

PROEFFORMULIER RODE WIJN

(& rosé & versterkte wijn)



WIJNHUIS: COLLINA SERRAGRILLI **JAAR:** 2016

APPELLATIE & CRU: BARBAREESCO "SERRAGRILLI"

REGIO: ITALIË - PIEMONTE

DRUIVEN: NEBBIOLO (100%)

Gebruik X om je keuze aan te duiden en XX om een zeer uitgesproken eigenschap aan te duiden

ZICHT

HELDERHEID	DOORZICHTIGHEID	INTENSITEIT	KLEURSCHAKERING	ANDERE	
<input type="checkbox"/> Kristalhelder <input type="checkbox"/> Helder <input checked="" type="checkbox"/> Gemiddeld <input checked="" type="checkbox"/> Dof <input type="checkbox"/> Troebel	<input type="checkbox"/> Ondoorzichtig <input checked="" type="checkbox"/> Ietwat ondoorzichtig <input checked="" type="checkbox"/> Gemiddeld <input type="checkbox"/> Redelijk doorzichtig <input type="checkbox"/> Doorzichtig	ROOD EN ROSE <input type="checkbox"/> Diep <input checked="" type="checkbox"/> Intens <input checked="" type="checkbox"/> Vol <input type="checkbox"/> Gematigd <input type="checkbox"/> Licht	<input type="checkbox"/> Zalmkleurig [Rosé] <input type="checkbox"/> Roze [Rosé] <input type="checkbox"/> Koper [Rosé] <input type="checkbox"/> Paarsrood <input checked="" type="checkbox"/> Kers <input type="checkbox"/> Robijnrood	<input type="checkbox"/> Granaatrood <input type="checkbox"/> Oranjerood <input type="checkbox"/> Scharlaken (geelrood) <input type="checkbox"/> Tuilé <input type="checkbox"/> Kastanjerood <input type="checkbox"/> Bruin	<input type="checkbox"/> Viscositeit/ tranen <input type="checkbox"/> Belletjes

AROMA

INTENSITEIT	GEBREKEN	1.2. GEDROOGDE VRUCHTEN	2. SECUNDAIRE AROMA'S (gisting)
<input type="checkbox"/> Diep <input type="checkbox"/> Intens <input checked="" type="checkbox"/> Vol <input checked="" type="checkbox"/> Gematigd <input type="checkbox"/> Licht	<input type="checkbox"/> Kurk <input type="checkbox"/> Oxidatie <input type="checkbox"/> Azijn <input type="checkbox"/> Zwavel <input type="checkbox"/> Rotte druiven <input type="checkbox"/> UV schade <input type="checkbox"/> Gemoderiseerd	<input type="checkbox"/> Rozijn <input type="checkbox"/> Gedroogde vijg <input type="checkbox"/> Gedroogde abrikoos <input type="checkbox"/> Gedroogde pruim <input type="checkbox"/> Jam	<input checked="" type="checkbox"/> Brood (gist) <input checked="" type="checkbox"/> Kleistof <input type="checkbox"/> Geroosterd brood <input type="checkbox"/> Nat steengruis <input type="checkbox"/> Room <input type="checkbox"/> Potloodgrafiet <input type="checkbox"/> Gedroogd vlees <input type="checkbox"/> Natte leisteen <input type="checkbox"/> Geroosterd vlees <input type="checkbox"/> Houtskool <input type="checkbox"/> Rokerig <input checked="" type="checkbox"/> Potaarde <input type="checkbox"/> Teer
1.1. VERSE VRUCHTEN		1.3. BLOEMIG	3. TERTIAIRE AROMA'S (hout en rijping)
<input checked="" type="checkbox"/> Zwarte kers <input checked="" type="checkbox"/> Zwarte bes <input type="checkbox"/> Blauwe bes <input type="checkbox"/> Braam <input type="checkbox"/> Zwarte pruim <input type="checkbox"/> Zwarte olijf <input type="checkbox"/> Rode kers <input checked="" type="checkbox"/> Rode bes/ aalbes <input type="checkbox"/> (Bos)aardbei <input checked="" type="checkbox"/> Rode pruim <input type="checkbox"/> Framboos <input type="checkbox"/> Granaatappel	<input type="checkbox"/> Roze grapefruit <input type="checkbox"/> Bloedsinaasappel <input checked="" type="checkbox"/> Sinaasappelschil <input type="checkbox"/> Banaan	<input type="checkbox"/> Roos/ rozenbottel <input type="checkbox"/> Viooltje <input type="checkbox"/> Iris <input type="checkbox"/> Lavendel <input type="checkbox"/> Eucalyptus	<input checked="" type="checkbox"/> RIJPING algemeen <input checked="" type="checkbox"/> RIJPING OP EIK <input type="checkbox"/> Gedroogde vruchten <input checked="" type="checkbox"/> Vanille <input type="checkbox"/> Geroosterde noten <input checked="" type="checkbox"/> Ceder <input checked="" type="checkbox"/> Leer: nieuw <input type="checkbox"/> Mokka <input type="checkbox"/> Leer: oud <input type="checkbox"/> Taartkorst <input type="checkbox"/> (Bos)paddestoelen <input type="checkbox"/> Cacao <input type="checkbox"/> Truffel <input type="checkbox"/> Karamel <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Chocolade <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> Tabak <input type="checkbox"/> Kaneel <input type="checkbox"/> Cola <input type="checkbox"/> Nootmuskaat <input type="checkbox"/> Bakspecerijen
1.4. KRUIDIG			
<input checked="" type="checkbox"/> Peper: zwart - rood <input type="checkbox"/> Munt <input type="checkbox"/> Peper: groen - wit <input type="checkbox"/> Rozemarijn <input type="checkbox"/> Oregano <input type="checkbox"/> Laurier <input type="checkbox"/> Tijm <input type="checkbox"/> Salie <input type="checkbox"/> Paprika: rood - groen <input type="checkbox"/> Jeneverbes <input type="checkbox"/> Tomatenloof <input type="checkbox"/> Zoethout <input type="checkbox"/> Anijs <input type="checkbox"/> Lavendel			

