

Test Wijn

Nr1 December 2000



24 FEESTWIJNEN UIT CHILI ©

In dit dossier gaat de aandacht uit naar Chili, een land dat behoort tot de zogenaamde "Nieuwe Wijnwereld" en dat steeds nadrukkelijker de aandacht opeist van de wijnliefhebber door een stijgende kwaliteit van zijn wijnen en prijzen die ondanks een groeiend succes "braaf" blijven in vergelijking met vele andere wijnstreken.

Geografie en klimaat

Chili is een uitgerekt land op de zuidwestkust van het Zuid-Amerikaanse continent. Het heeft twee natuurlijke grenzen: de Stille Oceaan in het westen en het Andesgebergte in het oosten. Van noord naar zuid bedraagt de afstand nagenoeg 5000 km en het hoeft dan ook niet te verbazen dat het land verschillende klimaatzones kent. De wijngaarden liggen

hoofdzakelijk in een strook van zowat 400 km ten noorden en ten zuiden van de hoofdstad Santiago. Het grootste deel van de zowat 60 000 ha wijngaarden liggen in de vlakke valleien tussen de 32ste en de 38ste breedtegraad, te vergelijken met de ligging van de wijngaarden in het zuiden van Spanje of het noorden van Afrika. Het verschil is dat de temperatuur hier getemperd wordt door de nabijheid van de zee en de bergen. Het klimaat is van het mediterrane type en houdt zowat het midden tussen dat van Bordeaux en dat van de Napa Valley.

DE CHILEENSE WIJNBOUW IN VOGELVLUCHT

- 1548** Spaanse veroveraars onder leiding van Don Francisco de Aguirre planten de eerste wijnstokken aan.
- 1620** Spaans koningshuis verbiedt planting wijnstokken om de eigen handel met Amerika te beschermen.
- 1678** Opheffing van plantverbod door Spanje.
- 1851** Eerste Franse wijnstokken (Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Sémillon, Sauvignon en Pinot Noir) worden in Chili door Silvestre Ochagavía geïntroduceerd.
- 1880** Chileense wijnen verschijnen op het Europese continent dat geteisterd wordt door de fyloxyeraplaag.
- 1938** Verbod op nieuwe aanplantingen en drastische accijnsverhoging in het kader van de strijd tegen het alcoholisme.
- 1939** Oprichting van de eerste coöperatieves.
- 1965** Crisis in wijnbouw door landhervorming die de nieuwe aanplantingen beperkt tot 10 ha.
- 1985** Massale introductie van moderne technologie gaat gepaard met een doorbraak op de Europese markt.

Editoriaal

■ VOOR U LIGT HET EERSTE NUMMER VAN "TEST WIJN", DE NIEUWSBRIEF VOOR DE WIJNLIEFHEBBER. DEZE WIJNBRIEF WORDT U GRATIS AANGEBODEN ALS SUPPLEMENT BIJ UW ABONNEMENT OP DE JAARLIJKSE WIJNGIDS **WEGWIJS IN WIJN**. MET DEZE PERIODIEKE UITGAVE DIE DRIE MAAL PER JAAR EEN NIEUW WIJNDOSSIER BRENGT, WILLEN WE U NOG BETER OP UW WIJNWENKEN BEDIENEN.

■ IN DIT EERSTE NUMMER VINDT U EEN UITGEBREIDE TEST VAN WITTE EN RODE FEESTWIJNEN UIT CHILI. GEWOONTEGETROUW WORDT DAARBIJ EEN SMAAKPROEF GEKOPPELD AAN EEN CHEMISCHE ANALYSE.

■ MET DEZE NIEUWSBRIEF ZULLEN WE U IN DE TOEKOMST OOK VERDER OP DE HOOGTE HOUDEN VAN NIEUWE WIJNINITIATIEVEN DIE OP STAPEL STAAN.



TEST WIJN is een uitgave van Test-Aankoop, Hollandstraat 13, 1060 Brussel, 02/542 32 11; www.test-aankoop.be; Verantwoordelijke uitgever: A. De Wasch Nr1 –December 2000 – gratis uitgave voor de abonnees van **WEGWIJS IN WIJN**

Druivenrassen en wijnbouwtechniek

Het dominerende druivenras in Chili is nog steeds de donkerblauwe País, een inheemse druif die alleen voor goedkope tafelwijnen gebruikt wordt.

