

Verslag wijn degustatie: 16 Februari 2017: BORDEAUX

		Rangorde	Prijs (€)
1. Château Giscours 2012 – GCC Margaux			
kleur	Donkerrood met waterrand		
Geur	Fruitige aromas, rood fruit, vooral vlier, bessen, toest van gedroogd fruit		
Smaak	Aanzet met mooie zuren, ondersteunende tannines, nog niet volledig rond		
Conclusie	Jong smakende wijn, heeft nog niet volle concentratie		
2. Château La Fleur de Bouïard 2010 – Lalande de Pomerol			
kleur			
Geur	In aanzet vrij gesloten, fruitigheid komt na verloop van tijd naar voren		
Smaak	Vol fruitige wijn in aanzet, tannines mooi verweven, frisse zuren die wijn ondersteunen, peper en kruige toetsen		
Conclusie	Mooie volle elegante wijn met veel bewaarpotentieel, smaakt nog jong is eerder vlezerige wijn		
3. Château Cos Labory 2010 – GCC Saint-Estèphe			
kleur	Donkerrood, geconcentreerd met kleine waterrand		
Geur	Donker fruit, kruidig, kenmerken van Cabernet Sauvignon komen naar voor		
Smaak	Frisse zuren in aanzet onmiddellijk gevolgd door veel fruit, op einde tannines, kruidigheid, vanille toets, peper, lange afdronk		
Conclusie	Tannine rijke wijn met voldoende diepgang door zijn fruitigheid		
4. Château Gazin 2006			
kleur	Geevolueerde kleur – donkerbruinrood		
Geur	Geuren van voornamelijk gedroogd en opgelegd fruit, peper, cedertoets, eucalyptus		
Smaak	Voldoende ondersteunende zuren , opgelegd fruit, ceder en tabakstoetsen, bosgrond toets, kruidig		
Conclusie	Elegante wijn, fijne wijn met matige concentratie goede afdronk en ondersteund door fijnen zuren		
5. Château Malartic Lagravière 2005 – GCC Pessac-Léognan			
kleur	donkerrood		
Geur	Primaire geuren, zwart fruit, lichte vanilietoetsen, eucalyptus		
Smaak	Frisse zuren, onmiddellijk gevolgd door soepele tannines, goede verweven		
Conclusie	Harmonieuze wijn waar zuren en tannines in evenwicht zijn – wijn met goede structuur		
6. Branaire Ducru 2000 – GCC Saint-Julien			
kleur	Geevolueerd kleur visceus		
Geur	Cederhout, wat rood fruit, eucalyptus, vanille		
Smaak	Fluwelig, sappig kruidig, ondersteund door rijp fruit, goede frisse zuren,tannines in evenwicht		

Verslag wijn degustatie: 16 Februari 2017: BORDEAUX

Conclusie	Wijn die nog steeds jong proeft, is soepel, fluwelig en evenwichtig met goed bewaarpotentieel		
7. Château Figeac 2000 – 1er GCC Saint-Emilion		Rangorde	Prijs (€)
kleur	Lichte evolutie in de kleur		
Geur	Ledertoetsen, vanille, paprikatoets die vermindert		
Smaak	Zeer mooie fijne zuren, fluwelige tannines		
Conclusie	Zeer soepele volle wijn		
8. Château Pape Clément 1986 – GCC Pessac Léognan		Rangorde	Prijs (€)
kleur	Licht geevolueerd		
Geur	Aanzet is muffig, muffigheid verdwijnt na verloop van tijd, complexe neus, zoethout, verfijnde toetsen		
Smaak	Onmiddellijk smaakvolume, met rijke variatie, geconfijt fruit, ondersteund door rijpe tannines		
Conclusie	Complexe wijn met rijpe tannines die een smaakvolle wijn geven		

*Commandery
Cuvée 2010 Asse*

