

# Wijn

Nr 24 • juni • 2008

TEST AANKOOP

Expert • Onafhankelijk • Dicht bij u

## SHERRY : DROOG EN MEDIUM

Sherry of Jerez is wellicht een van de meest onderschatte en ondergewaardeerde versterkte wijnen. Hoog tijd dus om deze wijn van naderbij te bestuderen, te proeven en te analyseren. We selecteerden in de grootdistributie en de gespecialiseerde vakhandel niet minder dan 29 wijnen, 21 droge (dry of fino op het etiket) en 8 halfzoete (medium op het etiket).

In Spanje spreekt men van 'Jerez', bij ons en in de Engelstalige landen heeft men het over 'sherry' en de Fransen noemen het 'Xérès'. Waar komt die wijn vandaan en hoe wordt hij gemaakt?

### GEOGRAFIE EN KLIMAAT

De productieregio van sherry is Andalusië, meer bepaald de omgeving van de gemeenten Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María en Sanlúcar de Barrameda. Het klimaat in de streek wordt sterk beïnvloed door de aanwezigheid van de Atlantische Oceaan als verfrissend element. Voor het overige is het er zeer warm, met 290 dagen zon per jaar en zomerse temperaturen boven de 40°C. Het voorjaar en het najaar zijn regenachtig. De bodem bestaat uit zand, klei en kalk. Het beste

bodemtype bevat veel kalk en wordt 'tierras de albarizas' genoemd. Door het hoog kalkgehalte werkt de bodem als een spons die het water vasthoudt.

### DRUIVEN EN VINIFICATIE

De voornaamste druivenrassen zijn Palomino (ruim 90% van de aanplant), Pedro Ximénez (zo'n 5%) en Moscatel. De plantdichtheid binnen de oorsprongsbenaming bedraagt maximaal 4 100 stokken per hectare. Het maximale rendement per hectare bedraagt 80 tot 100 hl/ha al naargelang van het gebied. Meestal wordt de wijn aangezuurd door toevoeging van wijnsteenzuur, een zuur dat van nature in druiven aanwezig is. Het persen gebeurt zeer zacht en men mag niet meer dan 72,5 liter most verkrijgen uit 100 kg druiven. Ter vergelijking, voor champagne bedraagt dat ongeveer 64 liter per 100 kg druiven. De rest van de most wordt gedistilleerd tot alcohol die later gebruikt wordt om de sherrywijn aan te sterken. De most ondergaat een eerste, traditionele gisting met temperatuurcontrole. De gisting duurt enkele maanden en dat resulteert in een klassieke witte wijn met 11 tot

- Op zoek naar lekkere wijntjes voor minder dan 5 euro? Surf dan naar de WIJNBLOG op [www.test-aankoop.be](http://www.test-aankoop.be).
- WEGWIJS IN WIJN, de wijngids, wordt nu ook elektronisch aangeboden, met extra mogelijkheden. Alle abonnees op de wijngids kunnen gratis terecht op de website [www.test-aankoop.be](http://www.test-aankoop.be) om wijnen te selecteren volgens criteria naar wens: verkooppunt, kleur, prijs, herkomst. Klik op 'Dossiers' en in de rubriek 'Voeding', vindt u 'Wegwijs in wijn 2008: maak uw eigen selectie'.
- Het speciaal dossier in WEGWIJS IN WIJN 2009 zal gaan over bag-in-boxwijnen, zowel wit, rosé als rood.

[www.test-aankoop.be](http://www.test-aankoop.be)

TEST WIJN is een uitgave van Test-Aankoop, Hollandstraat 13, 1060 Brussel, 02 542 32 32

Redactie: Michel Baert, Marc Gonnissen • Vormgeving: Sylvie Druart

12% vol. alcohol. Op dat ogenblik worden de wijnen geselecteerd die als basis zullen dienen voor de ontwikkeling van de verschillende sherrytypes: fino, manzanilla, amontillado, oloroso en cream.

