

DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema: **Zuid-Afrikaanse wijnen**

Plaats / Datum : G. Walschap Londerzeel 16/01/2007

Aantal proevers : 11 (met Emmanuel Vanderperren) Wit: 1-2-3-4 Rood: 5-6-7-8-9.

Deguvin: Quotering **MWK**: Quotering door 12 leden Moorselse WijnKring met E. Vanderperren op 22/01/2007

Beknpte bespreking door MWK (Quotering zonder A+ en B- !)

1. Goiya (Colombard/Chardonnay) 2005 (13 %) 5,95 €

Visueel :	Lichtgeel. Helder. Zeer jong. <i>Lichtgeel met lichtgroene toets. Helder.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Vrij gesloten. Peer. Na walsen: fruitig (appel, citrus, peer), beetje honing. <i>Fruitig. Rijp exotisch. Na walsen: peer, honing.</i>	A		
		B+	4	9
		B	7	3
Smaak :	Mooie, frisse aanzet. Fruitig in evolutie. Volle smaak.Fris in finale en afdronk. Vrij korte afdronk met alcoholopstoot. <i>Gemiddelde aanzet. Evenwichtig.Sterfruit. Zekere vettigheid. Mooie afdronk.</i>	B-		
		C		

2. Joostenberg (Chenin blanc/Viognier) 2005 (13,5 %) 9 €

Visueel :	Licht- tot citroengeel. Helder. <i>Iets dieper geel. Hooigeel.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Iets meer open dan 1. Groene appel, sterfruit. Na walsen: ananas, rijpe meloen, honing, iets gebrand. <i>Exotisch fruit. Rijp. Na walsen: floraal, beetje mineraal.</i>	A		
		B+	11	4
		B		8
Smaak :	Krachtige, friszurige aanzet.Fruitig en zoeter in evolutie.Peer en perzik in finale. Vrij lange afdronk. <i>Mollige aanzet.</i> <i>Complex in evolutie.Evenwichtig.Bittertje in lange afdronk.Bescheiden bittertje.</i>	B-		
		C		

3. Kleine Zalze (Chenin blanc), Stellenbosch, 2005 (14 %) 6,45 €

Visueel :	Citroengeel. Helder. <i>Strogeel. Helder.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Iets meer gesloten.Honing.Fruit (gele, rijpe appel).Na walsen: exotische tinten, sterfruit, meloen. <i>Gerookt. Floraal. Overrijp fruit. Na walsen: honing.</i>	A		
		B+		5
		B	11	7
Smaak :	Soepel in aanzet.Fris, krachtig en mullig.Zuurtje in finale.Warme, alcoholische afdronk. <i>Frisse aanzet. Beetje zuur. Exotisch fruit. Hout. Alcohol. Bittertje in finale.</i>	B-		
		C		

4. Steenberg (Sauvignon blanc) 2001 (13,5 %) 15 €

Visueel :	Citroengeel. Iets diepere concentratie. Helder. <i>Lichtgeel. Groene schijn. Helder.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Zeer open neus: grassig, floraal, savooi, netels. <i>Typisch sauvignon: buxus, netels. Paprika, pepers. Na walsen: idem, minder expressief.</i>	A	3	
		B+	5	2
		B	3	10
Smaak :	Sterke en frisse aanzet. Krachtig in evolutie.Verweven. Volle wijn met strakke zuren. Lange afdronk. Smaak en geur zijn congruent. <i>Stevig agressief zuur in aanzet. Stekelbees. Niet verweven. Uitdrogend, misschien te.</i>	B-		
		C		

5. Goya (Shiraz/Pinotage) 2004 (13,5 %) 5,95 €

Visueel :	Dakpannenrood. Gemiddelde concentratie. Bruine rand. Licht waterige meniscus. <i>Donkerrood. Lichte evolutie. Gemiddelde concentratie.</i>		Deguvin	MWK
		AA		
		A+		
Geur :	Vrij gesloten. Licht animaal, beetje pels.Na walsen nog vrij gesloten.Framboos, aardbei. <i>Kruidig. Peperbolletjes. Na walsen: zoethout. Confituur, aardbei.</i>	A		2
		B+		10
		B	11	
Smaak :	Vlotte aanzet met kruidige toets.Beetje rood fruit, kruidig ook.Vrij evenwichtig. Mist wat vlezigheid. Bittertje in finale en afdronk. Korte afdronk. <i>Ge-middelde aanzet. Verweven. Vlak in evolutie.Kersenpit.Kruidig.Gemiddelde afdronk.</i>	B-		
		C		

