



Commanderij Osiris stelt voor:

P – N – G

(blinde degustatie in trio: Pinot noir # Nebbiolo # Grenache)



Doelstelling:

1. Waarom vinden we dat er “**(de)gustatieve gelijkenissen**” zijn tussen pinot noir, nebbiolo en grenache”
2. Slagen we erin om elk van deze drie druiven toch als dusdanig te “**herkennen**” in een ‘blindproef’ ?
3. Welke zijn finaal toch “essentiële” **verschillen** tussen deze drie druivenrassen ?
4. Begrijpen we in de context waarom de term “**gepinoteerd**” (soms) wordt gebruikt ?
5. Wat verstaan we onder de term ' **nobele druivenrassen**' en zijn deze drie druiven daarvan een voorbeeld ?



Trio 1: jong & fruitig

- Wijn 1: **Le Cecche** – DOC Nebbiolo d’Alba - 2008
- Wijn 2: **Le Plan Vermeersch** – AOC Côtes du Rhône – GT-G - 2013
- Wijn 3: **Jean-Marc Bouley** – AOC Volnay ‘Clos de la Cave’ - 2009



Trio 2 : krachtig & modern

- Wijn 1: **Valli Vineyards** – Gibbston Vineyard ‘ – Pinot Noir – New Zealand – 2011
- Wijn 2: **Cascina Amalia** – DOCG Barolo ‘Le Coste di Monforté’ – 2010
- Wijn 3: **Clos des Frères** – AOC Côtes du Rhône – Cuvée ‘G’ – 2010



Trio 3 : finesse & elegantie

- Wijn 1: **Domaine d'Eugénie** – AOC Vosne-Romanée – 2011
- Wijn 2: **La Guigasse 'Chapelle St Théodoric'** – AOC Châteauneuf-du-Pape – 2013
- Wijn 3: **Azienda Agricola Giribaldi** – DOCG Barbaresco - 2006



De prijzen :

- Wijn 1 : 22,10 €
 - Wijn 2 : 16,00 €
 - Wijn 3 : 35,20 €
-
- Wijn 1 : 40,00 €
 - Wijn 2 : 32,06 €
 - Wijn 3 : 18,00 €
-
- Wijn 1 : 61,32 €
 - Wijn 2 : 56,00 €
 - Wijn 3 : 39,20 €