De wijnen worden vervolgens, al naargelang van het gewenste type, op een bepaald ogenblik versterkt door toevoeging van alcohol, aguardiente, tot een alcoholgehalte dat schommelt tussen 15 en 22% vol. Wijnen worden vervolgens verouderd en daarbij maakt men een onderscheid tussen de ontwikkeling met 'flor' of zonder 'flor'. Flor is een gistlaag die zich op de oppervlakte van de wijn ontwikkelt en die zich voedt met suiker en zuurstof en de wijn beschermt tegen oxidatie.

Door estervorming ontstaan er allerlei aroma's die aan noten en amandelen doen denken. Een ander element dat een rol speelt bij de ontwikkeling van sherry is het solerasysteem, waarbij jonge wijnen vermengd worden met wijnen die 1 jaar oud zijn en die op hun beurt met wijnen die 2 jaar oud zijn, en zo verder.

De eenvoudigste sherry's zijn samengesteld uit wijnen van 3 tot 4 verschillende oogstjaren en dat kan voor de meer complexe oplopen tot meer dan 10. De wijnen zijn altijd samengesteld, dragen geen jaartal en bevatten altijd een herkomstzegel zoals hiernaast afgebeeld.



**Fino** is de klassieke, bleke en droge sherry die na een florumoudering verder evolueert in een solerasysteem. Het alcoholgehalte bedraagt 15 tot 18% vol. alcohol. Wordt ook 'pale' of 'pale dry' genoemd.

**Manzanilla** wordt gevinifieerd als een fino, maar dan in de kelders van Sanlúcar, waar de vochtige zeelucht zorgt voor een ziltige toets in de wijn.

**Amontillado** is amberkleurig. Na de florumoudering, ondergaat de wijn een bijkomende oxidatieve (blootgesteld aan lucht) veroudering. Het alcoholgehalte ligt tussen 16 en 22% vol.

**Oloroso** is een amberkleurige wijn met een rijk aroma die een langdurige oxidatieve veroudering ondergaat; in principe is het een droge, rijke wijn, met soms een puntje zoet in de aanzet. Het alcoholgehalte bedraagt 17 tot 22% vol.

**Medium** betekent dat de wijn aangezoet werd, tot een maximaal suikergehalte van 115 g/l. Wordt ook 'medium dry', 'rich' of 'abocado' genoemd.

**Cream** is een sherry die tussen 115 en 140 g/l suiker bevat, door toevoeging van zoete wijn.

## Op de proefbank

Op basis van een marktonderzoek selecteerden we 29 sherry's uit de grootdistributie en de vakhandel. De prijzen variëren van € 2,04 tot € 10,00. Gewoontegetrouw werden de wijnen aan een labanalyse en een blinde smaakproef onderworpen. De weergave van de resultaten vindt u in een individuele testfiche die per wijn werd opgesteld.

**Alcohol.** Het aangekondigde gehalte en het gemeten gehalte variëren van 15 tot 17,5% vol. Alle wijnen zijn conform met de wet.

**Suikergehalte.** Een fino, DOMEQ FINO DRY bevat 2,4 g suiker/l. De andere droge sherry's bevatten stuk voor stuk minder dan 0,4 g/l suiker en zijn dus werkelijk beendroog. De medium sherrywijnen bevatten tussen 29 en 53 g suiker per liter.

**Vluchtige en totale zuren.** Alle waarden liggen binnen de normale en aanvaardbare normen.

**Sorbinezuur.** Niet minder dan 14 wijnen bevatten sorbinezuur, een ongevaarlijk maar overbodig bewaarmiddel. Alle wijnen blijven wel binnen de wettelijke normen.

**Sulfiet.** Alle wijnen scoren goed tot zeer goed voor dit criterium. Sulfiet is een toegestaan bewaarmiddel dat allergische reacties kan veroorzaken en in grote doses hoofdpijn en misselijkheid.