Voor het overige zijn het voornamelijk de bekende Europese variëteiten die men terugvindt:

- Blauwe druiven: Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Pinot Noir en Carignan
- Witte druiven: Sauvignon (blanc), Chardonnay, Riesling, Chasselas en Muscat.

Chili is in enkele jaren tijd overgestapt van een oertraditionele productie van geoxideerde witte en fletse rode wijnen naar een moderne productie waarin pneumatische persen, temperatuurcontrole, roestvrij staal en nieuwe eiken vaten domineren.

Zowel bij witte als bij rode wijnen ligt de nadruk op zuivere fruitigheid. De betere wijnen ondergaan doorgaans een vatrijping op nieuwe eiken vaten.

Onze test

Op basis van een marktonderzoek selecteerden we 24 feestwijnen uit Chili: 6 witte en 18 rode wijnen met prijzen die uiteenlopen van 229 tot 780 fr.

Gewoontegetrouw werden ze zowel aan een labanalyse als aan een grondige smaakproef onderworpen.

De weergave van de beide onderzoeken vindt u in een individuele testfiche die per wijn werd opgesteld. (zie p 3 tot 8). De algemene quotering van de analyses houdt rekening met de vluchtige en de totale zuurheid, vrij en totaal sulfietgehalte, de aanwezigheid van sorbinezuur en voor rode wijnen de malolactische gisting. Omwille van het belang voor de gezondheid worden de quoteringen van vrije en totale sulfiet ook afzonderlijk vermeld.

Net als in WEGWIJS IN WIJN worden de wijnen gerangschikt in dalende kwaliteitsorde en bij gelijke kwaliteit in stijgende prijsorde.

Op basis van de degustatie werd 1 witte wijn uitgesloten (OCHAGAVIA SAUVIGNON BLANC RESERVE, 329 fr. bij Vinam) en een tweede kreeg slechts een matige beoordeling (CASABLANCA CHARDONNAY SANTA ISABEL, 436 fr. bij Vinam)

Ter herinnering: in onze gids WEGWIJS IN WIJN 2001 haalden volgende Chileense wijnen een uitstekende score (⊕ of ⊕/+):

- Wit: SANTA RITA SAUVIGNON BLANC RESERVA 1999 (229 fr. bij GB), VERAMONTE SAUVIGNON BLANC 1999 (360 fr. bij Matthys);
- Rood: SANTA RITA CABERNET SAUVIGNON RESERVA 1998 (229 fr. bij GB), OCHAGAVIA RESERVE CABERNET SAUVIGNON 1997 (341 fr. bij Vinam); UNDURRAGA CARMÉNÈRE 1999 (199 fr. bij Delhaize).

Quotering

⊕	▶	zeer goed
+	▶	goed
□	▶	redelijk
-	▶	matig
⊖	▶	slecht



De zomers zijn er droog en de winters regenachtig. Droogte wordt in vele regio's opgevangen door uitgebreide irrigatie.

De gemiddelde opbrengst bedraagt ongeveer 70 hl/ha.

Het land werd nog nooit getroffen door de fyloxera en de druivenstokken worden er dan ook niet op onderstammen geënt.

De wijnbouw is er doorgaans in handen van grote bedrijven die tot enkele duizenden hectaren wijngaarden bezitten en die bovendien nog langlopende contracten hebben met kleine boeren die onder hun toezicht druiven kweken.

Franse en Amerikaanse investeerders worden aangetrokken door de interessante perspectieven die het land biedt: een wijnbouwtraditie, een geschikt klimaat en goedkope arbeidskrachten.

Vermits het land in het zuidelijk halfrond ligt wordt er reeds vanaf februari geoogst. De voornaamste streken die erkenning genieten zijn Aconcagua, Maipo, Maule, Bío Bío en Rapel.

Van noord naar zuid bedraagt de afstand niet minder dan 5 000 km

**ARAUCANO CHARDONNAY J & F LURTON****1999** | **WIT**

Invoerder/verdelers: Divinum,
Kortrijksesteenweg 1050, 9051 St.-Denijs-Westrem; tel. 09/220 06 04
Prijs per fles: 287 fr. (7,11 €)

ANALYSE

☒/+

Aangekondigde/gemeten inhoud (ml)	750	760
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13	13,3
Suikergehalte (g/l)	4,6	droog/halfdroog
Vrije SO ₂ (mg/l)	28	+
Totale SO ₂ (mg/l)	81	☒

SMAAKPROEF

+

bleke geelwitte kleur; neus van rijp exotisch fruit;
evenwichtige, mollige smaak met een mooie lengte

