

## Verslag wijnproeverij

<b>23 mei 2013: AUSTRALISCHE witte wijnen – aankoop bij <a href="#">AD BIBENDUM</a></b>			
<b>WESTEND ESTATE – ETERNITY – SPARKLING CUVÉE – Australia – 100% Semillon – charmatmethode (2de gisting in afgesloten stalentanks) wordt onder druk gebotteld.</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>kleur</b>			
<b>Geur</b>			
<b>Smaak</b>			
<b>Conclusie</b>	Vermelding op fles: <i>smooth and elegant wine with fresh citrus fruit</i>		
<b>PRIMO ESTATE 2007 – 12% - Chardonnay(55%)/Riesling(40%)/Sauvignon(5%) – winemaker Joe Grilli (zonder houtrijping)</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>kleur</b>	Lichtgele kleur		
<b>Geur</b>	Intense geur (zeste), toetsen van gras, boter, citrusfruit, amandel, rokerig		
<b>Smaak</b>	Voorname citrusfruit, zurig, korte afdronk met op einde amandelbitter		12
<b>Conclusie</b>	Witte eenvoudige neutrale basiswijn, mist sappig fruit		
<b>VIRGINIA VINEYARD 2005 – 12.5% - Riesling/Sauvignon Blanc/Chardonnay</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>kleur</b>	Lichtgele kleur		
<b>Geur</b>	Fris en fruitig, toetsen van perzik, rijp geel fruit. Rieslingkenmerken domineren.		
<b>Smaak</b>	Sappig, fruitig, aromatisch, op het eind bitterheid		
<b>Conclusie</b>	Vollere smaak dan voorgaande wijn		
<b>LEEUWIN ESTATE – ART SERIES – 2005 – 12% - 100% Sauvignon Blanc – Margaret River region</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>kleur</b>	Lichtgeel		
<b>Geur</b>	Typisch sauvignon blanc, grasachtige toetsen, onrijpe kruisbessen, buxus, (evolutie naar kattenpis)		
<b>Smaak</b>	Frisse zuren, citrusfruit, korte platte afdronk		
<b>Conclusie</b>	Fijne smaak, licht oxidatieve wijn qua geur en smaak – iets te oud		
<b>MOSS WOOD – 2005 – 38% Sauvignon Blanc/62% Semillon – 14% - Margaret River region</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>kleur</b>	Lichtgeel		
<b>Geur</b>	Fruitig, gekonfijte schil van citrusfruit met appelgeur op het einde		
<b>Smaak</b>	Sappig, vetzig, veel zuren, alcohol domineert (lichtbranderig), bittere toetsen op het einde		
<b>Conclusie</b>			

## Verslag wijnproeverij

<b>MOSS WOOD – 2004 – 100% Semillon – 14% - Margaret River region</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
kleur	Lichtgeel		22.20
Geur	Vrij gesloten, citrusfruit, weinig intens, toetsen van perzik en appel		
Smaak	Veel zuren, haast geen fruit, korte afdronk met bitterheid op het einde		
Conclusie			
<b>Burge Family 'Olive Hill' – 2002 – 100% Semillon – 12.5% - Barossa valley region</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
kleur	Diepgoudgele kleur		25.00
Geur	Geplette appel, sherrytoets, wat banaan = geoxideerd		
Smaak	Aanvang is plat, dan weeïg, geoxideerde smaak, bitter		
Conclusie	Geoxideerde wijn, te oud		
<b>MOSS WOOD – 2004 – 100% Chardonnay – 14% - Margaret River region – 9 mnd houtlagering</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
kleur	strogeel		
Geur	Toetsen van nootjes, gegrild, overwegend houttoetsen, boenwas		
Smaak	Eerste aanzet veel zuren, houtsmak domineert, getoaste nasmaak		
Conclusie	Geen ronde smaak. Wijn waar houtsmak niet goed verweven is.		
<b>LEEUWIN ESTATE – ART SERIES – 2001 – 100% Chardonnay – 14% - Margaret River region</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
kleur	Strogeel	<b>3 (17p)</b>	
Geur	Typisch chardonnay, gekonfijt fruit, houtgerijpte, honingachtige toetsen		
Smaak	Complexe smaak, vetzig, mooie zuren, sappig, lange afdronk, bitter op einde		
Conclusie	Meursaultstijl, goed in evenwicht met toastsmak		
<b>PIERRO - 2001 – Chardonnay – 14% - Margaret River region</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
kleur	Lichtgeel	<b>1 (54p)</b>	<b>44.35</b>
Geur	Typisch chardonnay, vanille, rokerig, rijp fruit, ananas		
Smaak	Eerst vetzige aanzet dan frisse zuren, toast, ananas, perzik, mooie afdronk		
Conclusie	Mooie evenwichtige en sappige wijn		
<b>PIERRO - 2009 – Chardonnay – 14% - Margaret River region</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
kleur	Lichtgeel	<b>2 (31p)</b>	57.5
Geur	Aanvankelijk gesloten, frisse fruitige geuren, pompelmoes, stekelbes, vanille.		
Smaak	Frisse zuren, dan evoluerend met vetzigheid en een lange afdronk		
Conclusie	Gedrongen wijn, smaak is nog niet ontwikkeld, nog te jong, wijn met complexiteit		

## *Verslag wijnproeverij*

<b>LEEUWIN ESTATE – 2005 – 12% - RIESLING – MARGARET RIVER</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>kleur</b>	Goudgelig	<b>4 (16p)</b>	
<b>Geur</b>	Saffraan, zeer aromatisch (typisch voor droge riesling)		
<b>Smaak</b>	Zeer fris, aanzet van citrusfruit, pomelmoes, minerale wijn (leistein), droog gemaakt (geen zoete wijn)		
<b>Conclusie</b>	Strakke droge wijn		
<b>HUTTON VALE – 2001 – 12% - RIESLING - EDEN Valley</b>		<b>Rangorde</b>	<b>Prijs (€)</b>
<b>kleur</b>	Goudgelig		23.40
<b>Geur</b>	Olieachtige geur		
<b>Smaak</b>	In vergelijking met vorige wijn, minder fijn. Matige afdronk		
<b>Conclusie</b>	Iets te oud		

*Commanderij  
Cuvée 2010 Asse*