**Smaakproef.** De balans is zeer positief: niet minder dan 16 wijnen scoren goed tot zeer goed voor de smaakproef.

Bij de finowijnen (p 3 tot 6) zijn de beste scores (☑ en ☑/+) voor WISDOM & WARTER FINO (€ 5,25 bij Delhaize), RODIAZ FINO PALE DRY (€ 2,49 bij Aldi), TIO NICO FINO (€ 2,49 bij Lidl), DON N°1 FINO DRY (€ 4,15 bij Champion Mestdagh), ROMATE FINO (€ 5,20 bij Wijn Import Modern), DRY SACK FINO (€ 6,15 bij Makro), IVISON FINO SUPERIOR PALE VERY DRY (€ 7,30 bij Wijnen & Likeuren Dulst) en TIO PEPE FINO MUY SECO (€ 8,29 bij Makro).

Bij de mediumwijnen (zie p 7 en 8) is EVORA MEDIUM DRY (€ 3,99 bij Spar Retail) de beste (☑/+).

Er is eens te meer geen verband tussen prijs en kwaliteit: beter is niet noodzakelijk duurder en omgekeerd.

zeer goed



goed



redelijk



matig



slecht



## WISDOM &amp; WARTER FINO

€ 5,25

## Delhaize

Osseghemstraat 53, 1080 Brussel; 02 412 21 11

## ANALYSES



Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	16/16,1	
Suikergehalte (g/l)	0	
Totale zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	2,8	+
Vluchtige zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,2	+
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	3	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	43	+

## SMAAKPROEF



OOG: helder, diep, goudgeel  
 NEUS: verfijnd, met wit pitfruit en geroosterde amandelen SMAAK: frisfruitig en karaktervol, met fijne nootaroma's; verfijnde afdronk

## EINDOORDEEL


 2008 - 2009

 [www.delhaize.be](http://www.delhaize.be)


## RODIAZ FINO PALE DRY

€ 2,49

## Aldi

Keerstraat 4, 9420 Erpe-Mere; 053 82 72 86

## ANALYSES




Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	17/17,2	
Suikergehalte (g/l)	0,2	
Totale zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	2,6	+
Vluchtige zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,2	+
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	3	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	35	+

## SMAAKPROEF



OOG: helder, bleek goud  
 NEUS: verfijnd, met geel fruit en wat ziltige accenten  
 SMAAK: frisfruitig, met verfijnde notenaroma's; zuivere en lange afdronk

## EINDOORDEEL


 2008 - 2009

 [www.aldi.com](http://www.aldi.com)


## TIO NICO FINO

€ 2,49

## Lidl

Krijgslaan 181, 9000 Gent; 09 243 74 00

## ANALYSES




Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	17/17,3	
Suikergehalte (g/l)	0,4	
Totale zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	2,9	+
Vluchtige zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,2	+
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	4	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	88	+

## SMAAKPROEF



OOG: helder, diep, goudgeel  
 NEUS: verfijnd, fruitig, met wat ziltige accenten  
 SMAAK: frisfruitig en karaktervol, met fijne nootaroma's; verfijnde afdronk

## EINDOORDEEL


 2008 - 2009

 [www.lidl.be](http://www.lidl.be)


## DON N°1 FINO DRY

€ 4,15

## Champion Mestdagh

Rue du Colombier 9, 6041 Gosselies; 071 25 72 11

## ANALYSES




Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	15/15,1	
Suikergehalte (g/l)	0,1	
Totale zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,3	+
Vluchtige zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,1	+
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	5	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	73	+


## SMAAKPROEF



OOG: helder, bleek goud  
 NEUS: karaktervol, met citrus, vanille en honing SMAAK: vlot en fruitig, met een frisse onderton van citrus; lange, zuivere afdronk met een fijne noottoets

## EINDOORDEEL


 2008 - 2009

 [www.champion.be](http://www.champion.be)


**ROMATE FINO**

€ 5,20

**Wijn Import Modern**

François Sebrechtslaan 54-13, 1081 Brussel; 02 420 27 36

**ANALYSES**



Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	15/15,1	
Suikergehalte (g/l)	0,1	
Totale zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	2,9	+
Vluchtige zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,2	+
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	3	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	25	+

**SMAAKPROEF**



OOG: helder, diep, goudgeel  
 NEUS: verfijnd, met geel fruit, wat gist en verse amandelen  
 SMAAK: fris en droog, met fijne zuren; karaktervolle afdronk met fijne amandeltoets

**EINDOORDEEL**



2008 - 2009

[www.wijnimport.be](http://www.wijnimport.be)