EINDBEOORDELING

+

Optimale consumptieperiode (van – tot –) | 2000 | 2003

VIÑA TARAPACA PIRITAS CHARDONNAY**1999** | **WIT**

Invoerder/verdelers: Colruyt,
Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; tel. 02/360 10 40
Prijs per fles: 315 fr. (7,81 €)

ANALYSE

☒/+

Aangekondigde/gemeten inhoud (ml)	750	752
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	14	14,2
Suikergehalte (g/l)	4,8	droog/halfdroog
Vrije SO ₂ (mg/l)	21	☒
Totale SO ₂ (mg/l)	113	+

SMAAKPROEF

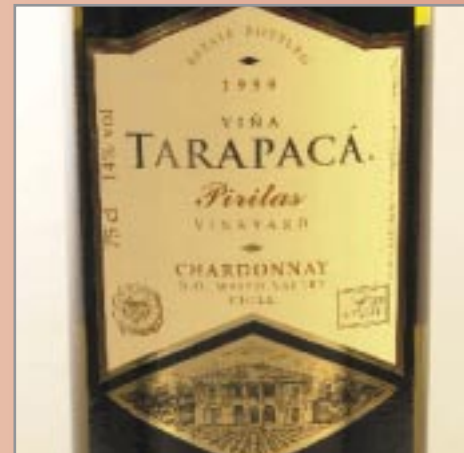
+

heldere strogele wijn; zuivere neus met exotische tonen;
verfijnde volle smaak met goed geïntegreerd hout en een mooie lengte

EINDBEOORDELING

+

Optimale consumptieperiode (van – tot –) | 2000 | 2003

**CASA LAPOSTOLLE CHARD. CUVÉE ALEXANDRE****1996** | **WIT**

Invoerder/verdelers: De Coninck,
Chaussée de Bruxelles 37, 1410 Waterloo; tel. 02/353 07 65
Prijs per fles: 635 fr. (15,74 €)

ANALYSE

☒/+

Aangekondigde/gemeten inhoud (ml)	750	750
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13	14,0
Suikergehalte (g/l)	3,0	droog
Vrije SO ₂ (mg/l)	21	☒
Totale SO ₂ (mg/l)	114	+

SMAAKPROEF

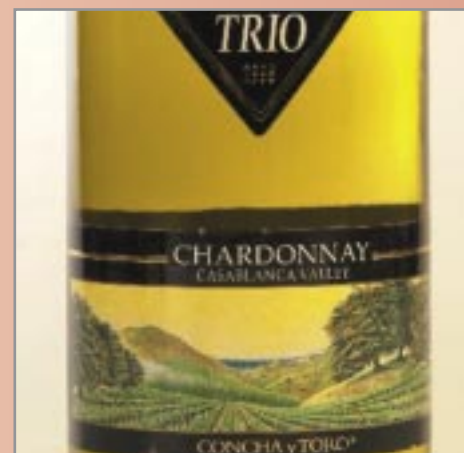
+

heldere, goudgele kleur; neus van rijp exotisch fruit;
volle, krachtige smaak met een duidelijke houttoets
en een lange afdronk

EINDBEOORDELING

+

Optimale consumptieperiode (van – tot –) | 2000 | 2005

**CONCHA Y TORO TRIO CHARDONNAY****1998** | **WIT**

Invoerder/verdelers: Delhaize,
Osseghemstraat 53, 1080 Brussel; tel. 02/412 21 11
Prijs per fles: 269 fr. (6,67 €)

ANALYSE

☐

Aangekondigde/gemeten inhoud (ml)	750	755
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13	13,2
Suikergehalte (g/l)	3,5	droog
Vrije SO ₂ (mg/l)	37	☐
Totale SO ₂ (mg/l)	140	☐

SMAAKPROEF

☐

heldere citroengele kleur; neus met exotische nuances;
correcte, evenwichtige smaak maar nogal korte afdronk

EINDBEOORDELING

☐

Optimale consumptieperiode (van – tot –) | 2000 | 2003

**VIÑA LA ROSA GRAN RESERVA CHARDONNAY** | 1998 | WIT

Invoerder/verdelers: Delhaize,
Osseghemstraat 53, 1080 Brussel; tel. 02/412 21 11
Prijs per fles: 349 fr. (8,65 €)

