

## DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : Luca ROAGNA, jong toptalent in Barbaresco

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel 25/01/2016

Aantal proevers : 10 Wit: 1 ( mondspoeler, aangeboden door Filip ) Rood: 2-3-4-5-6-7-8-9

### 1. Domaine Leflaive, Puligny - Montrachet Premier Cru "Les Combettes" 2004 ( 13,5 % )

Visueel :	Goudgeel. Helder.	AA	
		A	10
Geur :	Neus van noisette, boter. Rijpe toetsen. Veel hout. Caramel. Speelse toetsen op rand van het oxidatieve.	B+	
		B	
Smaak :	Alles wat de neus biedt met stevig zuurtje er rond. Honingtoetsen, frangipane. Volle, vettige wijn met lange afdronk.		
		C	

### 2. Roagna, Langhe Rosso 2009 ( 13,5 % ) 25,75 €

Visueel :	Baksteenrood. Lichte concentratie.	AA	
		A	2
Geur :	Initieel: jong fruit. Kruidig ( provencaalse kruiden ). Krieken op jenever.	B+	8
		B	
Smaak :	Krachtige aanzet met stevige tannines. Middenstuk van rijp, rood fruit. Stevige tannines in finale. Neus was meer belovend...		
		C	

### 3. Roagna, Barolo Pira 2009 ( 13,5 % ) 59,40 €

Visueel :	Lichtrood. Helder. Geen evolutie.	AA	
		A	1
Geur :	Zwart steenfruit. Kruidig. Gebrande toetsen. Roze badwater.	B+	9
		B	
Smaak :	Stevige aanzet van fruit: aardbeien, frambozen. Stevig bittertje en fijne zuren. Lange afdronk.		
		C	

### 4. Roagna, Barolo Pira Vecchie Viti 2009 ( 13,5 % ) 98,75 €

Visueel :	Robijnrood.	AA	
		A	8
Geur :	Neus die enorm evolueert: rood fruit, framboos, leder, sprokkelhout ( elsen-twijggjes ), zwart fruit, stroop, vijgen.	B+	2
		B	
Smaak :	Volle aanzet van fruit, dat voorkomt in neus, gevolgd door rijpe tannines met houttoetsen. Heel lange finale. Krachtig, maar toch elegant.		
		C	

**5. Roagna, Barbaresco Montefico Vecchie Vigne 2007 ( 13,5 % ) 98,75 €**

Visueel :	Robijnrood.	AA	
		A	10
Geur :	Zeer mooie en open neus: natte bladeren. Zwart fruit, leder, anijs, zoethout.	B+	
		B	
Smaak :	Soepele aanzet van vooral fruit ( bosbessen ). Mooi, vol, rond en verweven. Lange afdronk. Wijn met finesse.	C	

**6. Roagna, Barbaresco Asili Vecchie Vigne 2007 ( 13,5 % ) 98,75 €**

Visueel :	Robijnrood.	AA	
		A	1
Geur :	Voor walsen: stevige neus van leder, rokerig. Kruidig, groene paprika. Rode pruim. Alcoholneus.	B+	9
		B	
Smaak :	Aanzet van zwart fruit. Nadien nemen de zuren de bovenhand. Wat hoekige wijn met stevige tannines.	C	

**7. Roagna, Barbaresco Pajè 2009 ( 13,5 % ) 57,50 €**

Visueel :	Robijnrood. Lichte evolutie.	AA	1
		A	9
Geur :	Zeer complex, met evolutie: rozen, aardbeien, frambozen, zoethout. Farmacie toets.	B+	
		B	
Smaak :	Fruitige aanzet van aardbeien, frambozen, vijgen. Goede body en mooi verweven. Bittertje in finale met een niet storende alcoholtoets. Elegant en toch met power.	C	

**8. Roagna, Barbaresco Pajè Vecchie Vigne 2007 ( 13,5 % ) 98,75 €**

Visueel :	Robijnrood. Gemiddelde concentratie.	AA	7
		A	3
Geur :	Fruitcolli: aardbei, framboos, rode bessen, vijgen. Nadien: kruidig, alcohol, natte pels.	B+	
		B	
Smaak :	Aanzet van mooi, rood fruit, cfr zoals dat in neus voorkomt. Mooi verweven met fijne en elegante zuren. Lange, fruitige afdronk met fijne zuren. Smaak en neus zijn heel congruent.	C	

9. Roagna, Barbaresco Crichët Pajé 2005 ( 13,5 % ) 425 €

Visueel :	Baksteenrood. Lichte concentratie met evolutie.	AA	9
		A	1
Geur :	Zeer complexe neus met finesse: lichte animaliteit, kruidig, peper. Bosaardbei, framboos tot vijgen. Zekere rokerigheid.	B+	
		B	
Smaak :	Krachtige, kruidige aanzet met stevige, mooie zuren. Krachtige, verweven tannines. Enorm lange afdronk.		
		C	

10.

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

11.

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

12.

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