**DRY SACK FINO**

€ 6,15

**Makro**

Bisschoppenhoflaan 643-645, 2100 Deurne; 03 360 06 11

**ANALYSES**



Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	15/15	
Suikergehalte (g/l)	0,1	
Totale zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	2,5	+
Vluchtige zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,1	+
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	4	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	75	+

**SMAAKPROEF**



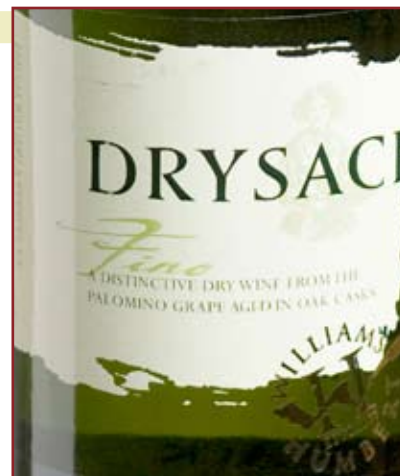
OOG: helder, bleek goud  
 NEUS: uitgesproken, met verse gist, florale accenten en een vleugje citrus  
 SMAAK: frisfruitig, met verfijnde zuren; licht bittertje in de afdronk

**EINDOORDEEL**



2008 - 2009

[www.makro.be](http://www.makro.be)



**IVISON FINO SUPERIOR PALE VERY DRY**

€ 7,30

**Wijnen & Likeuren Dulst**

Bierbeekstraat 21, 3052 Blanden; 016 40 10 28

**ANALYSES**



Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	16/16,1	
Suikergehalte (g/l)	0,2	
Totale zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	2,8	+
Vluchtige zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,3	+
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	5	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	33	+

**SMAAKPROEF**



OOG: helder, diep, goudgeel  
 NEUS: verfijnd, met een fijne gistoets en amandelen  
 SMAAK: frisfruitig, met wat finesse; licht uitdrogende, lange afdronk

**EINDOORDEEL**



2008 - 2009

[www.dulst.be](http://www.dulst.be)



**TIO PEPE FINO MUY SECO**

€ 8,29

**Makro**

Bisschoppenhoflaan 643-645, 2100 Deurne; 03 360 06 11

**ANALYSES**



Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	15/15,1	
Suikergehalte (g/l)	0,1	
Totale zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	2,8	+
Vluchtige zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,1	+
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	4	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	50	+

**SMAAKPROEF**



OOG: helder, diep, goudgeel  
 NEUS: verfijnd en fruitig met geroosterde amandelen en wat citrus  
 SMAAK: frisfruitig en karaktervol, met fijne nootaroma's; verfijnde afdronk

**EINDOORDEEL**



2008 - 2009

[www.makro.be](http://www.makro.be)



## DOMECQ FINO FRY

€ 4,46

## Colruyt

Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; 02 360 10 40

## ANALYSES

+/-

Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	15/15,1	
Suikergehalte (g/l)	2,4	
Totale zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	2,9	+
Vluchtige zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,3	+
Sorbinezuur (mg/l)	69	○
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	4	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	44	+

## SMAAKPROEF

+/-

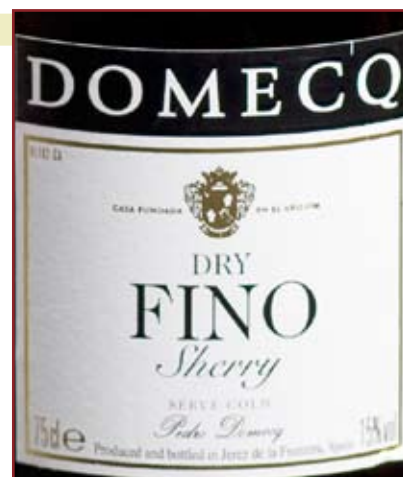
OOG: helder, bleek goud  
 NEUS: vers brood, verse gist en een fijne noottoets  
 SMAAK: evenwichtig, met een frisse ondertoon en een fijne noottoets in de afdronk