ANALYSE

		⊕/+
Aangekondigde/gemeten inhoud (ml)	750	758
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13,5	13,2
Suikergehalte (g/l)	3,0	droog
Vrije SO ₂ (mg/l)	27	+
Totale SO ₂ (mg/l)	88	⊕

SMAAKPROEF

bleke, heldergele kleur; discrete neus met bloemenaroma's;
evenwichtige wijn maar eerder kort van afdronk

EINDBEOORDELING

Optimale consumptieperiode (van – tot –) | 2000 | 2004

VERAMONTE CHARDONNAY | 1998 | WIT

Invoerder/verdelers: Matthys wijnimport,
Gistelsesteenweg 228, 8200 Brugge; tel. 050/38 63 80
Prijs per fles: 360 fr. (8,92 €)

ANALYSE

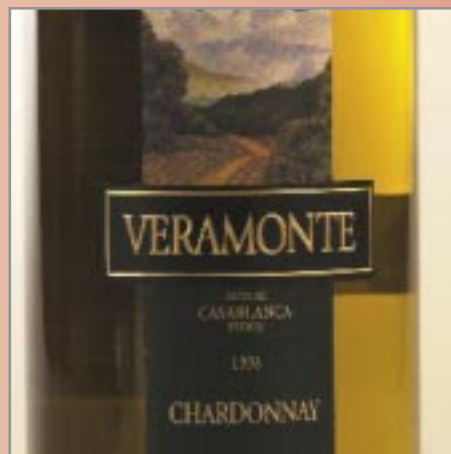
		⊕
Aangekondigde/gemeten inhoud (ml)	750	752
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13,5	14,0
Suikergehalte (g/l)	3,6	droog
Vrije SO ₂ (mg/l)	10	⊕
Totale SO ₂ (mg/l)	41	⊕

SMAAKPROEF

heldere, strogele kleur; expressieve, vegetale neus;
lekkere, evenwichtige wijn maar nogal korte afdronk

EINDBEOORDELING

Optimale consumptieperiode (van – tot –) | 2000 | 2003

**CALITERRA CABERNET SAUVIGNON RESERVADO** | 1997 | ROOD

Invoerder/verdelers: Wijnvoer Châteaux,
Bellestraat 206b, 1790 Affligem; tel. 02/452 41 40
Prijs per fles: 495 fr. (12,27 €)

ANALYSE

		⊕
Aangekondigde/gemeten inhoud (ml)	750	757
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13	13,4
Suikergehalte (g/l)	2,8	
Vrije SO ₂ (mg/l)	<10	⊕
Totale SO ₂ (mg/l)	29	⊕

SMAAKPROEF

heldere robijnrode kleur; verfijnde, complexe neus;
vlezige en evenwichtige smaak met een zeer lange afdronk;
bewarewijn

EINDBEOORDELING

Optimale consumptieperiode (van – tot –) | 2000 | 2007

CASTILLO DE MOLINA CABERNET S. RESERVA | 1998 | ROOD

Invoerder/verdelers: Maxi GB,
Olympiadelaan 20, 1140 Brussel; tel. 02/729 21 11
Prijs per fles: 269 fr. (6,67 €)

ANALYSE

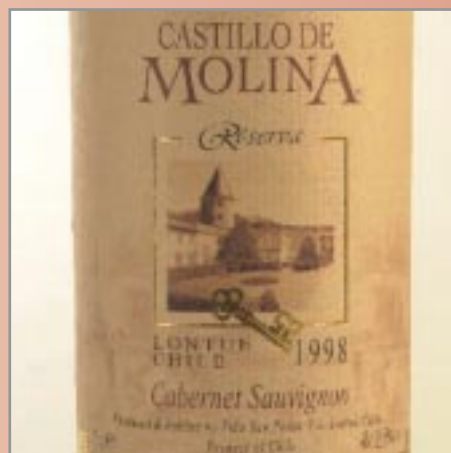
		⊕
Aangekondigde/gemeten inhoud (ml)	750	752
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13,5	13,8
Suikergehalte (g/l)	3,3	
Vrije SO ₂ (mg/l)	15	⊕
Totale SO ₂ (mg/l)	58	⊕

SMAAKPROEF

heldere robijnrode kleur; discrete neus met vruchtenaroma's;
karaktervolle, levendige smaak met een mooie lengte

EINDBEOORDELING

Optimale consumptieperiode (van – tot –) | 2000 | 2004



**SANTA RITA MERLOT RESERVA** | 1999 | ROOD

Invoerder/verdelers: Maxi GB,
Olympiadeaan 20, 1140 Brussel; tel. 02/729 21 11
Prijs per fles: 229 fr. (5,68 €)

