

DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema: **Witte wijnen uit ZWITSERLAND**

Plaats / Datum : G. Walschap Londerzeel 18/04/2006

Aantal proevers : 7 en gastspreker Xavier FABER, in 2000 verkozen tot beste Sommelier in België.

Deguvin: Quotering **MWK**: Quotering door 9 leden Moorselse WijnKring op 24/04/2006

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

1. Johannisberg, AOC Valais, Cave JL Mathieu 2004 (12,5 %) 11,90 €

Visueel :	Lichtgeel met lichtgroene tint. Helder. Jong.		Deguvin	MWK
		AA		
		A+		
Geur :	Zeer open. Fruitig. Lychee, citrusvruchten. Veelbelovend.	A		
		B+		4
		B	7	5
Smaak :	Aangename aanzet. Vlak in evolutie. Evenwichtig. Korte afdronk. Te weinig zuurte, te weinig body. <i>Mooie aanzet. Vlak. Weinig vulling.</i>	B-		
		C		

2. Terre di Gudo, Tamborini (100% Merlot, wit gevinifieerd) 2004 13,20 €

Visueel :	Lichtgeel. Helder.			
		AA		
		A+		
Geur :	Buxus. Petroleum, asfalt, teer. Na walsen: citroenzeste, wat citrusfruit. <i>Buxus.</i>	A		
		B+	1	7
		B	6	2
Smaak :	Frisse, gemiddelde aanzet. Meer body en meer zuurte. Wat fettiger in de mond. Iets langere, gemiddelde afdronk.	B-		
		C		

3. Heritage Varone, Heida, AOC Valais (Savagnin) 2004 (13 %) 17,50 €

Visueel :	Helder. Lichtgeel, citroengeel.			
		AA		
		A+		
Geur :	Vrij gesloten in stille fase. Moeilijk herkenbaar. Na walsen: wat citrusfruit, beetje vegetaal, beetje romig. <i>Middelmatig, gesloten. Speciaal: hooi.</i>	A		
		B+	7	8
		B		1
Smaak :	Mollige aanzet. Goede balans zuur/zoet. Meer body, meer structuur. Wat lactisch. Mooi, fijn bittertje in finale en iets langere afdronk. <i>Wijn met karakter.</i>	B-		
		C		

4. Ermitage, AOC Valais, Provins 2002 (13,5 %) 12,95 €

Visueel :	Lichtgeel. Diepere concentratie. Helder. <i>Diepere concentratie.</i>			
		AA		
		A+		
Geur :	Open, onaangename neus: kattepis, stalgeur, savooikool, spruiten.	A		
		B+	1	5
		B	6	4
Smaak :	Mollige aanzet. Zuurte in evolutie. Mollig in finale en afdronk. Korte afdronk. Geëvolueerde smaak, wat gefragmenteerd. <i>Evolutie, kleine restsuiker.</i>	B-		
		C		

5. Humagne Blanche, Provins 2003 21,10 €

Visueel :	Helder. Gemiddelde concentratie.		Degovin	MWK
		AA		
		A+		
Geur :	Vrij gesloten in stille fase. Wat floraal. Eikgerijpt. Na walsen: wat lactisch. <i>Subtiële neus, stijl grote Bourgogne. Nootjes, boter na walsen.</i>	A		2
		B+	7	4
		B		3
Smaak :	Fris en mollig in aanzet. Vlak in evolutie. Houttoets in finale die lang blijft. <i>Wijn met sterk potentieel.</i>	B-		
		C		

6. Petite Arvine, Cuvée Mélancolie, St. Severin, AOC Valais, 2002 (12,5%) 17 €

Visueel :	Groengeel. Groene toets.	AA		
		A+		
Geur :	Vrij intense neus. Vegetale toetsen. Rabarber. Chemicaliën (terpentijn). <i>Pompelmoes.</i>	A		1
		B+	7	5
		B		3
Smaak :	Droge aanzet en kurkdroog in evolutie. Rabarbermousse in evolutie. In retro zelfde geuren als neus. Lange afdronk. Klein bittertje. Evenwichtig product. <i>Fruitige aanzet. Sterfruit. Evenwichtig. Goede lengte.</i>	B-		
		C		

7. Petite Arvine, La Trémaille (70% chardon. - 30% P.A.) 2002 20,60 €

Visueel :	Licht- tot citroengeel. Helder.	AA		
		A+		
Geur :	Zwak, ook na walsen. Floraal na walsen, lactisch.	A	2	4
		B+	5	5
		B		
Smaak :	Stevige, mollige aanzet. Goede zuren: frisse, aangename citroenzuren. Wijn met body. Complex in finale. Lange afdronk.	B-		
		C		

8. Amigne de Vetroz, 2003 16,10 €

Visueel :	Citraengeel. Helder. Lichte concentratie.	AA		
		A+		
Geur :	Open neus. Acaciahoning en citrusfruit, ook na walsen. <i>Peer. Exotisch na walsen.</i>	A	7	6
		B+		3
		B		
Smaak :	Mollige aanzet. Rijp, zoet fruit, voldoende ondersteund in evolutie door zuren. Wijn met structuur. Krachtig. Goede, lange afdronk. <i>Moelleux. Goede lengte.</i>	B-		
		C		