

## ***Dinsdag 8 mei 2012: Hongaarse wijnen***

### **PROEFNOTITIES**

Deze avond wordt verzorgd door Global Wineries uit Kapellen (Antw.), die ons de top van de Hongaarse wijn zal laten proeven. Na een summere geografische situatie van de meeste wijngebieden, proeven wij 6 witte en 9 rode wijnen.

Witte wijnen:

#### **1. THUMMERER KIRALYLEANYKA 2010.**

Kleur: zeer licht groene kleur  
Neus: bloemig, mooi fruitige neus  
Smaak: zeer fris fruitig  
bloemig  
veel zuren maar niet agressief  
veel citrus en limoen  
Besluit: Een wijn die perfect past bij koude zeevruchten  
Prijs: 7.60 euro

#### **2. APATSAGI PINCESZET RAJNAI RISLING 2010.**

Kleur: lichtgroen  
wat Co2 borrels  
Neus: tamelijk gesloten  
na walsen, licht mineralig, citrus toetsen  
Smaak: wat zoete aanzet, zesty, wat honig  
zeer mineralig, aromatisch  
complexe smaak  
vettig in middenstuk  
bittertje in afdronk  
Besluit: Wijn met nogal veel zuren en zekere agressiviteit in de mond.  
Prijs: 9.15 euro

#### **3. ST ANDREA EGRI OROKKE CUVÉE 2009.**

Kleur: licht geel  
Neus: wat vegetaal  
rabarber, boter  
zeer rijp fruit  
Smaak: mooie fris fruitige aanzet  
dan zeer mollig, zeer rijp fruit  
zeer volle wijn  
afdronk is wel frisfruitig met een bittertje op het einde  
Besluit: Een eerder vermoeiende wijn door zijn te volle smaak.  
Prijs: 18.25 euro

#### **4. TORNAL JUHFARK 2009 TOP SELECTION.**

Kleur: diep geel  
Neus: een typische jura neus, licht oxidatief, rijp fruit  
geëvolueerde neus  
Smaak: oxidatietoets, typische jurasmaak  
tamelijk vetting  
mist fruit in de mond  
licht vegetale toets in afdronk  
Besluit: Deze wijn, gemaakt van de onbekende juh fark druif, is een typische kaaswijn  
(fondue).  
Prijs: 20.05 euro

#### **5. SZEPSY FURMINT DRY 2008.**

Szepesy is een zeer bekende wijnmaker en Furmint is de typische druif voor witte wijn.

Kleur: licht geel  
Neus: eerst krijgen we een vegetale neus met veel kool, maar na walsen verdwijnt die  
geur en krijgen we rijp fruit en bloemen  
Smaak: zeer mooie fruitige aanzet  
we krijgen een mooi middenstuk met fris fruit en veel zuren, maar alles mooi in  
evenwicht  
een lange afdronk met mooi fruit  
Besluit: Deze wijn moet zeker een paar uren decanteren om volledig te kunnen  
openbloeien.  
Prijs: 22.10 euro

#### **6. SZEPSY HARSLEVELU KIRALY DULO 2007.**

Kleur: mooi geel, met licht groene toets  
Neus: zeer aromatische neus, mooi complex  
veel pepermint  
Smaak: aromatische aanzet  
dan krijgen we een calvados smaak, elixir achtig  
deze wijn mist structuur en is wat eentonig  
licht oxidatief, zeer rijp fruit  
een lange afdronk  
Besluit: Dit is duidelijk een maaltijdwijn die toch wat vlak overkomt, misschien lekker  
bij foie gras.  
Prijs: 26.60 euro

Rode wijnen:

**7. TIBOR GAL PINOT NOIR 2006 SIKHEGY.**

Kleur: zeer licht bruin, duidelijk evolutie  
Neus: mooi rood fruit, kersen, frambozen  
fijne kruidigheid  
zeer mooie pinot noir neus  
Smaak: mooie aanzet, met rood fruit en duidelijke frisse zuren  
zeer sappig  
lichte ledertoets  
alles mooi versmolten  
een easy drink wijn, mist wat body  
mooie afdronk met opnieuw frisse zuren  
Besluit: Nu op dronk, zal niet meer verbeteren.  
Prijs: 25.10 euro

