

## Verslag wijn degustatie

**19 maart 2015: Oostenrijk wit (10 witte wijnen)**

		Rangorde	Prijs (€)
<b>Zull Gruner Veltliner (Weinviertel) 2011 – 12.5 %</b>			11.39
<b>kleur</b>	(licht) groengeel		
<b>Geur</b>	Witte steenvruchten, groene appel, pompelmoes, witte peper		
<b>Smaak</b>	Fruitige wijn met frisse zuren		
<b>Conclusie</b>	Een strakke GV, ideaal voor in de zomer		
<b>Stadlmann Rotgipfler 2012 – 14 %</b>			19.99
<b>kleur</b>			
<b>Geur</b>			
<b>Smaak</b>			
<b>Conclusie</b>	kurk		
<b>Stadlmann Zierfandler 2012 – 14 %</b>			26.30
<b>kleur</b>	Strogeel		
<b>Geur</b>	Ananas, gele appel, beetje CO2, witte peper		
<b>Smaak</b>	Rijpe ananas, frisse zuren, gele appel		
<b>Conclusie</b>	Volle witte wijn mist een beetje finesse		
<b>Wieniger Wiener Gemischter Satz 2013 – 14,5 %</b>			26.39
<b>kleur</b>	Groen-geel		
<b>Geur</b>	Mineraliteit (lesteen), wit steenfruit, petrolieum		
<b>Smaak</b>	Gele appel, lychee, frisse zuren		
<b>Conclusie</b>	Zeer strakke wijn		
<b>Huber Berg Traisental Reserve 2012 – 14,5 %</b>			23.99
<b>kleur</b>	Licht strogeel		
<b>Geur</b>	Geconfijt fruit, peper, accasia honing, rijpe apple, grassige afdronk		
<b>Smaak</b>	Honing, zekere vetzigheid, voldoende zuren met een beetje restsuiker		
<b>Conclusie</b>	Mooie wijn met veel potentieel		

## Verslag wijn degustatie

Liomer Lanenlois 2012 (Riesling) – 13 %		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>kleur</b>	groengeel		30,49
<b>Geur</b>	Citrus, petrolieum, mineraliteit		
<b>Smaak</b>	Geconfijte citrus, mooie balans zuren (en fruit), lange afdronk		
<b>Conclusie</b>	Zeer mooie riesling		
Nigl GV 2012 – 14,5 %		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>kleur</b>	groengeel		25,59
<b>Geur</b>	Gele peer, mineraliteit, papaya,		
<b>Smaak</b>	Kruidig met voldoende zuren,		
<b>Conclusie</b>	Armonieuze wijn		
<b>Ott (Feuerbrunner Spiegel) GV 2012 – 13,5 %</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>kleur</b>	Groengeel	<b>3 (17pt)</b>	25,59
<b>Geur</b>	Pompelmoes, wite peper, honing		
<b>Smaak</b>	Mooie zuren, gele appel, honing		
<b>Conclusie</b>	Zeer sappige en geraffineerde wijn		
Johan Donabaum Riesling smaragd Offerberg 2012 – 13,5 %		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>kleur</b>	groengeel	<b>1 (35pt)</b>	26,39
<b>Geur</b>	Pompelmoes, honing, lychee, gele appel		
<b>Smaak</b>	Citrus, rijpe appel, smaken nog niet 100% verweven		
<b>Conclusie</b>	Wijn is nog te jong		
Knoll Riesling Ried Schutt 2008 – 13,5 %		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>kleur</b>	storgeel	<b>2 (29pt)</b>	39,55
<b>Geur</b>	rokerig, saffraan, geel fruit, pompelmoes, zeer complex		
<b>Smaak</b>	Rijstpap, saffraan, geel fruit		
<b>Conclusie</b>	Complexe wijn met sterke saffraan toets		