

# DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema : **Wijnen uit ARGENTINIE**

Plaats / Datum : Gudul's Kaffee, Moorsel (MWK+ DEGUVIN) 26/07/2004

Aantal proevers : 14 Wit: 1-2-3-4 Rood: 5-6-7-8-9-10-11-12

## 1. Casa Miriam, unwooded Chardonnay, Tupungato ( 13° ) 2002 5,50 €

Visueel :	Lichtgeel. Lichte concentratie. Helder.	AA	
		A	
Geur :	Citrusvruchten en rijp ( exotisch ) fruit. Fruitig ook na walsen. Licht kruidig. Bloemetjes na langer openstaan. Weinig typisch voor chardonnay.	B+	1
		B	13
Smaak :	Frisse aanzet ( citrus ). Kruidig. Bittertje in finale. Alcoholrijk.		
		C	

## 2. Casa Miriam, Reserva Chardonnay, Tupungato ( 13,5° ) 2002 7,90 €

Visueel :	Lichtgeel met groene tint. Lichte concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Vrij gesloten. Na walsen: rijp fruit, banaan. Typisch chardonnay op hout.	B+	1
		B	13
Smaak :	Typisch chardonnay in aanzet. Aangename zuren in evolutie. Evenwichtiger en krachtiger dan 1. Middelmattige afdronk. Mist wat mineraliteit.		
		C	

## 3. Chardonnay unwooded, Bodegas y Cavas de Weinert ( 14,5° ) 1999 14,30 €

Visueel :	Lichtgeel, maar toch iets dieper dan vorige.	AA	
		A	
Geur :	Geen frisse geur: iets chemisch, dissolvant, licht reductief, mout. Onaangename geur verdwijnt na openstaan. Toch wat rijp fruit, banaan.	B+	
		B	14
Smaak :	Soepele aanzet, vervolgens lactisch overheersend. Storend bittertje in finale. Warm aanvoelend: alcohol.		
		C	

## 4. Mariposa Chardonnay, Tupungato, Kendall Jackson,( 13,5° ) 1997 10,75 €

Visueel :	Geel met nog iets meer concentratie. Helder.	AA	
		A	
Geur :	Zeer open neus: zeer boterig, ook na walsen. Intens naar het reductieve af.	B+	
		B	14
Smaak :	Vettige, ronde aanzet. Boterig maar vlak. Wat gebrek aan edele zuren. Valt weg in finale. Geen fruit in smaak. Enkel alcohol- rest in finale.		
		C	

**5. Baron Pilars, Mendoza ( 13° ) 2001 9,75 €**

Visueel :	Licht dakpanrood met flink wat veroudering aan waterige meniscus. Licht voilé.	AA	
		A	
Geur :	Rijp rood fruit ( aardbeien, kersenspitten ). Licht kruidig, tertiaire geuren en wat muf.	B+	1
		B	13
Smaak :	Goede aanzet, evenwichtig met een opstoot van licht uitdrogende tannines in finale. Globaal toch te vlak van smaak.		
		C	

**6. Casa Miriam, Malbec-Merlot, Tupungato ( 13° ) 2002 5,50 €**

Visueel :	Kersenrood. Diepe concentratie.	AA	
		A	1
Geur :	Open neus: beetje cacao, gebrand, rijp rood fruit. Kaneel ( vlaaien ). Complex, veelbelovend.	B+	13
		B	
Smaak :	Zachte aanzet. Evenwichtig, vlezig. Licht droogtrekkend in finale. Toch iets te weinig body. Neus was meer belovend.		
		C	

**7. Weinert Merlot ( 13,1° ) 1996 14,30 €**

Visueel :	Colakleur met evolutie. Gemiddelde concentratie.	AA	
		A	
Geur :	Reductief. Na walsen: beetje kruiden en chocolade.	B+	
		B	14
Smaak :	Soepele aanzet. Goed verweven. Kersenspit en chocolade met zachte tannines. Bitter overheersend. Gemiddelde afdronk. Toch iets te weinig body. Is een oudere wijn.		
		C	

**8. Casa Miriam, Reserva Merlot, Tupungato ( 13,5° ) 2002 7,80 €**

Visueel :	Purperrood. Diepe concentratie.	AA	
		A	3
Geur :	Vrij gesloten. Kruidig. Na walsen: rood steenfruit, kersen. Licht vanille.	B+	11
		B	
Smaak :	Complex, goed verweven. Fris met voldoende zuren en veel tannines. Lange afdronk.		
		C	

**9. Mariposa Tapiz, Malbec, Kendall Jackson, ( 13,7° ) 1998 11,25 €**

Visueel :	Rood met sterk oranje meniscus.	AA	
		A	
Geur :	Savooikool, spruiten. Animaals, reductief. Zwakke tertiaire neus. Madeira-achtig.	B+	
		B	14
Smaak :	Krachtige aanzet. Savooi terug in evolutie. Tannines in finale. Valt volledig weg na aanzet, geen fruit meer.	B-	
		C	

**10. Weinert, Malbec, Lujan de Cuyo ( 14° ) 1997 13,00 €**

Visueel :	Donkerrood. Heel diepe concentratie.	AA	
		A	
Geur :	White spirit, alcoholstift. Na walsen: beetje kersen, chocolade	B+	
		B	14
Smaak :	Sterke aanzet, mollig. Lange afdronk met vuile bitterheid.		
		C	

**11. Altos Las Hormigas, Reserva Malbec ( 13,5° ) 1999 31,28 €**

Visueel :	Kersen- tot purperrood. Sterke concentratie.	AA	
		A	5
Geur :	Zeer open neus: complex. Rijp rood fruit, zoethout, vanille.	B+	9
		B	
Smaak :	Krachtig in aanzet en evolutie. Mollig, goed verweven. Mooie, zachte tannines. Gemiddelde afdronk .		
		C	

**12. Cheval des Andes, Vistalba ( 13° ) 2001 ( Pierre Lurton-60% C.S., 40% Malb.) 50 €**

Visueel :	Bijna zwart met purpere meniscus. Zeer diepe concentratie.	AA	3
		A	11
Geur :	Initieel: iets reductief. Nadien: nieuwe eik, minder uitbundige maar subtiele neus met kruiden, toasty-toetsen.	B+	
		B	
Smaak :	Zachte aanzet. Vol en vlezig in evolutie. Geconcentreerd, mooi verweven met veel mooie tannines. Nog jong.		
		C	

**13.**  
Wijnen uit ARGENTINIE

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

**14.**

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