## EINDOORDEEL

+

2008 - 2009

www.colruyt.be



## SANDEMAN DRY SECO

€ 6,02

## Makro

Bisschoppenhoflaan 643-645, 2100 Deurne; 03 360 06 11

## ANALYSES

+/-

Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	15/15,3	
Suikergehalte (g/l)	0	
Totale zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	2,5	+
Vluchtige zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,3	+
Sorbinezuur (mg/l)	27	○
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	4	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	23	+

## SMAAKPROEF

+/-

OOG: helder, bleek goud  
 NEUS: eerder gesloten met wat florale toetsen SMAAK: frisfruitig, met verfijnde notenaroma's; zuivere en lange afdronk

## EINDOORDEEL

+

2008 - 2009

www.makro.be



## LA GUITA MANZANILLA

€ 10,00

## Wijnen Vancamp

Brusselse steenweg 330, 1780 Wemmel; 0475 600 058

## ANALYSES

+/-

Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	15/15,1	
Suikergehalte (g/l)	0	
Totale zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	2,2	+
Vluchtige zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,3	+
Sorbinezuur (mg/l)	122	○
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	4	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	82	+

## SMAAKPROEF

+/-

OOG: helder, bleek goud  
 NEUS: wat gesloten, met verse noten en wat florale toetsen SMAAK: fruitig, met een lichtvegetale toets; licht bittertje in de afdronk

## EINDOORDEEL

+

2008 - 2009



## CORDILLA FINO DRY

€ 2,04

## Colruyt

Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; 02 360 10 40

## ANALYSES

+/-

Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	17/17,4	
Suikergehalte (g/l)	0	
Totale zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	3,0	+
Vluchtige zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,3	+
Sorbinezuur (mg/l)	47	○
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	4	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	77	+

## SMAAKPROEF

+

OOG: helder, bleek goud  
 NEUS: eerder gesloten, met wat noten en florale accenten SMAAK: fruitige, maar nogal dun; licht uitdrogende afdronk

## EINDOORDEEL

+/-

2008 - 2009

www.colruyt.be



**MIGUEL LUQUE FINO PALE DRY**

€ 3,55

**Delhaize**

Osseghemstraat 53, 1080 Brussel; 02 412 21 11

**ANALYSES**

Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	15/15,3	
Suikergehalte (g/l)	0,7	
Totale zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	2,5	+
Vluchtige zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,3	+
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	5	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	25	+

**SMAAKPROEF**

+/

OOG: helder, diep, goudgeel  
 NEUS: verfijnd, met geel fruit en wat rokerige en ziltige toetsen SMAAK: aangenaam en romig, karaktervol, met verfijnde aroma's; zuivere afdrank met fijne amandeltoetsen

**EINDOORDEEL**

+/

 2008 - 2009

[www.delhaize.be](http://www.delhaize.be)



**EVORA FINO**

€ 3,99

**Spar Retail**

Industrielaan 23, 1740 Ternat; 02 583 11 11

**ANALYSES**

Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	15/15,1	
Suikergehalte (g/l)	0	
Totale zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	2,6	+
Vluchtige zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,2	+
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	4	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	39	+


**SMAAKPROEF**

+/

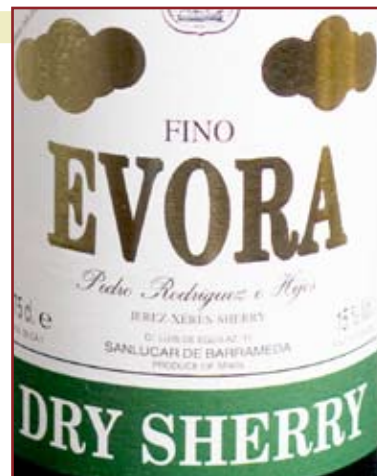
OOG: helder, diep, goudgeel  
 NEUS: mooi, rijp, met een fijne honingtoets en rokerige accenten SMAAK: fris, met finesse en karakter; eerder korte afdrank

**EINDOORDEEL**

+/

 2008 - 2009

[www.sparretail.be](http://www.sparretail.be)



