

Verslag wijn degustatie

19 november 2015: Penedes

		Rangorde	Prijs (€)
Colet Tradicional 2012 extra brut			
kleur	Licht groengeel		
Geur	Vanile, brioche, wit fruit, rijpe appel		
Smaak	Frisse zuren, rijpe appel,		11
Conclusie	Zowel neus als mondgevoel is nogal kort – goede aperitief		
Balma 2012			
kleur	Licht groengeel		
Geur	Citrus, geoxideerde appel, brioche,		
Smaak	Voller/vettige smaak, overrijpe appel, citrus toetsen en aangename zuren		8.42
Conclusie	Mist een beetje finesse		
Aymar brut nature reserva 2013			
kleur	Licht groengeel		
Geur	Eerst gesloten, dan perzik, appel – licht fruitig ook citrus toetsen Vnl rijp fruit		
Smaak	Harmonieus, korte afdronk met pompelmoes (bittertje) in de finale		?
Conclusie	Goede verhouding zuren/fruit		
Mas comtal brut reserva 2013			
kleur	Licht groengeel		
Geur	Fris fruit – vnl citrus		
Smaak	Frisse zuren, citrustoetsen is goed aanwezig met bittertje op einde – vrij evenwichtig		9.70
Conclusie	Vrij grote bubbels. Vrij streng – ideaal als aperitief		
At Roca brut reserva 2013			
kleur	Licht groengeel		
Geur	Steenfruit, groene appel		
Smaak	Sappige zuren, appel middelmatige afdronk met toets van pompelmoes in finale		10.70
Conclusie	Vrij grote bubbels – aangename aperitief		

Verslag wijn degustatie

Loxarel saniger brut reserva		Rangorde	Prijs (€)
kleur	Licht groengeel		12.20
Geur	Gele appel, perzik, brioche		
Smaak	Gele appel, mooie zuren, beperkte afdronk		
Conclusie	Voldoende aangename zuren om als apertief te dienen		
Albet i Noya brut reserva 2011		Rangorde	Prijs (€)
kleur	Licht groengeel		16.34
Geur	Eerst impressie van with steenfruit, pomelmoes vervolgens gele appel perzik		
Smaak	Aangename zuren, perzik, geel fruit, redelijk lange afdronk, heeft een beetje restsuiker		
Conclusie	Door restsuiker / frisse zuren mooie apertief		
Mas comtal Joan Mila brut nature 2012		Rangorde	Prijs (€)
kleur	Licht strogeel	2 (19p)	14.90
Geur	Fijn in neus, geuren van steenvruchten, gele appel, perzik		
Smaak	Eerst toesten van (wit) steenfruit, vervolgens frisse zuren en eindigd met gele appel en brioche		
Conclusie	Aangename schuimwijn ideaal bij voorgerecht		
Colet gran reserva		Rangorde	Prijs (€)
kleur	Strogeel		14.85
Geur	Appel maar niet uitgesproken, niet expressief		
Smaak	Frisse zuren, zure appel maar niet dominant, complex evenwichtig		
Conclusie	Volle aangename schuimwijn		
Albet i Noya brut 21 reserva 2012		Rangorde	Prijs (€)
kleur	Licht strogeel	2 (19p)	19.95
Geur	Aangename neus, rijpe appel, steenfruit, pompelmoes, citrus		
Smaak	In aanzet mooie frisse zuren, mooie in evenwicht, fris, citrustoetsen met bittertje in finale		
Conclusie	Zeer fijne parels – zeer complexe schuimwijn; kan bij passend hoofdgerecht		
Loxarel gran Elisenda 2011		Rangorde	Prijs (€)
kleur	Strogeel	4 (12p)	13.30
Geur	Gele appel, brioche, zekere vettingheid		
Smaak	Frisse zuren, appel, mooi evenwichtig, goed complexiteit, pompelmoes toets op einde		
Conclusie	Heeft een wijnsmaak – wederom kan dienen bij passend hoofdgerecht		

Verslag wijn degustatie

Argila Mas Bertran 2012			
kleur	Strogeel	1 (22 p)	20.05
Geur	Tropish fruit (lychee, ananas), brioche, gele appel, zekere vettigheid		
Smaak	Geuren komen terug in de smaak, vol en evenwichtig, zeer lange afdronk		
Conclusie	Zeer complexe en aangename schuimwijn.		
Torre Del Verguer Marta 2013			
kleur	Licht strogeel		11.75
Geur	Kweeper, gele appel		
Smaak	Idem als in de geur – kort van afdronk		
Conclusie	Speciale schuimwijn heeft nood aan bijpassend gerecht		

*Commanderij
Cuvée 2010 Asse*

