

COMMANDERIJ  MOLENBERG

ontdekken. beleven. genieten.

WELKOM

**Degustatieavond Blind Proeven**

9 oktober 2025

Anne De Kerpel

# Sauvignon blanc

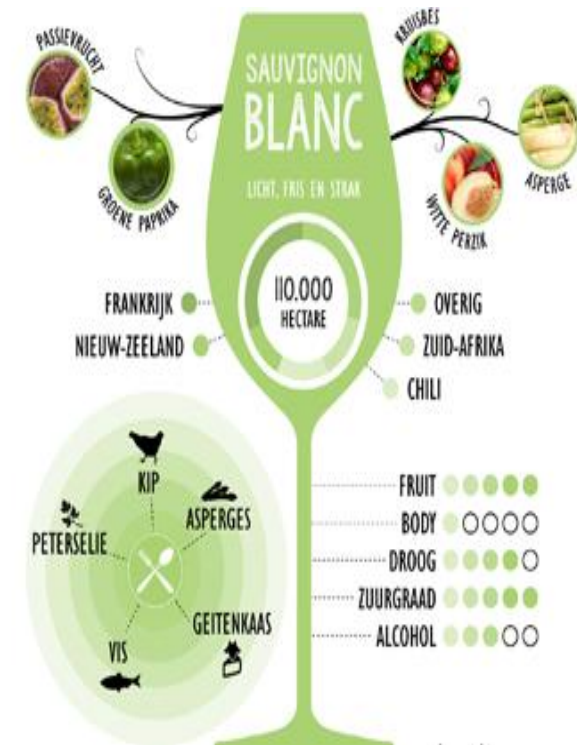
Lichtgeel, groenige toets

Koel: citrus, gras, kruisbes

Warmer: perzik, passiefruit, meloen

Methoxypyrazines, asperges, buxus, kattenpis

Stijl: droog, strak  
rijk, vol, rond  
zoet (botrytis)



# Chardonnay

Lichtgeel tot strogeel

Koel: citrus, groene vruchten, hogere aciditeit

Gematigd: rijp steenfruit, meloen

Warm: tropisch fruit, vaak plomp

Druif van de wijnmaker: malo (boterig), bâtonnage (volheid), eik (vanille)

Veel verschillende stijlen

**CHARDONNAY**

9-12°C

ZOETHEID ●●●●●  
TANNINE ●●●●●  
ZUREN ●●●●●  
ALCOHOL ●●●●●  
BODY ●●●●●

CITRUS  
GELE APPEL  
VANILLE  
ANANAS  
(HAZEL) NOTEN  
BOTER

**KLEUR**  
Lichtgeel, grijze hints tot rijk strogeel.

BEURRE BLANC  
CHINEES  
COQUILLES  
GROENTE RISOTTO  
KREEFT  
POMPOEN  
ZALM

24% 20% 16% 9%

The infographic provides a comprehensive overview of Chardonnay wine. It features a central bottle of wine with a label that includes 'P', 'Q', and 'Chardonnay LIMITED RELEASE'. To the left of the bottle is a thermometer indicating a serving temperature of 9-12°C. A dot scale to the right of the bottle measures five wine characteristics: Sweetness, Tannin, Acidity, Alcohol, and Body, each represented by five dots. Below the bottle, two wine glasses show the color range from light yellow to rich straw yellow. To the right, various food pairings are listed with corresponding icons: Citrus, Golden Apple, Vanilla, Pineapple, Hazelnut, Butter, and Salmon. At the bottom, four maps show the wine's production regions: France (24%), USA (20%), Australia (16%), and Italy (9%).



