



## De Wijnhoeve

Wijnproeverijen - Wijnkursus - Wijnverkoop

Lucia & Aad van den Berg  
Slakweg 99 7011 EW Gaanderen  
Tel. 06.1602.8624  
E-mail: info@dewijnhoeve.nl  
Website: www.dewijnhoeve.nl

## "Oude wijnen proeverij Vriendenclub"

Geef uw beoordeling weer in punten

16-12-2016

smaakcode:	kleur:	geur:	smaak:	totaal:
Wijn Smaak Wijzer systeem	kleur (helder of dof) tint (heel licht tot heel donker)	zuiver fris aantrekkelijk onaangenaam	de eerste indruk, ontwikkeling, nasmaak, in balans/ evenwicht, algemene structuur, mondgevoel	punten van 1 tot 10

### Mousserende witte wijnen

1.	Cava Castell d' Olerdola Penedes - Spanje	M2 zacht droog			
----	--	-------------------	--	--	--

### Witte wijnen

2.	1996 - Wwe. Dr. H. Thanisch Riesling Hochgewachs Gutsabfullung - Halbtrocken Mosel-Saar-Ruwer - Duitsland	W2 zacht droog			
----	--	-------------------	--	--	--

### Rode wijnen

3.	1999 - Wwe. Dr. H. Thanisch Gutsabfullung - Trocken Mosel-Saar-Ruwer - Duitsland	R2 licht & fruitig			
4.	1985 - Santa Rita - Chianti Classico Gallo Nero Toscane - Italië	R2 licht & fruitig			
5.	1993 - Browns' of Padthaway Shiraz Padthaway - South Eastern Australia	R3 vol & robuust			
6.	1995 - Browns' of Padthaway Cabernet sauvignon Padthaway - South Eastern Australia	R3 vol & robuust			
7.	1982 - Faustino 1 - Rioja Grand Reserva - Gold Medal Vinexpo Bordeaux Rioja - Spanje	R3 vol & robuust			
8.	1993 - La Closserie De Camensac Haut Medoc Haut Medoc - Frankrijk	R3 vol & robuust			
9.	1982 - Chateau Chasse Spleen Moulis en Medoc Moulis en Medoc - Frankrijk	R3 vol & robuust			
10.	1979 - Chateau de Cauze Saint Emilion Grand Cru Saint Emilion - Frankrijk	R3 vol & robuust			
11.	1994 - Chateau Phelan Segur Saint Estephe Saint Estephe - Frankrijk	R2 licht & fruitig			
12.	1979 - Barolo - Marchesi Piemonte - Italië	R3 vol & robuust			

### Zoete wijnen

13.	1969 - Moulin Touchais - Anjou Anjou- Loire - Frankrijk	W5 dessert			
-----	--	---------------	--	--	--

Wilt u van de geproefde wijnen iets bestellen, vraag gerust naar de bestellijst. Wilt u advies, schroom niet het ons te vragen.

#### MOUSSEREND

M1 = mousserend - droog

M2 = mousserend - licht zoet

M3 = mousserend - zoet

#### WITTE WIJNEN

W1 = wit - droog

W2 = wit - zacht droog

W3 = wit - licht zoet

#### WIT (VERVOLG)

W4 = wit - zoet

W5 = wit - aperitief  
/dessert

#### ROSE WIJNEN

Rs1 = rosé - droog

Rs2 = rosé - zacht droog

Rs3 = rosé - (licht) zoet

#### RODE WIJNEN

R1 = rood - licht & fruitig

R2 = rood - rond & soepel

R3 = rood - vol & robuust

R4 = rood - zoet