

DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **Toscane: Chianti Classico en Montalsino**, door Piet Dooijswaard (NI)

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel 28/04/2014

Aantal proevers : 8 Wit: 1 Rood: 2-3-4-5-6-7-8-9-10 Zoet:11.

1. La Lastra, Vernaccia Di San Gimignano, DOCG 2013 (12,5 %) 14,55 €

Visueel :	Lichtgeel.	AA	
		A	
Geur :	Initieel eerder gesloten. Daarna sterfruit, rijpe appel, buxus. Mineraliteit.	B+	1
		B	7
Smaak :	Fruitige aanzet. Zuurtjes, mineraliteit in evolutie. Bittertje in finale. Is een vlotte drinkwijn en lijkt op een sauvignonwijn.	C	

2. Provenzano, Canaiolo, Toscana IGT Rosso 2012 (13 %) 14,75 €

Visueel :	Mooi robijnrood.	AA	
		A	
Geur :	Voor walsen: vooral sap van jonge druiven. Nadien zeer kruidig, schil van paprika en een zekere gebrandheid, maar niet van een houten vat.	B+	3
		B	5
Smaak :	Jong fruit in aanzet. Zurige kant van Schaarbeekse krieken in evolutie met adstringerende zuren. Bitter in finale. Toch vrij lange afdronk.	C	

3. Rietine, Chianti Classico 2009 (13,5 %) 18,25 €

Visueel :	Kersenrood. Geen evolutie. (PS: 85 % sangiovese, 15 % merlot)	AA	
		A	1
Geur :	Initieel zeer rare neus van gassen. Dan zwart steenfruit, kersen op alcohol, gedroogde pruimen.	B+	4
		B	3
Smaak :	Stevige, vlezige aanzet van rijp steenfruit. Kersen en krieken op alcohol, chocolade. Goed verweven tannines en alles is verweven met stevige zuren. Vrij lange afdronk.	C	

4. Caprili, Rosso di Montalcino 2011 (15 %) 20,90 €

Visueel :	Donkerrood. Lichte evolutie.	AA	
		A	
Geur :	Potgrond, aardse geuren. Potlood, grafiet. Rood fruit, kruiden, peper, pili pili, geroosterde tomatenschil.	B+	4
		B	4
Smaak :	Aanzet van krieken, gevolgd door een kruidig middenstuk met zurige ondertonen. Warme afdronk met kruidige toets.	C	

5. Rietini, Chianti Classico Riserva 2008 (13,5 %) 28,20 €

Visueel :	Donker- tot robijnrood. Geen evolutie.	AA	
		A	1
Geur :	Rood en zwart fruit. Vanille, kruidig. Zoethout, kirch, gebrande toets, laurier.	B+	7
		B	
Smaak :	Fruitige aanzet. Evenwichtig en elegant met rood en zwart fruit. Bittertje en uitdrogend in finale. Mooie, vlezige wijn met structuur.	C	

6. Caprili, Brunello di Montalcino 2008 (15 %) 45,15 €

Visueel :	Donkerrood. Lichte evolutie.	AA	
		A	2
Geur :	Tertiair: leder, pels, humus, natte dweil. Rood steenfruit, kruidigheid, vijgen.	B+	5
		B	1
Smaak :	Rood steenfruit in aanzet, vrij verweven tannines. Kruidig middenstuk. Frisse zuren in finale. Vijgen in retro met zoetje. Wijn met meer elegantie en finesse.	C	

7. Rietini, Tiziano, Vino da Tavola 2007 (13 %) 33,60 €

Visueel :	Donkerrood tot paars. Stevige, sterke concentratie. (PS: 90 % merlot, 10 % lambrusco)	AA	
		A	8
Geur :	Donkerrood rijp en zwart fruit: bosaardbei. Kaneel, vanille. Provençaalse kruiden, gebrande toetsen.	B+	
		B	
Smaak :	Stevige, gecorseerde aanzet van rijp fruit. Mooie versmolten tannines met iets te weinig zuur. Toch een mooie, volle wijn met lange afdronk.	C	

8. Caprili, Brunello di Montalcino Riserva 2006 (15 %) 89,95 €

Visueel :	Kersenrood. Veroudering. Gemiddelde concentratie.	AA	2
		A	6
Geur :	Zeer open, complexe neus: rijp fruit, kruiden, tertiaire toetsen, bosgrond, laurier.	B+	
		B	
Smaak :	Mooie, volle aanzet van kruiden en rood fruit. Mooi verweven, fijne tannines. Alles goed onderbouwd door frisse zuren. Lange afdronk. Wijn met finesse.	C	

9. Renzo Marinai, Chianti Classico 2009 (13,5 %) 26,90 €

Visueel :	Donkerrood.	AA	
		A	5
Geur :	Cfr Bordeaux blend, maar iets warmer: rood en zwart fruit. Koffie, caramel.	B+	3
		B	
Smaak :	Stevige aanzet van fruit. Verweven met koffie, takkenbos, grafiet. Zeer vlezig met zuurtje. Vrij lange afdronk.		
		C	

10. Renzo Marinai, Chianti Classico Riserva 2008 (13,5 %) 41 €

Visueel :	Robijn- tot kardinaalrood.	AA	1
		A	7
Geur :	Warm aroma van kaneel, gestoofd fruit.	B+	
		B	
Smaak :	Aanzet van fruit, gevolgd door mineraliteit en zuren, koffie, zwarte chocolade. Zeer goede wijn met body.		
		C	

11. Rietini, Vinsanto Chianti Classico 1997 (19 %) 40,65 € (37,5 cl)

Visueel :	Amberkleurig. Zeer tranend.	AA	
		A	8
Geur :	Initieel terpentijn. Chinese bouillon, paddestoelen. Madeira.	B+	
		B	
Smaak :	Stevige aanzet van geëvolueerde, overrijpe vruchten. Mollig met goede zuren. Veel schilbitters, vermouthe in finale. Zeer lange afdronk.		
		C	

12.

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