# Viognier

Licht- tot goudgeel

Moeilijke viti: vruchtzetting, vlug verlies zuren

Graag op warme, droge bodem

Floraal (kamerfoelie), abrikoos, kweeper, mango

Honingtoets

Weinig aciditeit

Body en alcohol

Geen bewaarwijn



**VIOGNIER**

10 - 13 °C

ZOETHEID  
TANNINE  
ZUREN  
ALCOHOL  
BODY

CITROENRASP  
KAMPERFOELIE  
PARFUM  
BLOESEM  
MANGO  
PERZIK

**KLEUR**  
Bleek tot medium goudgeel

SCHELPDIEREN  
KREEFT EN KRAB  
HOISIN SAUS  
KIP MET FRUIT  
PAD THAI  
KOKOS EN KORIANDER

54%  
11%  
9%  
5%

PRODUIT DE FRANCE

# Riesling

Kleur: lichtgeel tot goudgeel

Aromatisch

Citrus, groene appel, steenfruit, tropisch fruit (ananas),  
bijenwas

Mineraliteit, kruidig, pétrolé

Altijd hoge aciditeit



**Wat hebben we geproefd?**



# Savigny-les-Beaune 2023

Domaine Pavelot

13,5 % abv



# Saint Bris 2023

Sauvignon blanc

Bailly-Lapierre

12 % abv



# Riesling schiefer 2021

Gies-Düppel

12,5 % abv



# Viognier 2022

IGP Collines Rhodaniennes

Jeanne Gaillard

13 % abv



# Pinot noir, pinot nero

Kleur: vrij licht

Koeler klimaat: kriekjes, rood snoepfruit

aciditeit: medium +

tannine: medium -

Warmer klimaat: kers, zoeter fruit

aciditeit: medium

tannine: laag

Overrijp : *jammy*

Kan 'zoetig' zijn (Duitse spätburgunder)

Leeftijd: sous-bois, paddenstoelen



# Cabernet sauvignon

Donkere kleur

Koeler klimaat: zwart fruit , pruim, munt, chocola, ceder  
aciditeit: medium +  
tannine: medium + tot hoog  
body, verouderingspotentieel

Warmer klimaat: rijper fruit, zwarte olijven, medicinaal (menthol)  
minder zuren, soepeler tannine

Structuur en body, minder 'vlees'

Onvoldoende rijp: vegetaal, groene paprika

Eik opvoeding: toast, koffie, vanille, kokos



# Merlot

Kleur: midden tussen pinot noir en syrah

Zwarte kers, pruim, chocolade, koffie, vanille, medium body

Koeler klimaat: hoger in zuren en tannine, meer aards

Warmer klimaat: meer fruit, minder zuren, soepeler tannine

“Vriendelijke” druif



# Bordeaux blend

**Cabernet  
Sauvignon**



**Merlot**



# Nebbiolo

Spanna: N-Piëmonte (Novara, Vercelli)

Chiavennasca: Valtelline (Lombardia)

Meestal vrij lichte kleur

Jong: rozen, anijs, koffie, leder, rokerig, minder fruit

Ouder: zachter, gedroogde vruchten, wild, paddenstoelen, teer

Aciditeit: hoog

Tannine: hoog

Alcohol & body: medium +



**NEBBIOLO**  
= SPANNA, CHIAVENNASCA, BAROLO, BARBARESCO

16 - 18 °C

ZOETHEID  
TANNINE  
ZUREN  
ALCOHOL  
BODY

ROZEN  
KERSEN  
LEER  
TEER  
AARDE  
PADDENSTOELEN

**KLEUR**  
Robijn tot bruinrood, licht transparant.

ROMIGE SAUZEN  
CHAMPIGNON RISOTTO  
HERFSTIG ETEN  
VITELLO TONNATO  
ROZEMARIJN, TIJM EN SALIE  
TRUFFEL!!

91%

# Syrah, shiraz

Donker paars

Koeler klimaat: zwart fruit, zwarte peper, viooltjes, olijven

aciditeit: medium

tannine: medium +

Warmer klimaat: zoethout, anijs, leder

meer *jammy*

tannine: medium tot hoog

Body

Alcohol: medium tot hoog

Reductieve druif (zwavel, stalgeur)



**Wat hebben we geproefd ?**



# Langhe nebbiolo 2022

Rivetto

Demeter

14,5 % abv



# Bourgogne pinot noir 2023

Philippe Gavignet

Nuits-Saint-Georges

12,5 % abv



# Côte Rôtie 2018

Xavier Gerard

Condrieu

14,5 % abv



# L' Eclat 2019

Château l'Eperon

Bordeaux superieur

14 % abv

