

## Verslag wijn degustatie

21 november 2019: Riesling gebracht door Peter Depré			
<b>1. Gut Hermannsberg – Nahe – VonVulkan 2018 - Vulkanisch</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>Kleur</b>		/	16.5
<b>Geur</b>	Fruitig, citrus, abrikoos, mineraliteit (steen)		
<b>Smaak</b>	Citrus, mineralig bij aanzet, beetje kruidigheid, weinig diepgang, middelmatige lengte met pompelmoes op einde		
<b>Conclusie</b>			
<b>2. Andreas Laible – Baden – Achat – 2017 - Graniet</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>Kleur</b>		/	18.5
<b>Geur</b>	Exotisch fruit, vol, steenfruit, wat ananas, munt		
<b>Smaak</b>	Vol fruitige aanzet, exotisch fruit, citrus, weinig mineraliteit, kruidigheid, goede lengte – afdronk is fijn en speels		
<b>Conclusie</b>			
<b>3. Daniel Huff – Rheinhessen – Pettenthal – 2014 – Rode Leiste</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>Kleur</b>		/	14.9
<b>Geur</b>	Mineraliteit, gesloten, exotisch fruit, rijp fruit - honing		
<b>Smaak</b>	Wat zoetig, beetje mineralig, weinig fruit, perzik, kruidig op einde		
<b>Conclusie</b>			
<b>4. Wittman – Rheinhessen – GG Aulerde-2014- Kalksteen</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>Kleur</b>	storgeel	<b>3 (15p)</b>	33
<b>Geur</b>	Rokerig, petrol, ananas		
<b>Smaak</b>	Mineralig, weinig fruit, citrus op einde samen met tannines, complex, goede lengte, vettig en brede wijn		
<b>Conclusie</b>			
<b>5. Zusslin – Elzas-Bollenberg- 2014-Mergel en kalk</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>Kleur</b>	goudgeel	/	20
<b>Geur</b>	Honinh, vol, exotisch rijp fruit, petrolé, mineralig, nootjes		
<b>Smaak</b>	Zonde zachte zuren, vol, fruit, fijne lange afdronk		

## Verslag wijn degustatie

Conclusie			
<b>6. Von Winning – Pfalz-GG Grainhubel-2017-Zandsteen, loess, kalk</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
Kleur		/	30
Geur	Expressief fruit, vetigheid, zoete toets, honing		
Smaak	Volle zuren, vol fruit, complex, rijp fruit, mango, steenfruit, houtachtig aroma, afdronk ziltig		
Conclusie			
<b>7. Emile Beyer-Elzas-GG Eichberg-2016-Mergel, zandsteen, kalk</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
Kleur		1(23p)	30
Geur	Nat gras, mineraliteit, wat citrus, pomelmoes, rijp fruit, petrolé		
Smaak	Ziltig, mineralig, citrus, appeln krachtige wijn, tannines, steenfruit, beetje honing gevolgd door edele zuren		
Conclusie			
<b>8. Meyer-Fonné-Elzas-GC Schoenenbourg-2016-Mergel, Keuper</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
Kleur		3(15p)	28
Geur	Floraal, kruidig, mineralig, citrus		
Smaak	Krachtige wijn, kruidig, peper, zuren, rijpe citrus, elegantie		
Conclusie			
<b>9. Reinhold Haart-Mosel-Goldtropchen Spätlese-2010-Blauwe en grijze leisteen</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
Kleur		2(19p)	23
Geur	Honing, mineraliteit, rijpe ananas, peper, bes		
Smaak	Veel zuren, zoetigheid (stoort niet), rijp fruit, complex		
Conclusie			

\* \_ \* \_ \*