



| 1. Crémant du Jura Blanc Brut | |
|-------------------------------|---|
| Visueel | Lichtgeel met fijne constante parelling |
| Neus | Groene appel, citrus, witte perzik met een zekere zoete toets |
| Smaak | Aromatisch, mondvullend. Pompelmoes. |
| Afdronk | |
| Gerecht | Mooie aperetiefwijn |
| Info | 90% Chardonnay – 10% Pinot Noir 18 maand sur lattes |
| Prijs | €8 |

| 2. Arbois-Pupillin Blanc L'Essen'ciel 2007 Savagnin Ouillé | |
|--|--|
| Visueel | Licht goudgeel, mooie schittering, helder. |
| Neus | Houttoets, vanille. Gerookt, stekelbes, rozijnen. Na walsen boter, ananas, boenwas. |
| Smaak | Stevige zuren, niet volledig in evenwicht. Gefaseerd. Pompelmoes. |
| Afdronk | Korte afdronk. Zuren overheersen. |
| Gerecht | Vis met vette saus. |
| Info | Savagnin is een laatrijpende druif. Fruit is aanwezig door rijping van 2/3 op inox gedurende 18 maand. Houttoesten zijn bewust toegevoegd als tegengewicht voor de acciditeit. Zeer aromatisch. Gemaakt met de klassieke witte wijn methode met ouillage (bijvullen cuvée tijdens élevage) Typisch Savagnin. |
| Prijs | €10.70 |

| 3. Arbois-Pupillin Rouge Ploussard 2007 | |
|---|---|
| Visueel | Geëvolueerd, bruinrood. Mooie viscositeit |
| Neus | Animale toetsten. Na walsen confituur, cuberdons. |
| Smaak | Lichte tinteling. Lichte wijn, eenvoudig, zuren aanwezig. Cassis, zure bessen. Medicamenteus. Tikkeltje bitter. |
| Afdronk | Korte afdronk. |
| Gerecht | - |
| Info | Ploussard = Poulsard |
| Prijs | €8.10 |

| 4. Arbois-Pupillin Rouge Trousseau 2007 | |
|---|--|
| Visueel | Kersenrood, geen evolutie. Mooie viscositeit, traag tranend. |
| Neus | Gebrand, rokerig, licht animaal. Aardbei, framboos. |
| Smaak | Lichte kruidigheid, rood fruit (framboos). Zure krieken, lambiek. Rode bes, grenadine. Zekere tannines aanwezig. Bittertje aan het eind. |
| Afdronk | Middenlange afdronk. |
| Gerecht | - |
| Prijs | €8.40 |

| 5. Arbois-Pupillin Blanc Tradition 2007 Savagnin/Chardonnay | |
|--|--|
| Visueel | Goudgeel. Mooie schittering, helder. Mooi tranend. |
| Neus | Mandarijntjes, Sherry toets, oxidatieve. Banaan, koekenbrood, honingdrank. Noten, amandel, hazelnoot. Peer, confituur, rijp fruit. |
| Smaak | Moelleux en acciditeit mooi verweven. |
| Afdronk | Middenlange afdronk |
| Gerecht | Curry gerechten. Gesmolten kaas. Kaasschotel. |
| Info | Chardonnay 50% - Savagnin 50% Fris drinken. Niet uit de ijskast. |
| Prijs | €8.4 |

| 6. Arbois-Pupillin Blanc Savagnin 2004 | |
|---|---|
| Visueel | Goudgeel. Helder, mooie schittering. |
| Neus | Banaan. Sherry toets. |
| Smaak | Mooi verweven acciditeit. Sherry toets. Noten, pistache, boenwas. Etherische oliën. Licht bitter. |
| Afdronk | Middenlange afdronk |
| Gerecht | - |
| Prijs | €12.70 |

| 7. Vin Jaune 2000 Arbois-Pupillin | |
|--|---|
| Visueel | Goudgeel, Helder, mooie schittering. |
| Neus | Noten, gedroogde vruchten, kruidig. Geconfijt fruit. Complex. |
| Smaak | Evenwichtig. Botertoets. |
| Afdronk | Middenlange afdronk. |
| Gerecht | Gaat perfect bij de kaas. |
| Info | Moet nog verder evolueren. |
| Prijs | €27.60 |

| 8. Vin de Paille 2005 Arbois-Pupillin | |
|--|---|
| Visueel | Amber. Oranje-bruin. Helder, mooie schittering. Traag aflopende tranen. |
| Neus | Geconfijt, rozijnen, boter, caramel. Vijgen, ananas, confituur. |
| Smaak | Moelleux mooi ondersteund door fijne zuren. Het zoete stoort niet, niet plakkerig). Vijgen. |
| Afdronk | Middenlange afdronk. |
| Gerecht | - |
| Prijs | €22.70 |

Commanderij Molenberg

Wijndegustatie "Thema avond JURA"

19.11.2009