ANALYSE	±/+	
Aangekondigde/gemeten inhoud (ml)	750	750
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	14	14,1
Suikergehalte (g/l)	2,3	
Vrije SO ₂ (mg/l)	24	+
Totale SO ₂ (mg/l)	41	±

SMAAKPROEF

diepe kersenrode kleur; verfijnde neus van gestoofde vruchten;
karaktervolle smaak met verfijnde houttoets en mooie lengte

EINDBEOORDELING

Optimale consumptieperiode (van - tot -) | 2000 | 2005

CONCHA Y TORO CASILLERO DEL DIABLO MERLOT | 1998 | ROOD

Invoerder/verdelers: Chacalli,
Gen. Belliardstraat 9/1, 2000 Antwerpen; tel. 03/203 49 50
Prijs per fles: 272 fr. (6,74 €)

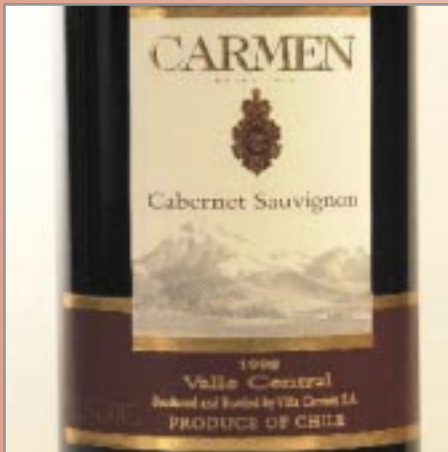
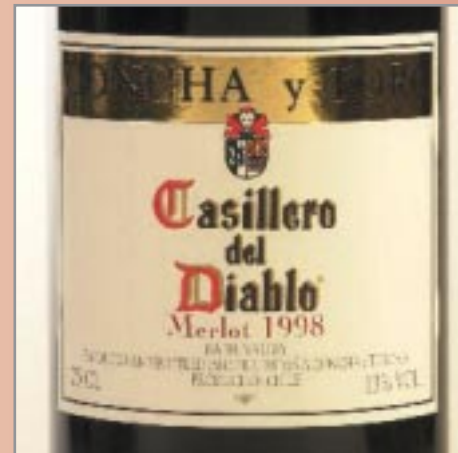
ANALYSE	+	
Aangekondigde/gemeten inhoud (ml)	750	760
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13	13,0
Suikergehalte (g/l)	2,3	
Vrije SO ₂ (mg/l)	13	±
Totale SO ₂ (mg/l)	29	±

SMAAKPROEF

diepe, kersenrode kleur; verfijnde neus van rode vruchten;
karaktervolle, evenwichtige smaak met een mooie lengte

EINDBEOORDELING

Optimale consumptieperiode (van - tot -) | 2000 | 2004

**CARMEN CABERNET SAUVIGNON** | 1998 | ROOD

Invoerder/verdelers: Caves St - Amand,
Gentbruggestraat 169, 9040 Sint-Amandsberg; tel. 09/228 27 92
Prijs per fles: 325 fr. (8,06 €)

ANALYSE	±	
Aangekondigde/gemeten inhoud (ml)	750	757
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13,5	13,3
Suikergehalte (g/l)	2,6	
Vrije SO ₂ (mg/l)	<10	±
Totale SO ₂ (mg/l)	40	±

SMAAKPROEF

mooie dieprode kleur; fruitige neus met houttoets;
vlotte, vlezige smaak met een mooie lengte

EINDBEOORDELING

Optimale consumptieperiode (van - tot -) | 2000 | 2004

CASA DONOSO CABERNET SAUVIGNON RESERVE | 1998 | ROOD

Invoerder/verdelers: Matthys wijnimport,
Gistelsesteenweg 228, 8200 Brugge; tel. 050/38 63 80
Prijs per fles: 360 fr. (8,92 €)

