

DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **Topwijnen OOSTENRIJK**, door Jan Rots

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel 25/11/2013

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

1. Weingut Tement, "Zieregg" Sauvignon Blanc 2010 (13 %) 37,10 €

Visueel :	Helder. Geel.	AA	
		A	3
Geur :	Mooie neus van fruit: lychee, ananas. Leisteen, kalk.	B+	5
		B	
Smaak :	Aanzet van fruit die overgaat naar een mooie mineraliteit. Mooie, stevige zuurtjes in finale, die niet agressief , maar wel mooi verweven zijn.	C	

2. Weingut Veyder-Malberg, Weitenberg Weissenkirchen Grüner Veltliner 2012 (13 %) 56 €

Visueel :	Mediumgeel. Helder.	AA	
		A	3
Geur :	Voor walsen: lei, rots, rijp fruit. Na walsen: limoen, honing. Kompleks met finesse!	B+	5
		B	
Smaak :	Limoen in aanzet, die overgaat naar honing (zonder suiker), ondersteund door mooie bitters en alles heel mooi ondersteund door zuurtjes. Lange afdronk.	C	

3. Weingut F.X. Pichler, Grüner Veltliner Smaragd, M 2012 (14,5 %) 52 €

Visueel :	Iets intenser geel. Helder.	AA	
		A	2
Geur :	Overweldigende neus van exotisch fruit, lychee en mineraliteit.	B+	6
		B	
Smaak :	Rijp exotisch fruit in aanzet, mede (honingwijn) in evolutie en goed verweven zuren. Gisten ook. Zeer lange afdronk.	C	

4. Weingut Johann Donabaun, Riesling Wachauer Smaragd 2011 (14,5 %) 49 €

Visueel :	Lichtgeel. Helder.	AA	2
		A	5
Geur :	Voor walsen: exotisch fruit, sterfruit. Na walsen: vanille, zoetjes. Appelmoes van rode appels. Zeer veel mineraliteit.	B+	1
		B	
Smaak :	Zeer volle aanzet, gevolgd door mooie zuren. Mooie bitters van sinaasappelzestes in finale. Lange afdronk.	C	

5. Weingut F.X. Pichler, Riesling Smaragd, Unendlich 2012 (14 %) 120 €

Visueel :	Helder. Geel.	AA	3
		A	4
Geur :	Voor walsen: opstoot van exotisch fruit. Na walsen: fruit, honing, lactisch. Kruidigheid.	B+	1
		B	
Smaak :	Krachtige, mooie fruitige aanzet. Mooi verweven zuren. Goed in balans met exotische toetsen. Zeer lange afdronk.	C	

6. Weingut Pichler-Krutzler, Blaufränkisch 'Weinberg', Südburgenland 2009 (13,5 %) 35,50 €

Visueel :	Donkerrood.	AA	
		A	2
Geur :	Rijp fruit. Aardbeien, vlierbessen. Vanille, hout. Kruidig, koffiegruis.	B+	6
		B	
Smaak :	Mooie aanzet. Fruitigheid en nog meer kruidigheid (gedroogde kruiden, kaneel) Vlotte afdronk met bittertje, koffiegruis.	C	

7. Weingut A & H Nittnaus, Blaufränkisch Tannenberg 2009 (13,5 %) 51,50 €

Visueel :	Kersenrood. Gemiddelde concentratie. Traag aflopende tranen.	AA	
		A	8
Geur :	Zeer sterke kruidigheid. Gebrande toetsen, koffiegruis. Zwarte peper, bosvruchten.	B+	
		B	
Smaak :	Frisse zuren in aanzet. Kruidigheid en fruit in evolutie. Frisse zuren dragen de wijn, die ook gecorseerd is. Complexe wijn.	C	

8. Weingut Claus Preisinger, Paradigma, Burgenland 2008 (13 %) 32 €

Visueel :	Kersenrood. Gemiddelde tot diepe concentratie.	AA	6
		A	2
Geur :	Mooie, open neus: rood en zwart fruit. Vanille. Munt van eucalyptus.	B+	
		B	
Smaak :	Volle aanzet van rijp fruit. Vlezig in evolutie met fruit en kruidigheid. Evenwichtig en mooi onderbouwd door frisse zuren. Munt en chocolade in finale. Lange afdronk.	C	