

# DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema : **RIESLING**

Plaats / Datum : 24/09/2002

Aantal proevers : 7

## 1. Remischen-Nahe, trocken 10,5° 1999 3,99 €

Visueel :	Lichtgeel, waterige rand Zweem van groen  PS: Literfles !!	AA	
		A	
Geur :	Initieel muffig, verdwijnt na openstaan en walsen Nadien licht minerale neus, typisch voor riesling Beetje sterfruit. Niet te sterke neus.	B+	
		B	7
Smaak :	Aciditeit overweegt, maar niet agressief Zacht zuur , aangenaam, korte afdronk Geen krachtige wijn, is wat dun. Typisch riesling, maar in mineur	B-	
		C	

## 2. Weingut Bohdanowicz, Bechtheim, Spätlese, trocken 11,5° 2000 5,50 €

Visueel :	Helder, lichtgeel met waterige rand	AA	
		A	
Geur :	Eerste indruk muf, dan typisch riesling: steenachtig, mineralen Grany Smith, exotisch fruit	B+	2
		B	5
Smaak :	Minder gefractionneerd, zuur is evenwichtiger Meer body, krachtiger Iets langere afdronk	B-	
		C	

## 3. Vignerons réunis de Kientzheim, Alsace 12° 1999 6,39 €

Visueel :	Dieper geel met wat groene tint, citroengeel Helder	AA	
		A	
Geur :	Initieel chemisch: tinner, white spirit; verzacht met openstaan. Petroleum ook. Nadien, exotisch fruit, mango	B+	7
		B	
Smaak :	Zeer evenwichtig, aangename zuren Middelmatige tot lange afdronk	B-	
		C	

## 4. Vignerons réunis de Kientzheim, Alsace 12,5° 1992 03/1995: 6,10 €

Visueel :	Goudgeel. Oude kleur, geëvolueerd Intense concentratie	AA	
		A	
Geur :	Vrij sterke neus: likeurachtig Oxydatief met madeirageur Hieronder toch nog petroleum en mineralen te herkennen	B+	4
		B	3
Smaak :	Kurkdroog, complex met voldoende zuren naar einde toe. Retronasaal enkel petroleumneus Lange afdronk	B-	
		C	

**5. Ahner Palmberg, Clos Mon Vieux Moulin, Luxemburg 11° 1992 12/1995: 8,73 €**

Visueel :	Citroengeel met licht waterige rand <i>NB:</i> <i>Producent is lid van Kwaliteitsgroep "Domaine et Tradition"</i>	AA	
		A	2
Geur :	Duidelijke petroleumgeur	B+	5
		B	
Smaak :	Heel fris. Groene appel. Evenwichtig met zuurtje in finale Beetje uitdrogend naar einde toe Gemiddelde afdronk	B-	
		C	

**6. Hardys Nottage Hill, Australië 13° 1996 12/1999: 7,69 €**

Visueel :	Strogeel, met licht waterige rand Goede concentratie	AA	
		A	
Geur :	Goede neus, petroleum, linoleum	B+	3
		B	4
Smaak :	Goede aanzet, gefractionneerd in zoet en zuur, fruitig ook. Alcoholisch. Krachtig. Heel lange afdronk Heeft niet de hoge typische zuurtegraad van Duitse Riesling	B-	
		C	

**7. Kendall Jackson, Vintner's Reserve, Johannisberg, California 11,5° 1995 7,80 €**

Visueel :	Strogeel, intens Helder	AA	
		A	7
Geur :	Niet overweldigend sterk, typisch riesling: mineralen en petroleum. Overrijp fruit Floraal: lindebloem	B+	
		B	
Smaak :	Vol en evenwichtig. Restsuikers goed geïntegreerd en door voldoende zuren ondersteund. Lange afdronk	B-	
		C	

**8. Heymann-Löwenstein, Schieffer terrassen, Mosel-Saar-Ruwer 12° 1999 13,05 €**

Visueel :	Lichtgeel met groene toets Helder, belletjes aan glaswand Gemiddelde concentratie	AA	
		A	1
Geur :	Atypisch riesling: geen petroleumneus Overrijpe stekelbessen	B+	4
		B	2
Smaak :	CO <sub>2</sub> -prik in mond, mollig in evolutie, zuurte in finale met klein bittertje op einde	B-	
		C	

**9. Heymann-Löwenstein, Winger Röttgen, Mosel-Saar-Ruwer 12° 1998 18,63 €**

Visueel :	Lichtgeel met groene toets Helder Gemiddelde concentratie	AA	
		A	
Geur :	Atypisch riesling Rijp fruit	B+	6
		B	1
Smaak :	Evenwichtig. Heel rond. Petillant aanwezig en bittertje in finale Zoet gevinifieerd met lichtjes agressievere zuren dan 8.	B-	
		C	

**10. Weingut Clüsserath, Spätlese, Eifel, Alte reben 12,5° 2001 13,14 €**

Visueel :	Lichtgeel Waterige rand Groene tint	AA	
		A	1
Geur :	Eerder gesloten en atypisch riesling. In aanzet iets vegetaal: geplette groene bladeren Na openstaan: fruitig, groen en rijp fruit, jonagold	B+	5
		B	1
Smaak :	Mollig in aanzet, zeer evenwichtig Mooi citruszuur. Middelmatige afdronk	B-	
		C	

**11. Weingut Clüsserath, Fähfels Riesling, Eifel 12° 2000 38,30 €**

Visueel :	Tussen lichtgeel en citroengeel Jong	AA	
		A	6
Geur :	Bloemig, rijp fruit Na walsen: blijft exotisch fruit	B+	1
		B	
Smaak :	Atypisch riesling. Heel complex. Mollige aanzet, zacht zuur in evolutie en bittertje in finale. Heel lange afdronk. PS: Slechts 500 flessen gemaakt; wijnstokken 100 jaar oud!	B-	
		C	

**12.**

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

**13.**

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

**14.**

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

**15.**

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

**16.**

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