

DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **Toppers van de RHEINGAU.**

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel

27/06/2022

Aantal proevers : 10

Wit: 1-2-3-4-5-6-7-8-9

Rood: 10.

1. Eva Fricke, Rheingau Riesling 2020 (12,5 %) 22,56 €

Visueel :	Strogeel.	AA	
		A	10
Geur :	Zeer rijke, fruitige neus: lychee, exotisch fruit.	B+	
		B	
Smaak :	Fruitige aanzet. Evolueert naar mineralen, appelzuurtjes. Jonge ananas, zestes van pompelmoes. Lange afdronk.	C	

2. Eva Fricke, Lorch, Lorcher Riesling 2020 (12,5 %) 29,50 €

Visueel :	Tussen medium- en strogeel.	AA	
		A	10
Geur :	Minerale expressie met licht rokerige toetsen. Abrikoos, appel, kweepeer. Floraal met zachte kruiden.	B+	
		B	
Smaak :	Volle, fruitige aanzet (abrikoos, ananas), ingebed in mooie zuren. Witte pepers in finale. Is voller dan 1.	C	

3. Peter Jakob Kühn, Riesling, Mittelheim Sankt Nikolaus 2018 (12,5 %) 53 €

Visueel :	Goudgeel. Helder.	AA	
		A	
Geur :	Initieel lichte stookolie. Mineraliteit.	B+	9
		B	1
Smaak :	Frisse zuren in aanzet met mineraliteit. Glycol, groene appel. Minder zuivere zuurtjes.	C	

4. Peter Jakob Kühn, Riesling, Landgeflecht 2018 (12,5 %) 90 €

Visueel :	Goudgeel.	AA	2
		A	8
Geur :	Petroleum, bloemen, perzik, agrum.	B+	
		B	
Smaak :	Rode bloedappelsien, ananas. Perfect verweven zuren. Vol, groots. Zeer mooie, lange afdronk. Evenwichtiger dan 3.	C	

5. Peter Jakob Kühn, Riesling, Oestrich Doosberg 2010 (13 %) 49 €

Visueel :	Intens goudgeel.	AA	9
		A	1
Geur :	Fruit, perzik, rijpe meloen. Florale toetsen. Honing.	B+	
		B	
Smaak :	Fruit en bloedappelsien in aanzet. Mooie zuurtjes, geroosterde nootjes. Volle wijn. Zeer grote riesling.	C	

6. Georg Breuer, Riesling, Berg Roseneck 2014 (11,5 %) 63,55 €

Visueel :	Iets lichter goudgeel.	AA	10
		A	
Geur :	Exotisch fruit, acacia-honing, cavaillon, silex, petroleum.	B+	
		B	
Smaak :	Heel sappige, mooie zuurtjes van rode bloedappelsien in aanzet. Mooi verweven zuurtjes met "salé" toetsen. Heel lange afdronk.	C	

7. Georg Breuer, R.R., Nonnenberg 2014 (11,5 %) 73,50 €

Visueel :	Strogeel. Helder.	AA	10
		A	
Geur :	Silex, petroleum. Mineraliteit. Exotisch fruit, sterfruit, meloen.	B+	
		B	
Smaak :	Stevige aanzet van exotisch fruit, ananas. Wijn met body en mooie zuurtjes. Wijn heeft alles, bloedappelsien met schil. Cfr wijn 6 met warmte errond.	C	

8. August Kessler, R.R., Rudesheim Berg Schlossberg 2009 (14 %) 54 €

Visueel :	Goudgeel. Helder.	AA	
		A	10
Geur :	Rijp exotisch fruit, rijpe mango. Honingtoetsen.	B+	
		B	
Smaak :	Volle aanzet van rijp fruit, mango, onderbouwd door zuurtjes. Warme, lange afdronk (alcoholisch). Klassieke stijl.	C	

9. Weingut Robert Weil, Kiedrich Gräfenberg 2013 (13 %) 44 €

Visueel :	Strogeel.	AA	
		A	
Geur :	Kaaskorst. Silex, amandel, honing, marsepein.	B+	8
		B	2
Smaak :	Fruit in aanzet met zuurtjes. Zoet en bitter in evolutie. Mankeert zuurtjes. Bittertjes in finale. "Salé" toets. Minder samenhangend.		
		C	

10. August Kessler, Spätburgunder, Assmannshäuser Höllenberg 2011 (14 %) 140 €

Visueel :	Kersenrood. Gemiddelde concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Open neus: vooral gerookte toetsen, rood steenfruit, koffie, chocolade.	B+	2
		B	8
Smaak :	Aanzet van rood steenfruit. Warm in evolutie met vooral gebrande toetsen, koffie. Alcohol in finale.		
		C	

11.

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

12.

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