

DEGUSTATIEFICHE

Degustatiethema : **CASA LAPOSTOLLE**

Plaats / Datum : Sommelier Londerzeel (MWK + DEGUVIN + Basiscursisten 2004) 26/10/2004

Aantal proevers : 14

Wit: 1-2-3

Rood: 4-5-6-7-8

1. Sauvignon Blanc 2003 9,75 €

| | | | |
|-----------|--|----|----|
| Visueel : | Lichtgeel met groene tint. Helder. | AA | |
| | | A+ | |
| | | A | |
| Geur : | Open neus: exotisch fruit, lychee. Petroleum, net als oude riesling. | B+ | 11 |
| | | B | 3 |
| Smaak : | Soepele aanzet. Mollig in evolutie. Exotisch fruit. Krachtig middenstuk. Goed verweven. Zeer lange afdronk. Is een niet-karakteristieke monocépagewijn. | B- | |
| | | C | |
| | | | |

2. Chardonnay (14,5%) 2003 12,20 €

| | | | |
|-----------|---|----|----|
| Visueel : | Lichtgeel. Iets intenser en groener dan 1. | AA | |
| | | A+ | |
| | | A | |
| Geur : | Boterbollen. Rijp zoet fruit, ananas. | B+ | 2 |
| | | B | 12 |
| Smaak : | Vlakke aanzet. Zuurtje in evolutie. Edel citrusfruit in finale met blijvend bittertje in een goede afdronk. | B- | |
| | | C | |
| | | | |

3. Chardonnay, Cuvée Alexandre (14%) 2002 20,05 €

| | | | |
|-----------|---|----|---|
| Visueel : | Intenser geel, citroengeel. Helder. Iets diepere concentratie. | AA | |
| | | A+ | |
| | | A | 6 |
| Geur : | Lactisch. Rijp fruit. Houtopvoeding. | B+ | 7 |
| | | B | 1 |
| Smaak : | Krachtige aanzet, gevolgd door het lactische. Intens middenstuk. Warmtegevoel in finale. Lange afdronk. | B- | |
| | | C | |
| | | | |

4. Cabernet Sauvignon (14%) 2002 12,20 €

| | | | |
|-----------|--|----|----|
| Visueel : | Kersenrood tot paars aan de rand. Helder. Matige concentratie | AA | |
| | | A+ | |
| | | A | |
| Geur : | Iets chemisch. Kruidig. Steenfruit na walsen. | B+ | 2 |
| | | B | 12 |
| Smaak : | Zuurte in aanzet. Streng in evolutie met niet te veel body in het midden. Korte tot middellange afdronk. | B- | |
| | | C | |
| | | | |

5. Merlot (14,5%) 2003 12,75 €

| | | | |
|-----------|---|----|----|
| Visueel : | Purperrood. Helder. Zeer diepe concentratie. | AA | |
| | | A+ | |
| | | A | 4 |
| Geur : | Animaal. Nat bos, kreupelhout. Kruidig. Toasty. | B+ | 10 |
| | | B | |
| Smaak : | Zuurte in aanzet. Vlezig in evolutie. Is nog jong: evenwichtig, maar nog niet helemaal versmolten. Heel zachte, aangename tannines. | B- | |
| | | C | |
| | | | |

6. Tanao (14%) 2000 15,50 €

| | | | |
|-----------|---|----|----|
| Visueel : | Granaatrood met purper aan de rand. Zeer diepe concentratie. | AA | |
| | | A+ | 2 |
| | | A | 12 |
| Geur : | Vanille. Rijp fruit en kruiden. Gedroogde pruimen. Peperkoek, kaneel. Toasty. Brede, complexe en aangename neus. | B+ | |
| | | B | |
| Smaak : | Rond in aanzet. Van begin tot einde evenwichtig. Vlezig. Zachte tannines, met klein aangenaam bittertje in finale. Lange warme afdronk. | B- | |
| | | C | |
| | | | |

7. Cabernet Sauvignon, Cuvée Alexandre (14%) 2000 21,20 €

| | | | |
|-----------|--|----|---|
| Visueel : | Donkerrood. Diepe concentratie. | AA | |
| | | A+ | 9 |
| | | A | 5 |
| Geur : | Kruidigheid. Vanilletoets. Na walsen: zwart fruit, cassis. | B+ | |
| | | B | |
| Smaak : | Krachtige aanzet. Goed verweven en heeft body. Middelmatige afdronk met klein bittertje op einde. | B- | |
| | | C | |
| | | | |

8. Merlot, Cuvée Alexandre (14%) 2001 23,60 €

| | | | |
|-----------|---|----|---|
| Visueel : | Purperrood, bijna inktzwart. Zeer diepe concentratie. | AA | 2 |
| | | A+ | 6 |
| | | A | 6 |
| Geur : | Niet zo uitbundig: Toasty, zoethout, kruiden (pepers). Een zeer on-merlotneus. | B+ | |
| | | B | |
| Smaak : | Explosief. Retronasaal: kruidigheid, cassis, zwart fruit. Vlezig en vol. Perfect evenwichtig. Zeer grote lengte. | B- | |
| | | C | |
| | | | |

9.

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

10.

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

11.

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

12.

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

13.
Casa Lapostolle

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

14.

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