

DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema: **PINOT NOIR Wereldwijd**

Plaats / Datum : G. Walschap Londerzeel 17/05/2005

Aantal proevers : 11

Deguvin: Quotering

MWK: Quotering door 9 leden Moorselse WijnKring op 23/05/2005

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

1. AOC Bourgogne (Mâcon), Cave de Lugny 2003 (12,5%) 7,55 €

Visueel :	Purperrood. Helder. Lichte tot gemiddelde concentratie. <i>Helder. Lichte concentratie. Niet verouderd.</i>		Deguvin	MWK
		AA		
		A+		
Geur :	Discreet, ook na walsen. Initieel: fruitig (kersen, frambozen), maar vluchtig. <i>Discreet. Zwart fruit, matig.</i>	A		
		B+		
		B	9	9
Smaak :	Vlotte wijn met niet storende lichtzure ondertoon. Beetje muf (karton) in afdronk. Korte afdronk. <i>Soepel, weinig complex. Geen vlezigheid. Kort. Alcohol in finale.</i>	B-	2	
		C		

2. Roemenië, Prahova Valley, Dealu Mare 1999 (13%) 7,50 €

Visueel :	Bruinrood. Helder. Volle concentratie. <i>Lichte concentratie. Lichte evolutie, bruine rand.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Duidelijke neus. Lactisch. Beetje confituur. Na walsen: beetje pels en vanille. <i>Mooie neus, rijp fruit. Licht getoast. Kruiden. Animaal na walsen.</i>	A		
		B+	2	
		B	9	9
Smaak :	Kersen in aanzet. Evenwichtig. In retro iets meer 'stal' dan 'humus'. Fluwelig, maar van laag niveau. Iets meer kracht dan 1. Gemiddelde afdronk. <i>Zuurte in aanzet. Bittertje. Beetje vulling. Licht uitdrogend in finale. Kirsch in afdronk.</i>	B-		
		C		

3. Chili, Montes Limited Selection 2003 (14%) 10,30 €

Visueel :	Kersenrood. Bruine rand. Gemiddelde concentratie. <i>Donkerrood. Weinig evolutie. Gemiddelde concentratie.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Animaal in stille fase. Beetje kruiden, kruidnagel na walsen. <i>Passievruucht. Exotisch fruit. Na walsen: licht animaal, wat gebrand.</i>	A		
		B+	10	4
		B	1	5
Smaak :	Soepele aanzet. Evenwichtig, mooi verweven. Heel zachte tannines. Kruidnagel. Warmte (alcohol) in finale en middelmatige afdronk. <i>Warme aanzet.</i> <i>Evenwichtig. Tamelijk complex. Beetje te verbrand. Zeer warme afdronk.</i>	B-		
		C		

4. Oostenrijk, Weingut Leth Reserve 2002 (13,5%) 14,50 €

Visueel :	Dakpannenrood. Waterige rand. Lichte tot middelmatige concentratie. <i>Lichte concentratie. Lichte evolutie.</i>	AA		
		A+		
Geur :	In stille fase: stal, animaal, hout. Na walsen: intenser animaal, pelsgeur. <i>Typisch PN: animaal. Na walsen: rood rijp steenfruit. Licht gebrand.</i>	A	4	
		B+	7	3
		B		6
Smaak :	Soepele aanzet. Evenwichtig. Volle wijn, krachtig. Fluwelig verweven. Warme, lange afdronk. Mooi bitter accentje in finale. <i>Middelmatige aanzet. Vrij vlak. Behoorlijke lengte, wat uitdrogend in finale.</i>	B-		
		C		

5. Nieuw-Zeeland, Babich Winemakers Reserve 2002 (13 %) 16,60 €

Visueel :	Dakpannenrood. Lichte concentratie.		Deguvin	MWK
		AA		
Geur :	Licht animaal. Toasty. Oud hout. Kruidigheid. Na walsen: meer animaal, vanille. <i>BIJNA AZIJNSTEEK.</i>	A	8	
		B+	3	
		B		
Smaak :	Soepele aanzet. Evenwichtig. Frisse zuren. Beetje cacao. Zacht. Warm. <i>GEMADERISEERD.</i>	B-		
		C		9