SMAAK

COMPONENTEN	ONTWIKKELING IN DE MOND	STRUCTUUR																
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Zoetheid</td><td>-- - X + ++</td></tr> <tr><td>Zuurgraad</td><td>-- - = X ++</td></tr> <tr><td>Tannine</td><td>-- - = + X</td></tr> <tr><td>Alcohol</td><td>-- - = X ++</td></tr> </table>	Zoetheid	-- - X + ++	Zuurgraad	-- - = X ++	Tannine	-- - = + X	Alcohol	-- - = X ++	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Textuur (ruw/schraal versus fluwelig/ zijde)</td><td>-- - X + ++</td></tr> <tr><td>Complexiteit (van smaak en van aroma's)</td><td>-- - = X ++</td></tr> <tr><td>Finesse (eenvoudig versus finesserijk)</td><td>-- - = X ++</td></tr> <tr><td>Bestendigheid (seconden versus minuten)</td><td>-- - = X ++</td></tr> </table>	Textuur (ruw/schraal versus fluwelig/ zijde)	-- - X + ++	Complexiteit (van smaak en van aroma's)	-- - = X ++	Finesse (eenvoudig versus finesserijk)	-- - = X ++	Bestendigheid (seconden versus minuten)	-- - = X ++	<input type="checkbox"/> Licht <input type="checkbox"/> Licht tot Medium <input checked="" type="checkbox"/> Medium <input type="checkbox"/> Medium tot Vol <input type="checkbox"/> Vol
Zoetheid	-- - X + ++																	
Zuurgraad	-- - = X ++																	
Tannine	-- - = + X																	
Alcohol	-- - = X ++																	
Textuur (ruw/schraal versus fluwelig/ zijde)	-- - X + ++																	
Complexiteit (van smaak en van aroma's)	-- - = X ++																	
Finesse (eenvoudig versus finesserijk)	-- - = X ++																	
Bestendigheid (seconden versus minuten)	-- - = X ++																	
EVENWICHT	-- - X + ++																	

BEWAARPOTENTIEEL

<input type="checkbox"/> Op zijn hoogtepunt binnen +/-	2	jaar
<input checked="" type="checkbox"/> Op zijn hoogtepunt gedurende nog +/-	14	jaar
<input type="checkbox"/> Over zijn hoogtepunt sinds +/-		jaar
DUS: Bewaarpotentieel:	4 + 2 + 14 =	20 jaar

SCORE (op 100)

GEMIDDELDE VAN WIJNCRITICI: 92	Score	Beschrijving
(James Suckling 93)	96 - 100	Uitzonderlijke top
	<input checked="" type="checkbox"/> 92 - 95	Excellent
	88 - 91	Zeer goed
	84 - 87	Goed
	< 84	Gemiddeld tot zwak

SAMENVATTEND

DATUM & GELEGENHEID: 2020

PRIJS: 34.00 €

PROEFNOTITIES:

► Barbaresco is, samen met Barolo, een van de twee iconische appellaties van de Piemonte (NW Italië). Beide wijnen hebben genoeg structuur om te ouderen (nebbiolo bevat heel veel tannine en zuren) en kunnen op jonge leeftijd onaangenaam schraal en stroef smaken. Fruitig is een woord dat bij deze wijnen niet vaak gebruikt wordt. De smaak wekt vooral associaties op met de herfst. Hoe ouder hij wordt, hoe meer de geur van leer en stof, van gedroogde zure kersen, teer, zoethout en truffel loskomt.

► Deze Barbaresco is drie jaar op Franse eik gerijpt is (18 maanden in barriques van 225 l en vervolgens 18 maanden in tonneaux van 500 l).

WIJNSTIJL:

<input type="checkbox"/> Mousseerend
<input type="checkbox"/> Wit <input type="checkbox"/> Fris & Fruitig
<input type="checkbox"/> Wit <input type="checkbox"/> Vol
<input type="checkbox"/> Wit <input type="checkbox"/> Expressief
<input type="checkbox"/> Rosé
<input type="checkbox"/> Rood <input type="checkbox"/> Fruitig
<input type="checkbox"/> Rood <input type="checkbox"/> Soepel
<input checked="" type="checkbox"/> Rood <input type="checkbox"/> Stevig
<input type="checkbox"/> Dessert- en versterkte wijn