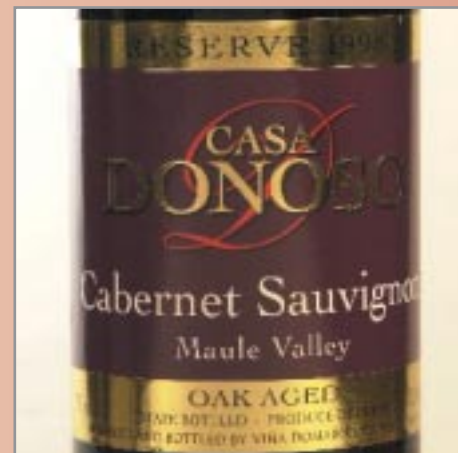
ANALYSE	+	
Aangekondigde/gemeten inhoud (ml)	750	765
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13	12,8
Suikergehalte (g/l)	2,8	
Vrije SO ₂ (mg/l)	11	±
Totale SO ₂ (mg/l)	55	±

SMAAKPROEF

heldere robijnrode kleur; expressieve neus met kruidige aroma's;
karaktervolle smaak en mooie lengte

EINDBEOORDELING

Optimale consumptieperiode (van - tot -) | 2000 | 2006



**LAS CASAS DEL TOQUI RÉSERVE CAB. SAUVIGNON | 1998 | ROOD**

Invoerder/verdelers: Colruyt,
Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; tel. 02/360 10 40
Prijs per fles: 395 fr. (9,79 €)

ANALYSE

	750	755
Aangekondigde/gemeten inhoud (ml)	750	755
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13,5	13,8
Suikergehalte (g/l)	2,3	
Vrije SO ₂ (mg/l)	18	+
Totale SO ₂ (mg/l)	67	+

SMAAKPROEF

mooie robijnrode kleur; karaktervolle neus met rode vruchtenaroma's;
krachtige en elegante smaak met een mooie lengte

EINDBEOORDELING

	2000	2006
Optimale consumptieperiode (van – tot –)	2000	2006

SANTA INES CARMENÈRE LEGADO DE ARMIDA RESERVA | 1999 | ROOD

Invoerder/verdelers: Ad Bibendum,
Toekomststraat 40, 3500 Hasselt; tel. 011/26 27 00
Prijs per fles: 398 fr. (9,87 €)

ANALYSE

	750	758
Aangekondigde/gemeten inhoud (ml)	750	758
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13,5	13,5
Suikergehalte (g/l)	3,2	
Vrije SO ₂ (mg/l)	<10	+
Totale SO ₂ (mg/l)	32	+

SMAAKPROEF

mooie dieprode kleur; fruitige neus met houttoets;
vlotte, vlezige smaak met een mooie lengte

EINDBEOORDELING

	2000	2004
Optimale consumptieperiode (van – tot –)	2000	2004

**UNDURRAGA BODEGA DE FAMILIA | 1996 | ROOD**

Invoerder/verdelers: Delhaize,
Osseghemstraat 53, 1080 Brussel; tel. 02/412 21 11
Prijs per fles: 449 fr. (11,13 €)

ANALYSE

	750	755
Aangekondigde/gemeten inhoud (ml)	750	755
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	12,5	13,0
Suikergehalte (g/l)	2,2	
Vrije SO ₂ (mg/l)	<10	+
Totale SO ₂ (mg/l)	<10	+

SMAAKPROEF

lichtjes geëvolueerde kleur; neus met geconfejite vruchten en specerijen;
rijpe, volle smaak met een lange finale; op dronk

EINDBEOORDELING

	2000	2004
Optimale consumptieperiode (van – tot –)	2000	2004

**TIERRAS ALTAS CABERNET SAUVIGNON | 1996 | ROOD**

Invoerder/verdelers: Ad Bibendum,
Toekomststraat 40, 3500 Hasselt; tel. 011/26 27 00
Prijs per fles: 495 fr. (12,27 €)

ANALYSE

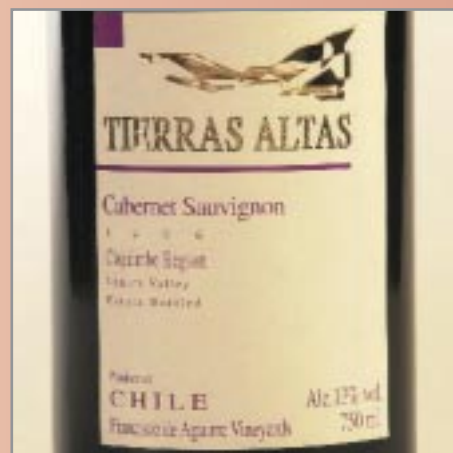
	750	750
Aangekondigde/gemeten inhoud (ml)	750	750
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13	13,2
Suikergehalte (g/l)	2,8	
Vrije SO ₂ (mg/l)	<10	+
Totale SO ₂ (mg/l)	<10	+

