

DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema: **Dessertwijnen: Icwine, Vin de Paille...**

Plaats / Datum : G. Walschap Londerzeel 16/12/2003

Aantal proevers : 10

Deguvin: Quotering

MWK: Quotering door 9 leden Moorselse WijnKring op 15/12/2003

Beknpte bespreking door MWK (Quotering zonder A+!)

1. Dom. de la Petite Croix, AOC Bonnezeaux, Vieilles Vignes (13,5° - 75 cl) 1997 29,65 €

Visueel :	Diep goudgeel. Helder. <i>Intens strogeel. Helder.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Niet uitbundig. Lychee, honing, banaan. Wat boter. Ananas na lang openstaan. <i>Gesloten.</i>	A		
		B+		7
		B	10	2
Smaak :	Zwaar zoete aanzet. Aanwezig zuur komt meer op in finale. Wijn met wat complexiteit. Vrij lange afdronk. Mocht iets meer aciditeit hebben. <i>Zoet in aanzet.</i> <i>Zuurte van rijpe kiwi is ondersteunend. Honing in retro. Vrij lange afdronk.</i>	B-		
		C		

2. V. T. Schlossberg Riesling, Alsace (11,5° - 75 cl) 1997 28,71 €

Visueel :	Goudgeel. (iets minder diep dan 1,) Helder. <i>Lichtgeel.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Lychee, banaan, honing, exotisch fruit. Lichte petroleumtoets na walsen. <i>Mazout: rieslingtype. Groen fruit. Iets reductief, dat verdwijnt na walsen.</i>	A		
		B+	1	
		B	9	9
Smaak :	Frisser begin dan 1. Wat lactisch. Zoet meer in finale. Minder body en minder complex. Kortere afdronk. <i>Zoet in aanzet, bitter opstootje. Lange zoete afdronk, niet plakkerig.</i>	B-		
		C		

3. Vouvray de Gautier, Cuvée Théo SGN, (12,5° - 50 cl) 1997 29,70 €

Visueel :	Amberkleurig, licht bruin. <i>Goudgeel. Oud.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Honing. Abrikozen. Nootjes. Lichtjes oxydatief. <i>Reductief, verdwijnt na walsen. Honing, rijp tropisch fruit.</i>	A		
		B+	4	9
		B	6	
Smaak :	Frisse aanzet. Vrij evenwichtig en evoluerend naar zoet en zoeter. <i>Zeer evenwichtig. Goed verweven zoet/zuur. Zeer lange afdronk.</i>	B-		
		C		

4. Gewürtztraminer SGN, Dopff Au Moulin (12° - 75 cl) 1998 64 €

Visueel :	Licht- tot goudgeel. Helder. <i>Lichtgeel. Gemiddelde concentratie.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Open neus: exotisch fruit. Complex na walsen: lychees, kruidigheid <i>Sterfruit, perzik, lychee, niet sterk.</i>	A	2	
		B+	8	
		B		9
Smaak :	Frisse aanzet, initieel licht prikkelend op tong. Zeer goede zuur/zoet-balans. Kruidig in evolutie. <i>Gemiddelde aanzet, met zoet dominant, intenser zuur in evolutie, niet goed vervlochten. Kruidiger in retro. PS: Deguvin: betere fles</i>	B-		
		C		

5. De Bortoli, Noble One Sémillon Botrytis (10,5° - 37,5 cl) 1999 19,60 €

Visueel :	Tussen goudgeel en amberkleurig. <i>Diepgeel: oud goud. Helder.</i>		Deguvin	MWK
		AA		
		A+		
Geur :	Vrij gesloten in stille fase. Na walsen: gebrande toetsen, geen fruit meer. <i>Honing. Licht oxydatief, ook botrytis.</i>	A		1
		B+		2
		B	10	6
Smaak :	Frisse aanzet. Zoet tot plakkerig zoet in evolutie. Stroperig. Niet evenwichtig. <i>Minder zoet dan verwacht. Agressief zuur. Honing. Iets chemisch, exotisch fruit. Lange afdronk, iets stroperig. Iets botrytis. Honingbol.</i>	B-		
		C		

