

DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **Weingut PFAFFL, Oostenrijk, door Evert Vermoesen.**

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel

28/01/2019

Aantal proevers : 8 (7 met quotering)

Wit: 1-2-3-4.

Rood: 5-6-7-8.

1. Pfaffl, Grüner Veltliner, Weinviertel DAC HAID 2017 (13 %) 13 €

Druiven:	100 % Grüner Veltliner.	AA	
Visueel:	Citrusgeel.	A	
Geur :	Zeer sterke, open neus: exotisch fruit, groen sterfruit, onrijpe lychee. Buxus.	B+	7
		B	
Smaak :	Mooie aanzet van sterfruit, lychee met sauvignon toets. Mooie balans tussen het fruit en zuurtjes. Middellange afdronk.	C	

2. Pfaffl, Weissburgunder NUSS 2017 (14,5 %) 16 €

Druiven:	100 % Weissburgunder (Pinot Blanc).	AA	
Visueel:	Lichtgeel. Helder.	A	3
Geur :	Rijp fruit, rijpe meloen, abrikoos, lychee.	B+	4
		B	
Smaak :	Rijp fruit in aanzet: lychee en abrikozen met zuurtjes. (Fruit is rijper dan in wijn 1.) Lange afdronk. Complexe wijn met zuurtjes in finale.	C	

3. Pfaffl, Riesling Passion 2017 (13,5 %) 37 €

Druiven:	100 % Riesling.	AA	
Visueel:	Goudgeel.	A	7
Geur :	Meloen, sterfruit, lichte likeurtoets. Vlierbloesem, muskaat, honing.	B+	
		B	
Smaak :	Aanzet van heel rijp fruit, limoen. Honingtoetsen in evolutie. Lange finale met zeer mooie zuurtjes. Ideaal bij blauwgeaderde kazen.	C	

4. Pfaffl, Chardonnay Rossern Grand Reserve 2015 (13,5 %) 30 €

Druiven:	100 % Chardonnay.	AA	3
Visueel:	Goudgeel. Helder.	A	4
Geur :	Lactische toetsen, noisette. Exotisch fruit, abrikoos, ananas, honing. Vanille, houtlagering.	B+	
		B	
Smaak :	Aanzet van rijp fruit, acacia. Elegante wijn met noisette en lactische toetsen. Lange afdronk.	C	

5. Pfaffl, Sankt-Laurent Reserve ALTEN 2016 (13,5 %) 23 €

Druiven:	100 % Sankt-Laurent.	AA	
Visueel:	Donkerrood. Mooie concentratie.	A	
Geur :	Rood fruit, rode bessen, aardbei, snoepgoed, poepegatjes. Koffie, toasty, beetje kruidig.	B+	7
Smaak :	Aanzet van rijp fruit, groene twijgjes. Ceder, koffie en in finale terug twijgjes. Mooie wijn om jong te drinken.	B	
		C	

6. Pfaffl, Zweigelt Reserve BURG 2016 (13,5 %) 23 €

Druiven:	100 % Zweigelt.	AA	
Visueel:	Kersenrood. Geen evolutie.	A	
Geur :	Bosbessen, rood fruit, aardbeien, rijpe kersen. Koffie.	B+	7
Smaak :	Aanzet van rood fruit, van rijpe kersen en lichte zuren. Meer koffie, bitter en houterig in finale door wegvallen van het fruit.	B	
		C	

7. Pfaffl, Excellent Reserve 2016 (14 %) 23 €

Druiven:	60 % Zweigelt, 20 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon.	AA	
Visueel:	Donkerrood met paarse rand. Diepe concentratie.	A	7
Geur :	Mooie, open neus: rijp rood fruit, vanille, koffie, peper, paprika.	B+	
Smaak :	Aanzet van rijp, rood fruit. Vlezig in evolutie met kruiden en rijpe tannines. Kruidige finale van paprika, peper. Lange afdronk.	B	
		C	

8. Pfaffl, Heidrom Grand Reserve 2015 (13,5 %) 37 €

Druiven:	50 % Merlot, 50 % Cabernet Sauvignon.	AA	7
Visueel:	Kardinaalrood met paarse toetsen.	A	
Geur :	Mooie, rijpe neus van rood en zwart fruit, vanille, zoethout, lichte rokerigheid	B+	
Smaak :	Prachtig verweven aanzet van sap van het fruit. Zuurtjes en tannines die perfect verweven zijn. Zeer lange, warme afdronk zonder alcohol met koffieschuim, carameltabak.	B	
		C	