

DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **Wijnen uit Sardinië**

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel 23/04/2012

Aantal proevers : 8 Wit: 1-2 Rosé: 3 Rood: 4-5-6-7-8-9-10-11-12-13SS

1. Giuseppe Altea, ISSU, Vermentino di Sardegna 2010 (13,5 %) 12 €

Visueel :	Mooi strogeel.	AA	
		A	
Geur :	Exotisch fruit. Ananas, rijpe appel, lychee. Honing.	B+	8
		B	
Smaak :	Mineralig en bitter in aanzet. Fruitig en vegetaal in evolutie. Krakende zuurtjes en bittertjes in finale.	C	

2. Gostolai, ROSA 'E MONTE 2008 (13,5 %) 16 €

Visueel :	Amberkleurig.	AA	
		A	
Geur :	Konfituur vijgen. Marsepein, overrijpe appel. Kweeperengelei. Digestief, calvados. Kirsch.	B+	6
		B	2
Smaak :	Konfituurtoestand in aanzet. Overrijpe appel en toch nog frisse zuren. Likeur van mandarine napoleon en sherrytoets in finale. Zeer lange afdronk (wat alcoholisch).	C	

3. Gostolai, ROSADU 2009 (13 %) 13 €

Visueel :	Rosé, intens van kleur.	AA	
		A	6
Geur :	Frambozen, botten van cassis. Aardbeien. Groene twijgen.	B+	2
		B	
Smaak :	Stevige aanzet van rijp fruit en koffiegrijs. Gist van kriekenbier, veenbesen, konfituur. Zeer lange afdronk. Krachtige wijn.	C	

4. Giuseppe Altea, JUALE, Isola dei Nuraghi IGT 2010 (13,5 %) 12 €

Visueel :	Rood, jong van kleur. Matige concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Rijp rood fruit. Kriek, groene twijgjes. Toasty.	B+	8
		B	
Smaak :	Volle aanzet van aardbei, zwarte peper. Stevige, ronde tannines met voldoende vlezigheid errond. Kruidige finale. Lange, warme afdronk.	C	

5. Giuseppe Altea, SIANTO, Isola dei Nuraghi IGT 2010 (14,5%) 16 €

Visueel :	Donkerrood. Geen evolutie.	AA	
		A	8
Geur :	Rood steenfruit. Frambozen, aardbeien. Vanille. Gebrande nootjes. Mooie neus	B+	
		B	
Smaak :	Volle aanzet. Rood fruit, cassis. Evenwichtig met mooi verweven tannines. Gebrande toetsen in finale. Fraicheur in lange afdronk.	C	

6. Gostolai, PIZZINOS, Isola dei Nuraghi IGT 2006 (13,5%) 16 €

Visueel :	Donkerrood. Pinot Noir kleur. Lichte concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Pinot Noir neus: leder, pels, vijg. Rood steenfruit, vanille. Kruidig. Krieken op jenever. Bosvruchten.	B+	8
		B	
Smaak :	Mooie aanzet van rood steenfruit. Goede tannines. Alcoholisch in lange afdronk.	C	

7. Gostolai, PUER sed FORMOSUS, Isola dei Nuraghi IGT 2005 (14%) 16 €

Visueel :	Pinot Noir kleur: lichtrood, lichte concentratie. Oranjerand.	AA	
		A	2
Geur :	Tertiaire toetsen, animaal; leder. Rood steenfruit. Koffie, kruidnagel.	B+	6
		B	
Smaak :	Soepele aanzet. Fruitig in evolutie met frambozen. Fruit en alcohol mooi aanwezig met de nodige frisheid. Lange afdronk. Een lichtvoetige wijn.	C	

8. Gostolai, CANNONAU DI SARDEGNA, Nepente di Oliena 2008 (14%) 18 €

Visueel :	Lichtrood. Lichte concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Leder, rood fruit. Kruidigheid, groenigheid.	B+	7
		B	1
Smaak :	Aanzet van rood fruit. Kruidigheid in evolutie. Iets minder verweven. Fruit wat weggestopt achter koffiegruis. Tannines en alcohol in lange afdronk.	C	

9. Gostolai, SOS USOS DE UNA 'IA, Nepente de Uliana 2007 (14 %) 19 €

Visueel :	Pinot Noir kleur met lichte evolutie.	AA	
		A	8
Geur :	Fruitbom van cassis, frambozen. Lichtjes gesulferd (verdwijnt nadien).	B+	
		B	
Smaak :	Mooie, vlezige aanzet van kraakvers fruit. Mooi verweven tannines en vlezigheid van fruit. Alcohol is perfect in het fruit verweven.		
		C	

10. Gostolai, D' ANNUNZIO, Nepente Riserva di Oliena 2006 (14%) 26 €

Visueel :	Iets donkerder.	AA	
		A	6
Geur :	Vanille. Frambozen. Kruiden van heideplant, garrigues. Laurier, thijm, brem.	B+	2
		B	
Smaak :	Mooie aanzet. Kruiden (mirte ?) en bloemig (cfr neus) in middenstuk. Mooi verweven tannines. Licht bittertje in finale en lange afdronk.		
		C	

11. Gostolai, NEPENTE DI OLIENA, Nepente Riserva 2005 (14,5 %) 27 €

Visueel :	Lichtrood. Lichte concentratie.	AA	
		A	8
Geur :	Tertiair. Kruidig. Vanille. Rood fruit.	B+	
		B	
Smaak :	Stevige, vlezige aanzet. Kruidig en rood fruit. Goed verweven tannines. Fris zuurtje in finale. Zeer lange afdronk.		
		C	

12. Gostolai, ASKOS, Isola dei Nuraghi IGT 2005 (14,5 %) 30 €

Visueel :	Lichtrood. Lichtgele, oranje rand.	AA	8
		A	
Geur :	Rood en zwart fruit. Humus, geranium.	B+	
		B	
Smaak :	Volle aanzet van rood en zwart fruit. Zeer vlezig en kruidig middenstuk. Cederhout. Zeer mooie tannines. Zeer lange afdronk. Perfecte wijn.		
		C	

13. Gostolai, SU GUCCIU DOLCE 2008 (14,5 %) 22 € (0,50 cl)

Visueel :	Donkerrood.	AA	
		A	8
Geur :	Vlierbessen, vijgen. Zoetigheid. Beetje farmacie.	B+	
		B	
Smaak :	Volle aanzet. Fruitig, vlierbessen. Chocolade. Krachtig met zeer lange afdronk en latent aanwezige tannines.		
		C	

14.

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