**8. VYLYAN SYRAH 2008.**

Kleur: donker rood  
Neus: veel zwart fruit, pepertoets  
animale toetsen  
boschampignons  
Smaak: mooi sappige aanzet  
zeer mooie kruidigheid, wat mollig middenstuk  
zeer warme en ronde wijn  
zeer mooie afdronk met mooie tannines  
Besluit: Deze wijn, uit het zuiden van Hongarije, doet eerder aan Grenache denken dan  
aan Syrah. Zal nog enkele jaren bewaren, maar is nu perfect op dronk  
Prijs: 25.55 euro

**9. TAKLER BARTINA CUVÉE 2006.**

Kleur: zeer donker, niet doorzichtbaar  
Neus: zeer duidelijke neus met cacao, leder, kruiden  
Smaak: zeer krachtige en sappige aanzet  
alcohol is duidelijk aanwezig  
lange krachtige afdronk met zoete toets (amarone !!!)  
Besluit: Dit is een eetwijn, lekker bij wild, maar lijkt bij zuiver drinken toch wat te  
vermoeien.  
Prijs: 29 euro

**10. ST ANDREA MERENGO BIKAVER 2009.**

Kleur: donker rood  
Neus: complex en krachtig

Smaak: veel rood fruit  
zeer sappige aanzet met veel fruit  
middenstuk is zeer krachtig en geconcentreerd, maar geen overextractie  
deze wijn is enerzijds zeer krachtig, maar heeft toch veel finesse door zijn mooie  
aciditeit  
een lange afdronk met een mooie kruidigheid (witte peper )  
Prijs: 34.55 euro

### **11. GERE WENINGER CABERNET FRANC 2006 SELECTION.**

Kleur: donker rood  
Neus: veel rood fruit, zeer fijne neus  
Smaak: zeer fijne aanzet met veel mooi jong rood fruit  
zeer sappig, mooie kruidigheid  
deze wijn heeft een mooie structuur, waarbij alles mooi verweven is  
een lange afdronk met veel finesse door de mooie zuren  
Besluit: Een topwijn.  
Prijs: 30 euro

### **12. GERE ATTILA KOPAR CUVÉE 2008**

Kleur: zeer donker roodpaars kleur  
Neus: een typische bordeauxneus  
sigarenkistje, cederhout, tabak  
Smaak: frisse en fruitige aanzet met veel rood fruit  
zeer sappig middenstuk  
veel finesse en toch krachtig  
zeer lange fijne afdronk  
Besluit: Deze wijn doet denken aan een bordeauxwijn, waarin alles mooi verweven is.  
Een schitterende wijn !!!  
Prijs: 35 euro

### **13. GERE ATTILA MERLOT SOLUS 2007.**

Kleur: zwart, ondoordringbaar  
Neus: veel donker fruit,  
cederhout en fijne kruiden  
Smaak: zeer fijne aanzet met mooi rood fruit  
sappig middenstuk met veel rijp fruit  
ronder dan vorige wijn  
veel boschampignons, humus  
opnieuw veel power en toch veel finesse  
zeer lange afdronk met superzuren  
Besluit: Een prachtige wijn die zeker naast een grote Pomerol mag staan  
Prijs: 52 euro

**14. GERE ATTILA ATILLA CUVÉE 2006 (GRAND VIN).**

Kleur: zeer donker  
Neus: complex met veel zwart fruit, ceder, kruidigheid  
zoete toets  
Smaak: krachtige aanzet met veel donkerfruit  
aardse tonen  
zeer mooi evenwichtig middenstuk met een fijne kruidigheid  
zeer sappig  
prachtige subtiele zuren  
enorm lange afdronk met super fijne tannines  
Besluit: Dit is een reus van een wijn  
Prijs: 102 euro

Zoete witte wijn:

**15. SZEPSY TOKAJI SZAMORODNI 2006 50 CL.**

Kleur: licht geel  
Neus: zoet spekjes  
Smaak: zeer fruitige aanzet  
veel wit fruit  
mooi zoet, niet plakkerig, maar mist toch zuren om fijn te zijn  
lange afdronk iets te zoet, door gebrek aan zuren  
Prijs: 40 euro

We danken Global Wineries voor deze prachtige degustatie, waarbij vooral de hoge kwaliteit van de rode wijnen opviel.

Alle wijnen kunnen besteld worden bij de voorzitter en we krijgen een korting van 10 % op onze aankopen.

Grt

ronaldo