

# Surprises by Sarah Adam

25 maart 2023



Sarah en onze voorzitter Geert Huysentruyt

Wie is Sarah?

2019 Diploma sommelier

2020 Oprichting eigen zaak Taste by Sarah

2023 Diploma WSET

Sarah leidt ons door de analytische methode van proeven volgens het wijnlexicon van WSET3 (zie website WSET)

## 1<sup>o</sup>ste blinde degustatie: welke druif?



20.46€

<b>Kleur:</b>	Licht gele kleur, lichte waterrand, Lage viscositeit
<b>Neus:</b>	Wit fruit, perzik
<b>Mond:</b>	Lichte molligheid, licht bittertje
<b>klimaat</b>	Warme streek?
<b>Kwaliteitsniveau:</b>	correct
<b>Foodpairing:</b>	Oosterse gerechten
<b>Commentaar van:</b>	Thierry Verschuere

**Druif: Pinot Gris "Réserve" 2017 Elzas**

<b>Kleur:</b>	Licht citroengeel, lichte groene tint
<b>Neus:</b>	Groene aroma's, exotisch fruit Lichte mineraliteit
<b>Mond:</b>	Zacht, veel molligheid, licht bitter- tje, fris, pittig
<b>klimaat</b>	Warme streek
<b>Kwaliteitsniveau:</b>	Evenwichtige wijn, goed in balans
<b>Foodpairing:</b>	Apéro, salaatjes
<b>Commentaar van:</b>	Thierry Verschuere

**Druif: Pinot Gris Mount Riley 2021 Nieuw Zeeland**



16.50€

**Algemene voorkeur voor de 2<sup>o</sup> wijn**

## 2° blinde degustatie: welke Regio?



21.95€

<b>Kleur:</b>	Rijp bananengeel, lichte waterrand viscositeit
<b>Neus:</b>	Veel eik, lactisch, geconfijte gem- ber, citroengeste, botertoets
<b>Mond:</b>	Vrij intense houttoets
<b>klimaat</b>	Warme streek?
<b>Kwaliteitsniveau:</b>	correct
<b>Foodpairing:</b>	Grgerilde tarbot met botersaus
<b>Commentaar van:</b>	Michele Cordaro

**Druif: Chardonay Wente Francisco Bay 2019**



19.95€

<b>Kleur:</b>	Intens rood, niet doorschijnend Lichte houttoets
<b>Neus:</b>	Licht animale toets, grafiet
<b>Mond:</b>	Wat zwart fruit, wat aards, iets ter- tiair, wat poederigheid
<b>klimaat</b>	Warme streek
<b>Kwaliteitsniveau:</b>	Nog op reserve
<b>Foodpairing:</b>	Rood vlees
<b>Commentaar van:</b>	Michele Cordaro

**Druif: Cabernet Sauvignon F. Coppola Al. Valley Sonoma 2017**

### 3° blinde degustatie: Flagships



16.50€

<b>Kleur:</b>	Donkere kleur, licht waterrand, tikje evolutie
<b>Neus:</b>	Zwart fruit, kruidig, zoete houtlagering, chocolade, koffie
<b>Mond:</b>	Hogere zuren, afgeronde tanines, full body, in balans
<b>klimaat</b>	Stijl Pinotage
<b>Kwaliteitsniveau:</b>	Mooi
<b>Foodpairing:</b>	biefsteak
<b>Commentaar van:</b>	Jonathan Eschauzier



19.95€

#### Bedoba "Saparavi (Alicante Bouchet)" Kakheti Georgie

<b>Kleur:</b>	Intens, donkere kers
<b>Neus:</b>	Gestoomde rubarber, peper, kruiden, aalbes
<b>Mond:</b>	Zachte tanines, lichte zuurtegraad, mooi versmolten, lange afdronk
<b>klimaat</b>	Warme streek
<b>Kwaliteitsniveau:</b>	Getypeerd Syrah
<b>Foodpairing:</b>	Rood vlees
<b>Commentaar van:</b>	Lieve Christleven

**Bad Boy "Syrah" Vin de France, J.L. Thunevin 2015**  
**Afkomstig van wijngaard in St Genès de Castillon**

# BESLUIT

**Blindproeven is een grote uitdaging en een moeilijke discipline voor iedere wijnliefhebber**

