

DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **Die Ouwingerdreeks van EBEN SADIE, Zuid-Afrika.**

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel 29/09/2014

Aantal proevers : 6 Wit: 1-2-3-4-5-6 Rood: 7-8-9-10.

1. Skerpioen, Ouwingerd, Swartland 2013 (14 %) 30,25 €

Druiven:	Chenin Blanc, Palomino Fino.	AA	
Visueel:	Strogeel.	A	
Geur :	Explosief, mooie neus. Rijp, exotisch fruit: ananas, grape fruit. Mineraliteit, kalk.	B+	6
Smaak :	Stevige aanzet van fruit. Gevolgd door mineralen, kalk en in finale veel bitters, agrums. Is een krachtpatser, mist finesse.	B	
		C	

2. Skurfberg, Ouwingerd, Olifantsriver 2013 (13,5 %) 30,25 €

Druiven:	100 % Chenin Blanc.	AA	
Visueel:	Goudgeel.	A	1
Geur :	Lichte gerooktheid. Exotische toets. Golden appel. Vibrerende zuurtjes.	B+	5
Smaak :	Volle aanzet, appel. Mollig middenstuk. Lange finale van bittertjes en zuurtjes. Fluwelige wijn.	B	
		C	

3. Kokerboom, Ouwingerd, Olifantsriver 2013 (14,5 %) 35 €

Druiven:	70 % Semillon Blanc, 30 % Semillon Gris.	AA	
Visueel:	Goudgeel. Mooie concentratie.	A	4
Geur :	Stevige, exotische toetsen, sterfruit. Mineraliteit.	B+	2
Smaak :	Zeer fruitige aanzet van onrijp exotisch fruit, ananas met een viskeus middenstuk en veel mineralen. Mooie, frisse zuren, evenwichtig. Zeer lange afdronk.	B	
		C	

4. Palladius, Coastal Region 2012 (14 %) 55,80 €

Druiven:	Chenin Blanc, Palomino Fino, Grenache Blanc, Viognier.	AA	
Visueel:	Strogeel. Helder.	A	4
Geur :	Complex: vooral rijp fruit. Perzik, abrikoos. Rijpe appel, cider, calvados. Turfwhisky. Botertoets, caramel. Mineraliteit.	B+	2
Smaak :	Stevige aanzet van rijp fruit (perzik, appel). Mollig middenstuk. Zeer lange afdronk met frisse zuren. Neus en smaak zijn zeer congruent.	B	
		C	

5. 'T Voetpad, Ouwingerd, Swartland 2013 (14 %) 35 €

Druiven:	Chenin Blanc, Palomino, Semillon Blanc en Semillon Gris, Muscat.	AA	
Visueel:	Licht bleekgeel.	A	6
Geur :	Fruitige aroma's: citrus, peer, exotisch fruit, perzik, ananans. Mineralen.	B+	
		B	
Smaak :	Zachte aanzet van fruit, goed onderbouwd door fijne zuren. Middellange afdronk. Mooie wijn op z'n zuren.	C	

6. Mevr. Kirsten, Ouwingerd, Stellenbosch 2013 (13 %) 98 €

Druiven:	100 % Chenin Blanc.	AA	
Visueel:	Strogeel.	A	3
Geur :	Rijp tot overrijp fruit. Anijs, oranjebloesem. Kruidigheid. Licht oxydatieve toetsen.	B+	3
		B	
Smaak :	Rijp fruit en mineralen in aanzet. Mooie zuren en oxydatieve toetsen van appel in evolutie. Zeer lange afdronk van mooie zuren. Smaak en neus zijn heel congruent. (Vergelijkbaar met een Jura-wijn)	C	

7. Treinspoor, Ouwingerd, Swartland 2013 (13 %) 30,25 €

Druiven:	100 % Tinta Barocca.	AA	
Visueel:	Lichtrood. Lichte concentratie.	A	
Geur :	Mix van bourgogne en gamay: fruit, rode en zwarte bessen, viooltjes. Kruiden, zwarte peper.	B+	5
		B	1
Smaak :	Fruitige aanzet van rode en zwarte bessen. Kruidigheid en ceder in evolutie met adstringentie van steeltjes. Terug bessen in finale. Middelmattige afdronk.	C	

8. Pofadder, Ouwingerd, Swartland 2013 (14 %) 32,70 €

Druiven:	100 % Cinsault.	AA	1
Visueel:	Helder rood. Mooie, middelmatige concentratie.	A	5
Geur :	Complexe neus: rood, rijp fruit. Aardbeien, frambozen. Gestooft fruit en kersen. Poepegatjes, alcohol. Ceder.	B+	
		B	
Smaak :	Mooie, fruitige aanzet van aardbeien, frambozen, gestooft fruit. Ceder en groene steeltjes zijn hier mooi omgeven door geconcentreerd sap van het fruit. Mooie, lange fruitige afdronk. Warme finale.	C	

9. Soldaat, Ouwingerd, Piekenierskloof 2013 (13 %) 35 €

Druiven:	100 % Grenache Noir.	AA	
Visueel:	Lichtrood. Lichte concentratie.	A	
Geur :	Rood fruit, zwarte bessen. Laurier, jeneverbes. Lichtjes pelsachtig, natte pels.	B+	6
Smaak :	Fruitige aanzet. Licht kruidig middenstuk. Middelmattige afdronk met fruit en kruiden.	B	
		C	

10. Columella, Coastal Region 2012 (14 %) 75 €

Druiven:	80 % Syrah, 20 % Mourvèdre.	AA	
Visueel :	Donkerrood. Mooie concentratie.	A	6
Geur :	Zwart fruit, bessen. Kruidigheid, peper. Zoethout. Complexe neus.	B+	
Smaak :	Mooie aanzet van zwart fruit, bessen. Ceder, steeltjes, gebrande toetsen. Middelmattige afdronk.	B	
		C	

11.

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

12.

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