



Tampereen Viiniklubi

VIINEISTÄ JA VIINIKULTTUURISTA KIINNOSTUNEILLE

TASTING TYK 28.9.2021

David Ermel Crémant d'Alsace (3,5 pist.)

Pinot Blanc, Auxerrois Blanc, Pinot Gris

Viiniä on kypsytetty pullossa vähintään 15 kk hiivasakan päällä. Viinissä on hyvin integroituneet pienet kuplat, hedelmällinen ja raikas maku. Sopii hyvin tervetuliasjuomaksi kuten myös ruokajuomaksi.

Schmitt Alsace Bollenberg (2,8 pist.)

7 rypäleen sekoitus - Riesling, Sylvaner, Muscat, Gewurztraminer, Pinot blanc, Pinot gris & Pinot noir

Viinin tuoksussa tulee esiin aromaattiset rypäleet eli siitä löytyy hedelmäisyyttä, melonia ja persikkaa, ja kukkeutta. Viini on keskihapokas ja suutuntuma on melko runsas. Maussa on sitrusta, kukkeutta ja hedelmäisyyttä. Maussa on sama kuin tuoksussa eli aromaattiset rypäleiden ominaisuudet tulevat enemmän esiin kuin Rieslingin ja Sylvanerin, jokin ne tuovat viiniin hapokkuutta. Viini toimii hyvin erilaisten tapasten ja itämaisten makujen kanssa. Viini on valmista juotavaksi ja kestää muutaman vuoden säilytyksen.

Schmitt Riesling Bollenberg (3,6 pist.)

Tästä on kuvaus kirjottamatta, mutta maussa on kypsää sitruunaa ja raikkaat hyvät hapot. Melko runsas, hedelmäinen ja keskipitkä jälkimaku.

Schmitt Pinot Gris Le Marechal (3,6 pist.)

Le Marechal on poikkeuksellinen Alsacen viini, koska sitä on käytetty ja kypsytetty tammitynnyrissä. Tuoksu on runsas ja siinä on aistittavissa tammen tuoksu. Suutuntuma on runsas ja viinissä on selvästi aistittavat tasapainoiset hapot. Maussa on paahteisuutta, vaniljaa, yrttejä ja pieni makeus. Jälkimaku on huomattavan pitkä ja moniarominen. Sopii hyvin vaalean lihan tai kermaisten kalaruokien kanssa. Toimii myös noutopöydän viininä. Juotavissa heti, mutta itse säilyttäisin vuoden tai kaksi ennen avaamista, jolloin viini paljastaa potentiaalinsa.

Château Moulin de Chasserat 2010 (3,2 pist.)

Merlot (min 90 %) ja Cabernet Sauvignon

Viinin tuoksussa on jo ikääntymisen aromeja, lähinnä eläinperäisiä tuoksuja, ja mustia marjoja. Suutuntuma on täyteläinen ja tanniinit ovat pehmeät. Maku vastaa tuoksua ja keskipitkä jälkimaku on mausteinen. Viinissä on hyvät hapot ja se on tasapainoinen kokonaisuus. Sopii hyvin punaisen lihan kanssa tarjottavaksi. Viini on valmista juotavaksi ja se kestää vielä noin 10 vuoden säilytyksen. 2010 on aavistuksen hedelmäisempi kuin 2009.

Ch Tour Grand Faurie 2015 (2,7 pist.)

90 % Merlot , 10% Cabernet Franc

Viinin tuoksu on hedelmällinen ja siinä on jo aistittavissa kehittymisen aromeja. Suutuntuma on erittäin täyteläinen, lihaisa, ja viinissä on pehmeät tanniinit. Viinin rakenne on huomattavan vahva. Maku on linjassa tuoksun kanssa ja siinä on kypsiä mustia marjoja, kirsikkaa, karhunvadelmaa ja luumua. Moniuloitteisessa jälkimaussa on myös mausteisuutta, tammea ja mineraalisuutta. Erittäin hyvä viini punaisen lihan kanssa tarjottavaksi.