6. Rheinhessen, Käfer Eiswein (8° - 0,50 cl) 1998 12,65 €

Visueel :	Goudgeel. <i>Strogeel.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Vrij gesloten in stille fase. Na walsen: geroosterde toestanden, hout, geen fruit. <i>Schimmel. Champignons: weg na walsen. Licht reductief. Weinig exotisch fruit.</i>	A		
		B+	5	
		B	5	9
Smaak :	Frisse aanzet. Goed evenwicht zuur/zoet in evolutie. In finale terug iets zoeter. <i>Zoete aanzet. Beetje stroperig. Licht zuur in evolutie.</i>	B-		
		C		

7. Weingut Rudolf Payer, Neusiedlersee, Beerenauslese (13,5° - 37,5 cl) 1992 12,06 €

Visueel :	Diep goudgeel. <i>Strogeel.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Vrij gesloten na walsen. Na walsen: wat exotisch fruit, iets lactisch. <i>Lichte champignonneus. Oxydatief. Na walsen: overrijp fruit.</i>	A	8	
		B+	2	3
		B		6
Smaak :	Mooie aanzet. Krachtig in evolutie. Goed evenwicht zoet/zuur. Bittertje in finale. <i>Lange afdronk. Heel complex. Complex zoet/zuur/bitter(heel expressief aanwezig)</i> <i>Bescheiden zoet. Porto in afdronk.</i>	B-		
		C		

8. Clos du Cadaret, AOC Côtes de Duras (14° - 0,50 cl) 1997 45,80 €

Visueel :	Goudgeel. <i>Strogeel.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Complexe neus. Lactisch na walsen. Cacao. <i>Koeienstal: reductief stinkend. Nadien: lactisch.</i>	A		
		B+	8	
		B	2	9
Smaak :	Evenwichtig in aanzet. Evolueert naar zoet in finale en afdronk. Hoog alcoholgehalte. <i>Geen botrytis. Plakkerig, lactisch. Oude noten in finale. Niet elegant.</i>	B-		
		C		

9. Vin de Paille, Caveau des Byards, Côtes du Jura (16° - 37,5 cl) 1998 31,05 €

Visueel :	Amberkleurig. <i>Amberkleurig. Palm.</i>		Degovin	MWK
		AA		
		A+	1	
Geur :	Likoreuse toets. Banaan, exotisch fruit. Na walsen: amandel, licht oxydatief. <i>Oxydatief. Madeira.</i>	A	9	
		B+		5
		B		4
Smaak :	Madeira op en top. Krachtig (van begin tot einde) en fris. Oxydatieve toets. Koffie, toasty. Lange afdronk. <i>Niet zoet in aanzet of evolutie. Zuurtje en bitter wel expressiever aanwezig. Warmte in finale en afdronk.</i>	B-		
		C		

10. Vin de Paille, Hermitage, Cave de Tain l'Hermitage (17° - 0,50 cl) 1990 56,50 €

Visueel :	Amberkleurig. <i>Amberkleurig.</i>	AA	2	
		A+	4	
Geur :	Zeer open, aangename neus: koffie, cacao, geroosterde toetsen. Zeer complexe neus. Licht oxydatief in neus, maar niet storend. <i>Rozijnen. Noten. Gerookt. Gebrande chocolade.</i>	A	4	9
		B+		
		B		
Smaak :	Caramel. Meer finesse dan 9. Complex product, evenwichtig. Volledig zuur-ondersteund tot in finale. Geen fruit meer in smaak. <i>Bitter heel expressief aanwezig, maar harmonisch geheel. Tabak. Heel evenwichtig, lange afdronk.</i>	B-		
		C		

11.

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

12.

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

13.

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

14.

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

15.

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

16.

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