoete van het fruit. Intens en lang, vibrerend middenstuk van zoet-zuur. Agrum. Minder vetzig en droog. Complexe, subtiële wijn met rijpe toetsen op de achtergrond.	C	

7. Weingut Keller, G-Max 2006 (13,5 %) 350 €

Visueel :	Strogeel. Helder.	AA	7
		A	1
Geur :	Complexe neus: rijp fruit, peren, ananas, citrusfruit. Mineraliteit, petroleumtoetsen.	B+	
		B	
Smaak :	Volle aanzet van geconcentreerd sap van het fruit. Onderbouwd door subtiële zuren van begin tot einde. Zeer magistrale, lange afdronk. Complexe wijn.	C	

8. Weingut Keller, Dalsheimer Hubacher Riesling Auslese 2002 (7,5 %) 65 €

Visueel :	Goudgeel.	AA	6
		A	2
Geur :	Complexe neus: vijgen, dadels, beetje rozijnen. Hooi, stro. Perensiroop, vanilletoets. Zoete theetoetsen, geconfijt fruit.	B+	
		B	
Smaak :	Rijkelijke aanzet van zoete toetsen van rijp fruit met fraîcheur. Zuren zijn heel aanwezig.	C	