SMAAKPROEF

diepe, robijnrode kleur; kruidige neus;
volle, evenwichtige smaak met een behoorlijk lange afdronk

EINDBEOORDELING

	2000	2003
Optimale consumptieperiode (van – tot –)	2000	2003



**ERRAZURIZ SYRAH RESERVA** | 1998 | ROOD

Invoerder/verdelers: De Heerlyckheid,
 Pretoriastraat 28, 2060 Antwerpen; tel. 03/235 84 94
 Prijs per fles: 625 fr. (15,49 €)

ANALYSE

	750	760
Aangekondigde/gemeten inhoud (ml)	750	760
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13,5	13,3
Suikergehalte (g/l)	2,7	
Vrije SO ₂ (mg/l)	<10	+
Totale SO ₂ (mg/l)	48	+

SMAAKPROEF

diepe kersenrode kleur; verfijnde, complexe neus;
 karaktervolle, evenwichtige smaak met een lange finale;
 bewaarwijn

EINDBEOORDELING

	2000	2006
Optimale consumptieperiode (van - tot -)	2000	2006

CASA LAPOSTOLLE C. S. CUVÉE ALEXANDRE | 1997 | ROOD

Invoerder/verdelers: De Coninck,
 Chaussée de Bruxelles 37, 1410 Waterloo; tel. 02/353 07 65
 Prijs per fles: 670 fr. (16,61 €)

ANALYSE

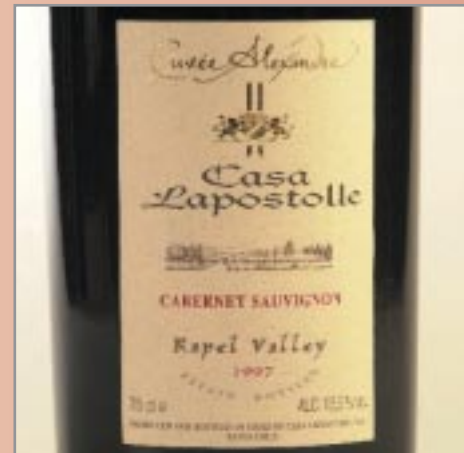
	750	750
Aangekondigde/gemeten inhoud (ml)	750	750
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13,5	13,9
Suikergehalte (g/l)	3,2	
Vrije SO ₂ (mg/l)	<10	+
Totale SO ₂ (mg/l)	18	+

SMAAKPROEF

heldere robijnrode kleur; fijne fruitige neus;
 vlotte, vlezig smaak met een mooie lengte

EINDBEOORDELING

	2000	2005
Optimale consumptieperiode (van - tot -)	2000	2005

**GRAN ARAUCANO CABERNET S. J & F LURTON** | 1998 | ROOD

Invoerder/verdelers: Divinum,
 Kortrijksesteenweg 1050, 9051 St.-Denijs-Westrem; tel. 09/220 06 04
 Prijs per fles: 780 fr. (19,34 €)

ANALYSE

	750	755
Aangekondigde/gemeten inhoud (ml)	750	755
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	14	13,4
Suikergehalte (g/l)	2,2	
Vrije SO ₂ (mg/l)	<10	+
Totale SO ₂ (mg/l)	69	+

SMAAKPROEF

diepe, kersenrode kleur; verfijnde neus met kruidige toets;
 evenwichtige wijn met nog jonge tannines

EINDBEOORDELING

	2000	2006
Optimale consumptieperiode (van - tot -)	2000	2006

CASABLANCA C. S. EL BOSQUE ESTATE | 1998 | ROOD

Invoerder/verdelers: Vinam,
 Wolterslaan 151, 9040 Gent; tel. 09/219 00 34
 Prijs per fles: 525 fr. (13,01 €)

ANALYSE

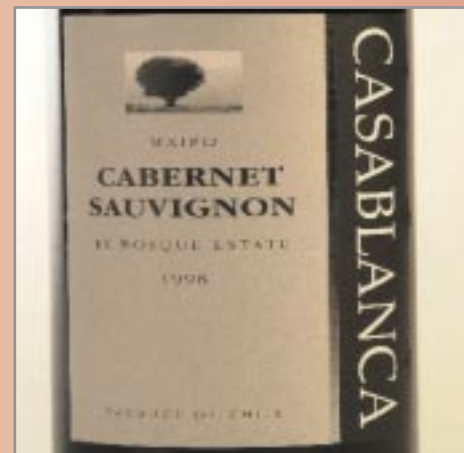
	750	755
Aangekondigde/gemeten inhoud (ml)	750	755
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13,5	13,9
Suikergehalte (g/l)	3,2	
Vrije SO ₂ (mg/l)	<10	+
Totale SO ₂ (mg/l)	60	+


