

WIT	Uitzicht	Geur	Smaak
Chardonnay	Bleek lichtgeel met grijze hints, naar goudgeel, verdonkerend met houtlagering en rijping	(zure) appel, peer, citrus, meloen, mango, ananas, boter, brioche, hazelnoten, eikenhout (+ karamel, vanille) chablis: mineraal, citrus, floraal	Zowel frisse als volle wijnen. Veel variatie in stijl en smaak. Zacht met weinig zuur tenzij chablis. Lage balans zoet/zuur. Alcoholrijk
Riesling	Zeer lichte kleur, jong met groene reflect. Intensier bij hoge concentratie en met verouderen. Nooit kleuring van hout. Meestal zuiver. Grote viscositeit bij de zoetere wijnen.	Abrikoos Bloemen: acacia, jasmijn, kamperfoelie, lindebloesem, viooltjes. Citrus. Honing.	Meestal medium-droog medium body. Grootse frisheid van aanzet tot afdronk. Delicate fruitigheid in de grote droge wijnen. Lang houdbaar door zijn hoge zuurgraad!
Sauvignon blanc	eerder lichte kleur met groene tint	Mineraal, gras, kruisbessen , passievrucht, citrus, asperges, kattenpis, buxus, kamperfoelie	Intens met veel fris zuur frisse en aromatische, knisperende en strakke, droge wijn
Viognier	Goudkleurige witte wijnen met een vet en smeug karakter	Gele vruchten (nectarine, mango, peer, perzik, abrikoos, kweepeer) Verse bloemen (viooltjes, iris, acacia, kamperfoelie, rozen) muskus kruiden Gedroogde vruchten (gegrilde amandel – marsepein - en hazelnoot).	Vaak medium body en veel textuur. Meestal droog, maar er zijn ook zoete wijnen verkrijgbaar. Zelden opgevoed op hout, waarna ze vanille en iets rokerigs kunnen hebben

WIT	Zoet	Zuur	Alcohol	Body
Chardonnay	1	2,5	4	3
Riesling	1,5	4,5	3	2,5
Sauvignon blanc	1-2	4	3	1
Viognier	1+	1,5	3	2,5+

(schaal: op 5)

ROOD	Uitzicht	Geur	Smaak
Bordeaux	Diep robijnrood van kleur. Trage evolutie.	Frisse tannine, ook al in de neus. Ceder en vanille . Vooral bij de cabernet sauvignon types. Rijpe – gestoofde tot gedroogde – rode, paarse en zwarte vruchten, pruimen, cassis . Verder toast, kruiden als kaneel, laurier en drop, soms tabak, koffie, cacao. Floraal: klimop, viooltjes . Aards, rook, teer, kreupelhout. Animaal: leder	Houtlagering. Wijnen met kracht en complexiteit en een buitengewone rijpingscapaciteit. Linkeroever: veel cabernet sauvignon met veel tannine en zuur; ontwikkelt complexe smaken zoals leer, tabak, ceder, chocolade. Rechteroever: de dominante merlot is minder tanninerijk, geeft rijke, zachte en sensuele smaken en meestal meer alcohol. Jong kan hij stroef zijn.
Nebbiolo	Transparant kersenrood (zoals pinot noir).	Roos, viooltje, specerijen, gekonfijte rode vruchten. In rijpe wijnen: aards, stal, paddenstoelen, teer, tabak en animale toetsen.	Zoeter dan meeste Italiaanse wijnen, maar kan ook aardig zuur zijn. Lichter, zoeter en zachter dan barbera.
Pinot noir	Bleek. Kersenrood. Hoe noordelijker, hoe sneller de kleur evolueert (grote evolutie in 5 j.)	Meestal aantrekkelijke fruitige geur, zeker jong. Typische aroma's van kersen, in alle variëteiten: zure kers, zwarte kers, bittere kers en zelfs wilde kers. Frambozen, aardbeien, rijpe tomaten. Na rijpen ceder, leder, aarde, truffel. Specifieke tannine, meestal sterke houtlagering.	subtiel, charmante en fruitige wijnen met weinig tannine, veel zuur, veel finesse
Syrah	Purper naar zwart. Sombere kleur.	Viooltjes Blauwe en zwarte bes, zwarte kers, braambes. Kruidige aroma's: tapenade van zwarte olijven Gerookte en peperachtige tonen Turf en grafiet.	Een krachtige en kruidige wijnsoort waarvan de smaak droog is met een volle body. Veel tannine, maar nooit stroef. Hoge zuurtegraad. Smaakt fris fruitig, maar ook kruidig.

ROOD	Zoet	Tannine	Zuur	Alcohol	Body
Bordeaux	2	4-4,5	4-4,5	4-	4,5
Nebbiolo	1+	4,5	4+	4	4
Pinot noir	1	2	4	3	2
Syrah	1+	3	2,5	4	4

(schaal: op 5)