**GARVEY FINO**

€ 4,49

**Colruyt**

Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; 02 360 10 40

**ANALYSES**

Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	15/15,1	
Suikergehalte (g/l)	0	
Totale zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	2,5	+
Vluchtige zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,2	+
Sorbinezuur (mg/l)	125	-
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	4	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	11	+


**SMAAKPROEF**

+/

OOG: helder, diep, goudgeel  
 NEUS: karaktervol, met fijne gistonen en verse amandelen SMAAK: verfijnd, met een frisfruitige ondertoon; lange, zuivere afdrank met een fijne noottoets

**EINDOORDEEL**

+/

 2008 - 2009

[www.colruyt.be](http://www.colruyt.be)



**RODRIGUEZ FINO**

€ 5,15

**Wijnhandel Lenaerts**

Singel 74, 1853 Strombeek-Bever; 02 267 28 88

**ANALYSES**

Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	15/15,3	
Suikergehalte (g/l)	0,3	
Totale zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	2,6	+
Vluchtige zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,2	+
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	5	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	42	+

**SMAAKPROEF**

+/

OOG: helder, bleek goud  
 NEUS: expressief, met geel fruit en wat ziltige toetsen en nootjes SMAAK: fris en droog, met finesse en karakter; eerder korte afdrank

**EINDOORDEEL**

+/

 2008 - 2009



## EVORA MEDIUM DRY

€ 3,99

## Spar Retail

Industrielaan 23, 1740 Ternat; 02 583 11 11

## ANALYSES

Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	15/14,8	
Suikergehalte (g/l)	53	
Totale zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	2	+
Vluchtige zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,4	+
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	4	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	18	+

## EINDOORDEEL

+/-

## SMAAKPROEF

+/-

OOG: zeer diep, helder amber  
 NEUS: verfijnd, met caramel en een branderige toets  
 SMAAK: zoeterig, met een fijne carameltoets; fijne maar eerder korte afdronk

2008 - 2009

www.sparretail.be



## SOLANA MEDIUM DRY

€ 2,79

## Carrefour Belgium

Olympiadelaan 20, 1140 Brussel; 02 729 21 11

## ANALYSES

+/-

Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	15/15,2	
Suikergehalte (g/l)	29	
Totale zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	2,6	+
Vluchtige zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,4	+
Sorbinezuur (mg/l)	83	○
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	5	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	28	+

## EINDOORDEEL

+

## SMAAKPROEF

+/-

OOG: zeer diep, helder amber  
 NEUS: verfijnd, met rozijnen, caramel en een branderige toets  
 SMAAK: zoeterig, met wat gebrande aroma's; eerder korte afdronk

2008 - 2009

www.carrefour.eu



## GARVEY MEDIUM DRY

€ 3,71

## Colruyt

Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; 02 360 10 40

## ANALYSES

+/-

Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	15/14,9	
Suikergehalte (g/l)	39	
Totale zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	2,5	+
Vluchtige zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,5	+
Sorbinezuur (mg/l)	126	○
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	3	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	16	+

## EINDOORDEEL

+

## SMAAKPROEF

+/-

OOG: zeer diep, helder amber  
 NEUS: eerder gesloten, met wat gedroogde vruchten  
 SMAAK: zoeterig, met een fijne carameltoets; lange afdronk met fijne amandeltoets

2008 - 2009

www.colruyt.be



## OSBORNE MEDIUM

€ 5,85

## Delhaize

Osseghemstraat 53, 1080 Brussel; 02 412 21 11

## ANALYSES

+/-

Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	15/15,1	
Suikergehalte (g/l)	41	
Totale zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	2,9	+
Vluchtige zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,3	+
Sorbinezuur (mg/l)	103	○
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	4	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	23	+

## EINDOORDEEL

+

## SMAAKPROEF

+/-

OOG: zeer diep, helder amber  
 NEUS: discreet, met wat caramel en een ziltige toets  
 SMAAK: zoeterig, met een fijne carameltoets; verfijnde afdronk met geroosterde amandelen

2008 - 2009

www.delhaize.be



**SANDEMAN MEDIUM DRY**

€ 5,99

**Makro**

Bisschoppenhoflaan 643-645, 2100 Deurne; 03 360 06 11

**ANALYSES**

+ / □

Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	15/15,1	
Suikergehalte (g/l)	46	
Totale zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	2,9	+
Vluchtige zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,3	+
Sorbinezuur (mg/l)	162	○
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	4	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	40	+