6. Zuid-Afrika, Timbili, Stellenbosch 2001 (14,5 %) 19,19 €

Visueel :	Robijnrood met oranje rand. Diepe concentratie. <i>Donkerrood. Goede concentratie. Lichtbruine rand.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Broodkruim. Na walsen: drop, cacao. <i>Bosbes. Rood steenfruit. Toasty.</i>	A	5	1
		B+	6	8
		B		
Smaak :	Soepele aanzet. Stevige body. Zwarte kersen, drop. Zachte tannines. Cacao in afdronk. <i>Stevige aanzet. Licht aangenaam zuurtje, menthol. Iets gerookt. Goede lengte.</i>	B-		
		C		

7. AOC Bourgogne, Morey-St.Denis, Dom. Clavelier 2000 (12,5 %) 19,60 €

Visueel :	Licht bruinrood. Waterige, oranje rand. Helder. Middelmattige concentratie. <i>Dakpannenrood. Helder. Lichte concentratie. Waterig.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Vrij gesloten. Licht floraal in stille fase. Beetje pels na walsen. <i>Gesloten. Kruidig, beetje chocolade.</i>	A		
		B+	2	
		B	9	9
Smaak :	Fris in aanzet. Aardbeientoets. Behoorlijk verweven. Hogere zuurtegraad. Is minder fluwelig. Gemiddelde afdronk. Typisch Franse PN. <i>Bitter en zuur. Uitdrogend. Schraal. Geen complexiteit.</i>	B-		
		C		

8. USA, Oregon, Domaine Drouhin 1999 (13 %) 52,00 €

Visueel :	Helder. Diepe concentratie. <i>Gemiddelde concentratie. Beetje evolutie.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Geen uitbundige neus. In stille fase: pels, animaal. Na walsen: beetje hout. <i>Zwak. Gesloten. Na walsen: beetje animaal.</i>	A	1	
		B+	8	
		B	2	9
Smaak :	Soepele aanzet. Evenwichtig. Zuurte expressief aanwezig. Aangename, lange afdronk. <i>Soepele aanzet. Rood fruit. Weinig vulling. Mooi zuurtje, weinig fruit.</i>	B-		
		C		

9. Argentinië, Salentein Primus 2000 (14,5 %)**22,60 €**

Visueel :	Bruinrood. Helder. Volle concentratie. <i>Lichte evolutie. Oranjerand.</i>	Deguvin		MWK
		AA		
Geur :	Vrij gesloten. Jam. Na walsen: pels. <i>Na walsen: cacao.</i>	A		
		B+		6
		B	11	3
Smaak :	Soepele aanzet. Praktisch geen middenstuk. Opstoot van tannines in finale. Kruidig in korte tot middelmatige afdronk. Uitdrogend. <i>Fruitage aanzet, zacht. Goed verweven. Toasty. Goede lengte. Warme, lange afdronk.</i>	B-		
		C		

10. USA, Oregon, Domaine Drouhin Laurène 1999 (13 %)**62,45 €**

Visueel :	Robijnrood. Helder. Volle concentratie. Begin van veroudering. <i>Donkerrood. Diepe concentratie.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Gemiddelde neus. Animaal. Expressiever na walsen: animaal, cacao, vanille. <i>Toasty, chocolade. Beetje rood steenfruit.</i>	A	4	
		B+	7	7
		B		2
Smaak :	Mooie aanzet. Heel harmonisch. Beetje uitdrogend in evolutie. Mooie zuurte in finale. Gemiddelde afdronk. <i>Soepele aanzet. Evenwichtig. Vrij complex. Gemiddelde aangename afdronk.</i>	B-		
		C		

11. AOC Bourgogne, Monthélie, Dom. Bouzerand 1990 (13 %)**14,90 €**

Visueel :	Bruinrood, naar amber. Roestig. Bezinksel. <i>Oranjerand.</i>	AA		
		A+		
Geur :	In stille fase: oxydatief, pels. Na walsen: meer oxydatief. <i>Niets, ook na walsen.</i>	A		
		B+		
		B	9	9
Smaak :	Minder toegankelijk in aanzet. Schraal, zuur in evolutie. Oxydatief in smaak. Wrange afdronk. Oude wijn, over de top. Geen fruitigheid meer. <i>Enkel zuurte blijft.</i>	B-	2	
		C		

12. Nicolas Feuillatte, Bouzy Rouge 1989 (11,5 %)**17,25 €**

Visueel :	Amber. Helder. <i>Helder. Geëvolueerd.</i>	AA		
		A+		
Geur :	Volledig gemaderiseerd. Caramel. Tertiair. Oxydatief.	A		
		B+		
		B		
Smaak :	Mollige aanzet. Evolutie is verbrokken: skelet. Enkel zuurte blijft.	B-	11	9
		C		

13.

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

14.

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

15.

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

16.

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