

DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema : **Syrah-Shiraz wereldwijd**

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel 29/03/2010

Aantal proevers : 8 + Elizma Myburgh

1. Polkura, Marchigue Colchagua Valley, Chili 2007 (14,5 %) 19,95 €

Visueel :	Donkerrood. Geen evolutie.	AA	
		A	
Geur :	Donker fruit. Munt. Kruiden: witte peper, laurier.	B+	7
		B	1
Smaak :	Floerse, vlezige aanzet van zwart fruit. Kruiden (witte peper) in evolutie. Minerale toets in midden. Kruiden omgeven door fruit. Middellange afdronk. Geen blockbuster.	C	

2. Domaine LePlan, GT-S, Côtes du Rhône Villages 2007 (16 %) 16,95 €

Visueel :	Donkerrood. Geen evolutie. Iets minder intens dan 1.	AA	
		A	1
Geur :	Uitbundige neus. Groenigheid, rozemarijn. Botten van cassisplant. Geroosterd brood. Mineralige neus. Porfier, rokerig.	B+	6
		B	1
Smaak :	Zwarte kersen in aanzet. Kruidigheid in evolutie. Verweven tannines. Sterke drank in finale. Warme afdronk.	C	

3. Francis Coppola, Diamond Collection, Californië 2006 (13,5 %) 15,10 €

Visueel :	Donkerrood. Geen evolutie.	AA	
		A	
Geur :	Minder open neus. Zwart steenfruit. Frambozen. Kruiden, anijs. Vanille	B+	3
		B	5
Smaak :	Aanzet van framboos, bosbessen, aardbei, pruimen. Kruiden en munt in evolutie. Niet echt verweven. Veel hout en steeltjes in finale met licht uitdrogende tannines.	C	

4. Tamboerskloof, Kleinood, Stellenbosch, Zuid-Afrika 2006 (14 %) 17 €

Visueel :	Donkerrood. Geen evolutie. Mooie concentratie.	AA	
		A	6
Geur :	Zeer lichte reductie voor walsen. Nadien: boeket van kruiden, vanille, groene peper.	B+	2
		B	
Smaak :	Fluwelige aanzet. Zwart fruit in evolutie. Mooie body. Goed verweven tannines. Aangename afdronk. Wijn met finesse.	C	

5. Penfolds, Bin 128, Coonawarra, Australië 2005 (14 %) 23,25 €

Visueel :	Donkerrood. Geen evolutie. Mooie concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Complexe neus. Zwarte bessen, crème de cassis. Vanille. Na walsen: peper, kruidigheid, cassis.	B+	7
		B	1
Smaak :	Gemiddelde aanzet van zwart steenfruit. Lichte kruidigheid. Evolutie van fruit naar kruidigheid. Licht bittertje van koffiegrijs in finale.		
		C	

6. Joubert-Tradauw, Tradouwvalley, Zuid-Afrika 2004 (14,5 %) 19,80 €

Visueel :	Donkerrood. Geen evolutie.	AA	
		A	3
Geur :	Koest. Pels. Peper, munt. Zwart steenfruit. Drop.	B+	5
		B	
Smaak :	Aanzet van kruiden, peper. Gerookt vlees, zwarte rekkers, drop in midden. Lange afdronk. Neus en smaak zijn congruent. Is een eetwijn.		
		C	

7. Dom. Des Martinelles, Hermitage 2004 (13,5 %) 38,95 €

Visueel :	Donkerrood. Iets minder intens. Lichte evolutie.	AA	
		A	2
Geur :	Rijp zwart fruit. Kruidentoets. Licht floraal: viooltjes. Snoepgoed, poepegatjes. Chocolade.	B+	6
		B	
Smaak :	Donker, zwart fruit in aanzet. Kruidigheid. Toasty. Mooie zuurtjes. Lange afdronk. Wijn met fraîcheur.		
		C	

8. Mission Hill, Select Lot Collection, Okanaganvalley, Canada 2004 (13,5 %) 32,45 €

Visueel :	Donkerrood. Diepe concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Open neus. Zwart fruit, cassis. Coulis van fruit. Chocolade.	B+	7
		B	1
Smaak :	Zwart fruit in aanzet en evolutie. Munt in midden geeft fraîcheur. Stevige, wat uitdrogende tannines in finale. Lange afdronk. Vlezige, volle wijn.		
		C	

9. Duratón, Castilla Y Leon, Spanje 2003 (13,5 %) 26,90 €

Visueel :	Donkerrood. Stevige concentratie. Lichte evolutie.	AA	
		A	3
Geur :	Schil van walnoten. Notenolie. Vanille. Caramel. Viooltjes. Zwarte bessen.	B+	5
		B	
Smaak :	Stevige, vlezige aanzet. Kruidigheid, ceder, noten, koffie, fondant-chocolade verdringen het fruit. Zeer stevige wijn.		
		C	

10. Glaymond Wines, Barossavalley, Australië 2003 (15,9 %) 42 €

Visueel :	Donkerrood. Zeer diepe concentratie.	AA	
		A	8
Geur :	Zeer open neus. Initieel apothekerskast: zinkoxide-eugenol. Eucalyptus. Zwarte kers, zwarte braambessen. Kokos.	B+	
		B	
Smaak :	Zwoele aanzet. Pruimen, mon cherry. Muntchocolade. Ragfijne tannines. Zeer mooie, lange afdronk.		
		C	

11.

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

12.

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