**SMAAKPROEF**

+/+

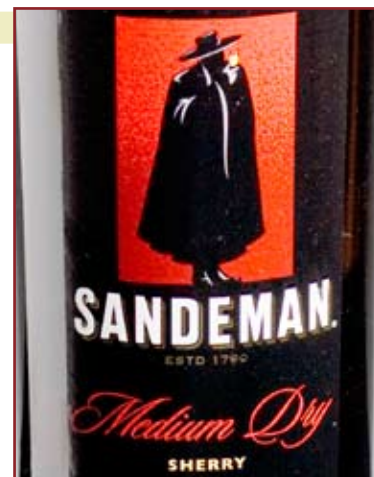
OOG: diep, helder amber  
 NEUS: verfijnd, met geel fruit en wat ziltige toetsen  
 SMAAK: zoeterig, met een fijne carameltoets; verfijnde afdronk met geroosterde amandelen

**EINDOORDEEL**

+

2008 - 2009

www.makro.be



**DON PABLO MEDIUM DRY**

€ 2,99

**Makro**

Bisschoppenhoflaan 643-645, 2100 Deurne; 03 360 06 11

**ANALYSES**

+ / □

Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	15/15,1	
Suikergehalte (g/l)	42	
Totale zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	2,8	+
Vluchtige zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,4	+
Sorbinezuur (mg/l)	162	○
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	4	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	52	+

**SMAAKPROEF**

+

OOG: diep, helder amber  
 NEUS: eerder gesloten, met wat gedroogde vruchten  
 SMAAK: zoeterig, met een fijne carameltoets; eerder korte afdronk

**EINDOORDEEL**

+ / □

2008 - 2009

www.makro.be



**DRY SACK MEDIUM**

€ 4,88

**Colruyt**

Steenweg naar Edingen 196, 1500 Halle; 02 360 10 40

**ANALYSES**

+ / □

Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	15/15	
Suikergehalte (g/l)	34	
Totale zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	2,4	+
Vluchtige zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,3	+
Sorbinezuur (mg/l)	103	○
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	4	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	50	+

**SMAAKPROEF**

+

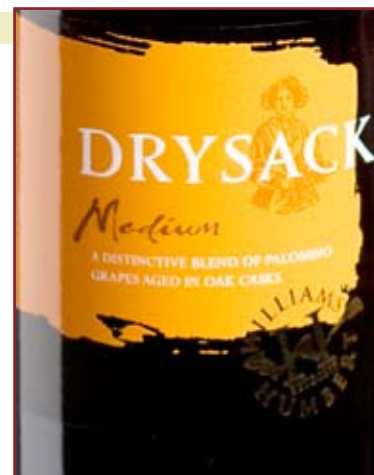
OOG: diep, helder amber  
 NEUS: verfijnd, met caramel en een fijne zoethouttoets  
 SMAAK: zoeterig, met wat gebrande aroma's; eerder korte afdronk

**EINDOORDEEL**

+ / □

2008 - 2009

www.colruyt.be



**WISDOM & WARTER AMONTILLADO MEDIUM DRY**

€ 6,70

**Vinalgros**

Valducstraat 297, 1160 Brussel; 02 673 45 98

**ANALYSES**

+

Alcohol op etiket/gemeten (% vol.)	17,5/17,5	
Suikergehalte (g/l)	30	
Totale zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	2,7	+
Vluchtige zuurheid (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	0,3	+
Sorbinezuur (mg/l)	0	+
Vrije SO <sub>2</sub> (mg/l)	4	+
Totale SO <sub>2</sub> (mg/l)	61	+

**SMAAKPROEF**

+ / □

OOG: diepe, helder amber  
 NEUS: eerder discreet, met wat caramel  
 SMAAK: zoeterig, met een verfijnde carameltoets; lange, zuivere afdronk met een fijn amandelaroma

**EINDOORDEEL**

+ / □

2008 - 2009

www.vinalgros.be

