

DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **Natuurwijnen**, door Marc Surlie

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel 27/06/2016

Aantal proevers : 9 (vanaf wijn 2) Sprankelend wit: 1 Wit: 2-3-4 Rood: 5-6-7-8-9

1. Furlani Naturale, Metodo Interroto, Brut Natur, Trento 2006 (12,5 %) 34,60 €

Druiven:	Chardonnay, Pinot Nero.	AA	
Visueel:	Strogeel. Gevoileerd.	A	
Geur :	Neus van zeer rijpe appel, peer.	B+	3
		B	5
Smaak :	Stevige brut aanzet van aciditeit, gist, bittertjes. Mist wat aan fruit. Wel wat zestes van pompelmoes. Wat ziltig in afdronk.	C	

2. Bianco del Ceppaiolo, Umbria 2014 21,20 €

Druiven:	Trebiano, Grechetto, Malvasia.	AA	
Visueel:	Goudgeel. Lichtjes gevoileerd.	A	
Geur :	Gistculturen, geblutste appel, beetje franchipane. Stevig, stenen mineraliteit.	B+	3
		B	6
Smaak :	Droge mineraliteit en zestes in aanzet. Evenwicht tussen zuren en bitters in evolutie. Ziltig in afdronk.	C	

3. Vini Rabasco, "Feccioso" Damigiana Bianco 2013 (12 %) 36 €

Druiven:	Trebiano.	AA	1
Visueel:	Goudgeel. Licht gevoileerd.	A	3
Geur :	Geblutste appel, mineraliteit. Rijpe appel, peer.	B+	2
		B	3
Smaak :	Geblutste appel in aanzet, mineraliteit en vooral gist en kruiden (oregano). Silex. Lange afdronk.	C	

4. Fongoli, Maceratum, Umbria 2015 (12 %) 19,20 €

Druiven:	Trebiano Spoletino.	AA	
Visueel:	Goudgeel. Lichte oranje toets.	A	1
Geur :	Geblutste appel, lichte sherrytoets, cider. Honingtoetsen, amandel.	B+	8
		B	
Smaak :	Frisse aanzet. Geblutste appel, ziltigheid. Mooie bitterheid in finale. Vrij lange afdronk.	C	

5. Fongoli, Bicunsio, Montefalco rosso 2013 (13,5 %) 18,30 €

Druiven:	Sangiovese, Montepulciano, Sagrantino.	AA	
Visueel:	Robijn-, kardinaalrood. Gemiddelde concentratie.	A	
Geur :	Onrijpe kersen, kruiden. Nat hout van leeg vat.	B+	
		B	9
Smaak :	Puur sap van onrijp fruit en kruidigheid. Prominente tannines. Vrij kort van afdronk.	C	

6. Vini Rabasco, Rosso della Contrada, Multepulciano d' Abruzzo DOC 2013 (13,5%) 27 €

Druiven:	Montepulciano.	AA	1
Visueel:	Kardinaalrood. Helder.	A	5
Geur :	Vanille. Kruidigheid. Rijp steenfruit, frambozen, aardbeien, zoethout.	B+	3
		B	
Smaak :	Aanzet van rijp fruit, jammy toetsen, zoetigheid. Licht bittertje, mooie zuren. Goed in balans. Mooie zuurtjes in afdronk.	C	

7. Rosso del Ceppaiolo, Dalla Vigna Bosco 2014 24,90 €

Druiven:	Verdichio, Sangiovese, Colorino.	AA	
Visueel:	Donkerrood. Gemiddelde concentratie. Lichte tot geen evolutie.	A	
Geur :	Tertiaire toetsen. Gist. Na walsen: rood fruit, bessen, aardbeien, kruidigheid. Licht gefumeerde - en terre brulee toetsen.	B+	7
		B	2
Smaak :	Aanzet van rood fruit. Mist wat in middenstuk. Fruit en kruidigheid in finale.	C	

8. Collecapretta, Il Selezione Le Cese 2012 (12,5 %) 32 €

Druiven:	Sangiovese.	AA	7
Visueel:	Kersen- tot robijnrood. Gemiddelde concentratie. Beperkte evolutie.	A	2
Geur :	Zeer sterk fruit getypeerd, zwart fruit. Gebrande toetsen, vanille, kruidigheid.	B+	
		B	
Smaak :	Zeer fruitige, expressieve aanzet. Mooie zuren. Goede balans. Zeer vlezig met veel souplesse. Mooi, krachtig en alles is verweven.	C	

9. Fongoli, Francanton, Montefalco Sagrantino 2011 (17,5 %) 51 €

Druiven:	Sagrantino.	AA	
Visueel:	Kardinaalrood. Stevige concentratie. Nog jong van kleur.	A	7
Geur :	Open neus: vooral rijp, zwart fruit. Koffie, gebrande toetsen.	B+	2
		B	
Smaak :	Krachtige aanzet van zwart fruit, vijgen. Koffietoetsen. Stevige finale met krachtige tannines. Goed onderbouwd door fijne zuren. Vlezig. Warme, alcoholische afdrank. Is een blockbuster.	C	

10.

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

11.

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

12.

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