

2014-03-29 Oostenrijkse wijn



Vlaamse Wijngilde
29.03.2014.ppt

Frank Desmedt presenteert in bovenstaande powerpoint Oostenrijkse wijn.

Wij geven ter aanvulling de commentaar van de commanderijleden. Voor de grondige voorstelling van de wijnen verwijzen we graag naar bovenstaande link.

Wijn 1 : Grüner Veltliner, Kamptal, 2013 Fred Loimer, (€12,05) (Parker 88)

Germain Lanneau:

Groene schijn, helder van kleur met een zekere schittering. De geur: rijp fruit, bloemen, met wat honing, witte peper, minerale toetsen. De smaak: mooie elegante zuren, geen houtlagering. De afdronk is lang.

Jos Leplae:Goede viscositeit. De geur: bloemen en stekelbes, wat zoets, honing. De smaak: een frisse aanzet in de mond, met een lichte prikkeling, redelijk lange en frisse afdronk.

Wijn 2 : Bernard Ott 2013, (€14,9) (Parker 89)

Germain Lanneau: De wijn is genuanceerder van kleur, donker geel, rijp exotisch fruit aanwezige zuren maar minder edel dan de eerste wijn. Minder lange afdronk.

Jos Leplae: mooi voorkomen met glycerol. De geur: iets groener dan de eerste, witte bloemen, met zurige accenten, mineralen en witte peper meer in de tweede wijn dan in de eerste. De smaak: frisse aanzet met zuren die de bovenhand halen, lange afdronk met fijne zuren.

Grüner Veltliner is veel aromatischer dan de chardonnay.

Wijn 3: Chardonnay 2012, Burgenland,(€16,90) (Parker 90)

Johan Vandamme: De kleur: strogeel tamelijk intens. De geur: zeer aromatisch, complex, citrus,wit fruit wat kirschachtig,mineraliteit. De smaak: fruitige aanzet, zeer evenwichtig, het fruit is goed

ondersteund door zuur, lichte kruidigheid met al een lichte oxydatie , de afdronk is middellang, gemaakt van goed rijpe druiven. De smaak komt wat artificieel over

Jo Noppe: vindt de eerste twee wijnen ietsje zwak in tegenstelling met de derde wijn. De geur: zeer gesloten. De smaak: in het begin licht, wat citrus, pompelmoes, de wijn is nog zeer gesloten.

Wijn 4: Chardonnay 2012,Wenen (€18,40) (Parker 91)

Johan Vandamme: Groenachtig, minder intens. De geur: een zwaar aroma, doet onmiddellijk denken aan bourgogne.De geur: banaan,perzik, wit fruit. De smaak: lekker, aangenaam, fruitig, een vettiger structuur, een krachtige wijn met een langere afdronk dan de derde. Fruitig en pittig. Meer gemarkeerd door houtlagering.

Wijnen 3 en 4 worden best geschonken in een bourgogneglas. Het zijn wijnen die langer kunnen bewaren.

Wijn 5 : Loimer 2012, rosé (€12,1) (Parker ?)

Clement Castelli: voorkomen: intense zalmkleur,mooie schittering met een kleine waterrand. De geur is in de immobiele fase rijp, een houttoets en na het walsen wordt het lactisch. De smaak: in de aanzet ervaar ik een lichte pareling gevolgd door een volle ervaring, aanwezig fruit. Een kwalitative wijn.

Geert Huysentruyt: een roséwijn bespreken lijkt me moeilijk. De kleur: zalm, maar weinig bekoorlijk, lijkt op oude dakpankleur, maar de rest van het verhaal charmeert. De geur verradt pruimen, een mooie fraîcheur, een lichte prikkeling en de wijn is zeer evenwichtig. Een middellange en frisse afdronk.

Goede rosé voor bij vis op de barbecue.

Wijn 6: Wiener trilogie 2010 Wieninger (€15,5) (Parker 89)

Svetlovar Siarov: een lekkere zeer toegankelijke wijn met veel karakter. De smaak verradt rode bessen, kaki en bramen. Een bitter puntje in de mond leidt een zuurzoete indruk in. De wijn kan bijna alle gerechten begeleiden.

Volgens Frank Desmedt situeren de meeste blindproevers de wijn meestal niet ver van een bordeauxwijn. Toch is een bordeauxwijn niet zo krachtig. De zweigelt geeft aan deze trilogie een eigen stevig karakter.

Wijn 7: Moric 2012,(€17) (Parker 92)

Jos Lepae: Robijnrood met een paarse rand, zeer intens: bij het walsen kleurt de wijn aan het glas. met een mooie viscositeit. De geur:veel kruiden met een putjesneus, kersen en peper, lichte chocolade. De smaak: een fruitige aanzet, vrij rond en mooi evenwichtig, een mooie fruitige afdrank. Groot bewaarpotentieel.

Jo Noppe: vindt het een zeer mooi evenwichtige wijn, vrij jong, aromatisch in de geur als de smaak. Framboos en cuberdon.

Frank Desmedt: deze wijn is de basiswijn van het huis Moric, hun beste cuvée Neckergarten krijgt van Parker 99. In blinde degustaties is de Moric dikwijls vergeleken met een bourgognewijn. Een Zwitserse master of wine schatte hem blind hoger dan een Echézeaux.

Wijn 8: Pinot noir select 2011 Wieninger (€22,10) (Parker 93)

Germain Lanneau: Licht voorkomen, de geur: rijp fruit, aardbei, framboos, nootjes iets animaals. De smaak evenwichtige elegante zuren, zachte tannine, houtlagering, de dafdrank duurt 6 seconden.

Goede verhouding prijs/kwaliteit.