



Commanderij Hageland

22 September 2016

## De toppers van Oost-Europa

Gastpreker: Chris Gellens, [www.ambrosio.be](http://www.ambrosio.be)

### Wit

**1. Dveri Pax Renski Rizling, 2011, Slovenië 15,80 euro**

- Slovenië is geen complex wijnland.
- Heldere, licht citroengele wijn met kleine tranen. De wijn is zacht en evenwichtig met een bittertje in de afdronk. Dit is niet de riesling die we van Duitsland gewend zijn. Deze wijn kunnen we een 8-tal jaar bewaren en openen we best even alvorens hem te degusteren.

**2. Szent Tama Nyiulaszo Tokaji, 2012, Hongarije 18,10 euro**

- Hongarije is een zeer complex wijnland met veel regio's.
- De eerste witte wijn is gemaakt van 100% harsleuveleu. Deze druif is sowieso al wat zoet van smaak.
- De wijn is gesloten met in de mond veel zuren en ook een bittertje maar desalniettemin is deze wijn vrij evenwichtig. De smaak is veel meer contrasterend dan de geur.
- Lekker bij kabeljauw.

**3. Somlo Tornai Furmint Top selection, 2009, Hongarije 19,30 euro**

- Heldere lichtgele wijn met een lichtroze schijn en complexe aroma's van kruiden en fruit. Deze wijn is een typische fermint die een lichte vatrijping heeft gehad.
- Lekker bij wit vlees en Oosterse gerechten.

**4. Villa Yustina Monogram Chardonnay Barrel Fermented, 2013, Bulgarije 13,40 euro**

- Heldere lichtgele wijn met mooie tranen van 100% chardonnay die wat houtlagering heeft gehad. Voor het walsen hebben we vooral citrusaroma's, na het walsen aroma's van rijp fruit, kruiden en een houttoets.
- Deze droge frisse witte wijn is aangenaam om drinken.

**5. Hétszölö Tokaji Aszu 5 Putt – 50 cl (zoet), 2004, Hongarije 35,70 euro**

- Zeer aromatische wijn met geuren van honing, abrikoos, gedroogd fruit en een lichte kruidigheid. Een voorbode van de zoetheid in de smaak. De zuren geven deze wijn wel de nodige frisheid.
- Goudgele dessertwijn die zeer mooi past bij chocolade en blauwgeaderde kazen.

## Rood

6. **Villany vylyan Cabernet Franc, 2011, Hongarije 19,70 euro**
  - Kersenrode wijn met een iets wat matte teint en een mooie viscositeit. Voor het walsen is hij eerder gesloten, nadien zijn er vooral aroma's van rood fruit en hout. De aanzet is soepel met een levendige body die eindigt in een evenwichtige en vrij lange afdronk.
  
7. **Szekszard Takler Kékfrancos Reserve, 2009, Hongarije 24,10 euro**
  - Heldere rode wijn met de kleur van rode bessen en mooie tranen. Aanvankelijk wat gesloten maar nadien zijn er aroma's van rood en zwart fruit, rokerigheid, kruidigheid, leder, tabak en chocolade. De wijn heeft een lange afdronk met stevige tannines.
  
8. **Villa Yustina Monogram Mavrad & Rubin Barrique, 2012, Bulgarije 16,60 euro**
  - Donkerrode wijn met mooie tranen en intense aroma's van rood fruit en kruiden (peper). De wijn heeft een krachtige body en een lange afdronk met stevige tannines.
  
9. **Tibor Gal Pinot Noir Sikhegy, 2009, Hongarije 25,80 euro**
  - Lichtrode wijn met animale aroma's en een zachte smaak ondanks de aanwezige zuren. Een pinot noir met het niveau van deze uit de Bourgogne.
  
10. **Tibor Gal Bikaver, Pajados, 2003, Hongarije 33,20 euro**
  - Donkere wijn met een wat matte lichtbruine teint en ook wat bezinksel. Aanvankelijk is deze wijn gesloten. Nadien zijn er aroma's van chocolade, kruiden, rode bessen en bramen. Het is een evenwichtige wijn met zachte tannines en een lange afdronk.

*Verslag genoteerd door Sofie Similon.*