SMAAKPROEF

diepe, granaatrode kleur; neus van rode vruchten;
 vlezig, karaktervolle wijn met een mooie lengte

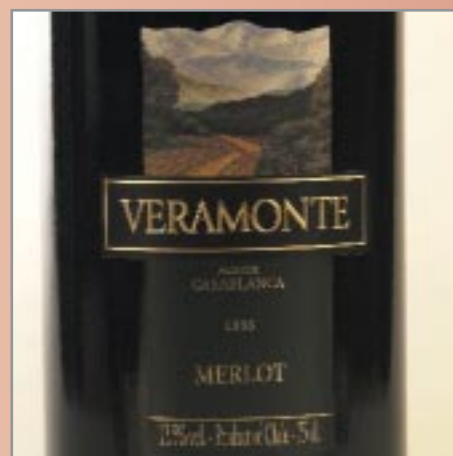
EINDBEOORDELING


	2000	2003
Optimale consumptieperiode (van - tot -)	2000	2003



	ARAUCANO MERLOT J & F LURTON	1998	ROOD
	Invoerder/verdelers: Divinum, Kortrijksesteenweg 1050, 9051 St.-Denijs-Westrem; tel. 09/220 06 04 Prijs per fles: 287 fr. (7,11 €)		
ANALYSE		+	
Aangekondigde/gemeten inhoud (ml)	750	760	
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13	12,8	
Suikergehalte (g/l)	2,3		
Vrije SO ₂ (mg/l)	<10	+	
Totale SO ₂ (mg/l)	61	+	
SMAAKPROEF		—	
heldere kersenrode kleur; fruitige neus; evenwichtige maar eerder dunne smaak			
EINDBEOORDELING		—	
Optimale consumptieperiode (van – tot –)		2000	2003

VERAMONTE MERLOT	1998	ROOD
Invoerder/verdelers: Matthys wijnimport, Gistelsesteenweg 228, 8200 Brugge; tel. 050/38 63 80 Prijs per fles: 335 fr. (8,30 €)		
ANALYSE		+
Aangekondigde/gemeten inhoud (ml)	750	760
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13,5	13,4
Suikergehalte (g/l)	1,5	
Vrije SO ₂ (mg/l)	<10	+
Totale SO ₂ (mg/l)	18	+
SMAAKPROEF		—
heldere, robijnrode kleur; volle neus van gekookt fruit; correcte maar eerder banale en korte smaak		
EINDBEOORDELING		—
Optimale consumptieperiode (van – tot –)		2000 2003



	CASA LAPOSTOLLE MERLOT	1998	ROOD
	Invoerder/verdelers: De Coninck, Chaussée de Bruxelles 37, 1410 Waterloo; 02/353 07 65 Prijs per fles: 385 fr. (9,54 €)		
ANALYSE		+	
Aangekondigde/gemeten inhoud (ml)	750	758	
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13,5	14,0	
Suikergehalte (g/l)	2,4		
Vrije SO ₂ (mg/l)	<10	+	
Totale SO ₂ (mg/l)	18	+	
SMAAKPROEF		—	
heldere robijnrode kleur; vegetale neus; vlezige maar nogal stroeve smaak en eerder korte afdrank			
EINDBEOORDELING		—	
Optimale consumptieperiode (van – tot –)		2000	2003

DOMAINE PAUL BRUNO CABERNET SAUVIGNON	1996	ROOD
Invoerder/verdelers: Caves St - Amand, Gentbruggestraat 169, 9040 Sint-Amandsberg; tel. 09/228 27 92 Prijs per fles: 600 fr. (14,87 €)		
ANALYSE		+
Aangekondigde/gemeten inhoud (ml)	750	760
Aangekondigde/gemeten alcohol (% vol.)	13	13,2
Suikergehalte (g/l)	1,9	
Vrije SO ₂ (mg/l)	<10	+
Totale SO ₂ (mg/l)	20	+
SMAAKPROEF		—
geëvolueerde kleur; vegetale neus; nogal magere smaak gedomineerd door hout en eerder agressieve afdrank		
EINDBEOORDELING		—
Optimale consumptieperiode (van – tot –)		2000 2005

