

DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema : CHATEAU DE FIEUZAL , Wit, verticaal

Plaats / Datum : 12/03/2002

Aantal proevers : 8

1. Vina Mocén, Bodegas Antano, Rueda, Spain 2000 7,10 €

Visueel :	Helder, lichtgeel	AA	
		A	
Geur :	Stille fase: expressief, perziken Na walsen: groene appel, buxus	B+	3
		B	5
Smaak :	Aangename Sauvignon: krachtig in aanzet tot finale Smaak komt overeen met geur, gemiddelde afdronk Is eenvoudige frisse wijn met voldoende karakter	B-	
		C	

2. Château de Fieuzal, 1995 45,37 €

Visueel :	Helder Iets geconcentreerder geel dan 1.	AA	
		A	3
Geur :	Rijp fruit, eik Na walsen: exotisch fruit, stervrucht, vanille Eik minder dominant na walsen	B+	5
		B	
Smaak :	Fris in aanzet, krachtig en evenwichtig. Rond in evolutie Retronasaal komen geurimpressies mooi terug. Fris in afdronk Lange afdronk. Mooi evenwichtig versmolten wijn	B-	
		C	

3. Château de Fieuzal, 1993 47,08 €

Visueel :	Helder, licht goudgeel	AA	
		A	
Geur :	Stille fase: meer gesloten, minder eik Na walsen: rijpe appel, golden, exotisch fruit, zetmeel PS: komt na tijdje meer open	B+	4
		B	4
Smaak :	Mat in aanzet, mat in evolutie, mat in finale Overrijpe appel in afdronk en alcohol. Droogtrekkend en bitter Is minder versmolten	B-	
		C	

4. Château de Fieuzal, 1989 42,94 €

Visueel :	Helder, donkerder geel Goede concentratie	AA	
		A	
Geur :	Eerste indruk: expressief animaal. Geen fruit meer Iets hout. Impressies blijven niet lang hangen	B+	
		B	8
Smaak :	Vernis in aanzet, vooral hout en alcohol in evolutie. Er zit te weinig rond. Citroen in afdronk, strenge wijn Korte afdronk en vooral hout blijft over	B-	
		C	

5. Château de France, Pessac-Léognan 1999 18,70 €

Visueel :	Helder Lichte concentratie	AA	
		A	
Geur :	Eerder gesloten Na walsen: iets meer: jong groen fruit Beetje hout	B+	4
		B	4
Smaak :	Goede aanzet, fris Zuurte blijft in evolutie en finale, op de rand van het schrale af Minder complex product	B-	
		C	

6. Château de Fieuzal, 1996 49,33 €

Visueel :	Diepere concentratie	AA	
		A	
Geur :	Oxydatief (cfr. Lang gelegen open gesneden appels)	B+	
		B	
Smaak :	Oxydatief	B-	8
		C	

7. Château de Fieuzal, 1994 45,37 €

Visueel :	Helder Geel	AA	
		A	
Geur :	Eerder gesloten. Groen fruit, beetje hout Heel licht oxydatieve toets, minder aangename neus PS: Neus eerder typerend voor Jura-wijnen	B+	1
		B	7
Smaak :	Dominant zuur, daarna hout: gefractionneerd, niet verweven. Nootjes, sherry in finale en afdronk. Vrij kort	B-	
		C	

8. Château de Fieuzal, 1998 42,54 €

Visueel :	Helder Gemiddelde concentratie	AA	
		A	
Geur :	Vrij gesloten en licht oxydatief Na walsen: beetje hout PS: Na tijdje open staan: mineralen en buxus	B+	8
		B	
Smaak :	Zuurte dominant, groene appel. Uitdrogend Oxydatieve minder in smaak dan in neus.	B-	
		C	

9. Château de Fieuzal,**1992****45,37 €**

Visueel :	Helder Diep, goudgeel	AA	
		A	3
Geur :	Witte porto Iets licht oxydatief, maar niet storend	B+	5
		B	
Smaak :	Mollig in aanzet, geen oxydatie in mond. Alles mooi verweven, complex in finale Lange afdrank Complex product !	B-	
		C	

10. Château de Fieuzal,**1997****47,33 €**

Visueel :	Helder Gemiddelde concentratie	AA	2
		A	6
Geur :	Vegetaal. Buxus, mineralen Na walsen: groene appel en minder hout	B+	
		B	
Smaak :	Evenwichtig in aanzet en evolutie. Mooi versmolten Frisheid blijft lang hangen. Geur en smaak in harmonie Hout minder expressief dan vorige: is geïntegreerd	B-	
		C	

Meer informatie: www.aquitaine-tour.com/fieuzal**11.**

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

12.

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