6. Joostenberg (Shiraz/Merlot) 2004 (14 %) 10 €

Visueel :	Kersenrood. Diepe concentratie. Beetje veroudering. <i>Donkerrood. Diepe concentratie. Lichte waterrand.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Mooie, duidelijke neus: fruitig, braambessen, hout, chocolade.Na walsen: beetje pels, cederhout, koffie. <i>Mooi. Eucalyptus. Steenfruit. Gebrand. Na walsen: snoep, poepegatjes. Tabak.</i>	A		8
		B+	11	4
		B		
Smaak :	Soepele aanzet. Krachtig in evolutie. Kruidig. Evenwichtig. Vlezig. Warme, middellange afdronk. <i>Gemiddelde aanzet. Heel evenwichtig en verweven. Vlezig. Vanille. Blonde tabak in finale. Lange afdronk.</i>	B-		
		C		

7. Joostenberg (Shiraz/Viognier) 2005 (13,5 %) 17,50 €

Visueel :	Kersen- tot donkerrood. Diepe concentratie. <i>Donkerrood. Diepe concentratie. Geen evolutie.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Open neus: rood fruit. Na walsen: vegetale toetsen, kruidnagel, hout, koffie, vrij intens. <i>Mooi, complex.Leder, tabak,vanille,floraal.Vlierbessen.Na walsen: zwarte kersen.</i>	A	1	5
		B+	3	7
		B	6	
Smaak :	Stevige aanzet.Heel kruidig:peper en kruidnagel.Gerookt spek in finale tot afdronk Opstootje van alcohol in middellange afdronk. <i>Complexe aanzet. Minder goed verweven: is nog zeer jong.</i>	B-	1	
		C		

8. Steenberg (Shiraz) 2001 (13,5 %) 19 €

Visueel :	Kersenrood. Diepe concentratie. Tranend. Jong van kleur (paarse rand). <i>Donkerrood. Diepe concentratie.</i>	AA		
		A+		
Geur :	In stille fase: munt, eucalyptus, zwart fruit, gedroogde pruimen, chocolade. Na walsen: hout, kaneel en vanille. <i>Eucalyptus. Vanille. Rijp rood fruit. Na walsen: kruidig. Rokerig,turf.</i>	A	11	
		B+		12
		B		
Smaak :	Frisse, volle aanzet.Complex in evolutie.Evenwichtig en krachtig.Wordt gedragen door frisse zuren en mooie tannines. Lange afdronk. Bewaarwijn. <i>Soepele aanzet. Overrijp fruit, madeira.Confituur. Vanille in finale.Bittertje. Gemiddelde afdronk.</i>	B-		
		C		

9. Joostenberg, Flagship Red

2002 (14 %)

16 €

Visueel :	Donkerrood naar zwart. Diepe concentratie. Kleine oranjerand. Tranend. <i>Heel diepe concentratie. Beetje evolutie.</i>		Degavin	MWK
		AA		
Geur :	Stille fase: groen kreupelhout, bos na regen. Tabak. Merlot. Na walsen: zwart fruit. Tabak, drop. <i>Tertiair. Oude porto en -druiven. Na walsen: cederhout, rijp fruit.</i>	A+	1	
		A	6	4
		B+	4	1
Smaak :	Vlotte, volle aanzet. Krachtig en vlezig in evolutie. Evenwichtig. Warm in finale. Lange afdronk. Wijn met soliede structuur. <i>Mooie tannines met fruit in aanzet. Sterke concentratie. Bdx-blend. Tabak, leder, cederhout. Oude Barollo.</i>	B		
		B-		
		C		

10.

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

11.

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

12.

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