

## **Wina białe:**

### **E.S. 6-16-30 2007, Winnica Goleisz**

- zbiór winogron 7.09.2007
- naturalna zawartość cukru w moszczu 200 g/l

Zapach świeży, zielone jabłko, cytrusy, odrobina melona, w smaku wino średnio ekstraktywne, orzeźwiające, lekko mineralne, grejpfrut, limonka, po pewnym czasie rozwija się w stronę dojrzałego jabłka i gruszek. Jak na tak młody wiek wino dość złożone i całkiem długie, przyzwoita średnia klasa, w typie vinifera, czyste, bez wyczuwalnych mieszańcowych posmaków (nawet po kilku godzinach w kieliszku). Miła niespodzianka!

### **Cuvée Blanc Américaine 2007, Winnica Goleisz**

- odmiany: St.Pepin 40%, La Crescent 20%, Prairie Star 20%, E.S. 6-16-30 20%
- zbiór winogron 10.09.2007
- naturalna zawartość cukru w moszczu 210 g/l

Przyjemne, lekkie, dość neutralne wino, świeże, dobry owoc, jabłka, gruszki, trochę cytrusów, mineralne, lekko ziołowy posmak. Ogólnie pozytywne wrażenie – wino nie gorsze od średniej klasy vinifera.

### **Cuvée Blanc Européenne 2007, Winnica Goleisz**

- odmiany: Milia 25%, Cserszegi Fűszeres 20%, Zenit 20%, Traminer 20%, Freiminer 15%
- zbiór winogron 7.09.2007
- naturalna zawartość cukru w moszczu 194 g/l

Zapach kwaskowy, z początku kiszony ogórek, po wywietrzeniu cytrusy, w ustach lekkie, cytrusowe, odrobina dymu, dość krótkie. Zbyt młode i nie poskładane (i może zbyt wcześnie zebrane winogrona).

### **Sieger–Ortega 2007, Winnica Goleisz**

W zapachu delikatne, gruszkowo-cytrusowe, mineralne, w ustach dobrze zbudowane, dojrzałe jabłko, grejpfrutowa goryczka, dość długie, solidne wino.

### **Winnica eksperymentalna Gdów, Marek Jarosz**

- odmiany: Praire Star 40%, Vidal 40%, Jutrzenka 20%

Zapach orzeźwiający, czysty, świeże jabłko, liście porzeczki, grejpfrut, w ustach krytycznie świeże, dobrze kwasowe, cytrusy, agrest, czerwona porzeczka, mineralny kręgosłup, konsekwentne, wyraziste i dość długie, w typie Sauvignon blanc z Nowej Zelandii. Swego rodzaju klasyk – jeszcze jeden przykład udanego kupażu z udziałem Jutrzenki.

## **Wina czerwone:**

### **Frontenac 2007, Winnica Golesz**

- zbiór winogron 19.09.2007
- naturalna zawartość cukru w moszczu 245 g/l

Żywo kwaskowe, choć zarazem solidnie zbudowane wino z aromatem świeżych wiśni, tytoniu, gorzkiej czekolady, dojrzałej czerwonej papryki, białego pieprzu, z wyczuwalną odrobiną cukru resztkowego. Wino wciąż bardzo młode, nie do końca poskładane, ale już przyjemne i obiecujące, swoim charakterem najbardziej zbliżone może do niektórych gruzińskich Saperawi (Kindzmarauli?). Nietuzinkowe wino, na pewno znajdzie licznych zwolenników.

### **Cuvée Rouge Américaine 2007, Winnica Golesz**

- odmiany: St.Croix 35%, Sabrevois 40%, De Chaunac 25%
- zbiór winogron, 19.09.2007
- naturalna zawartość cukru w moszczu 220 g/l

Dość złożone, średnio ekstraktywne wino, dobry owocowy podkład: czereśnie, leśne owoce, z nutą tytoniu, suchych liści i świeżą kwasowością, średnio długie. Udane wino gastronomiczne w typie włoskim, wciąż za młode na ostateczną ocenę, ale obiecujące. Bez wyczuwalnego mieszańcowego charakteru.

### **Cuvée Rouge Européenne 2007, Winnica Golesz**

- odmiany: Zweigelt 25%, Turan 25%, Domina 20%, Dunaj 15%, Pinot Noir Precoce 15%
- zbiór winogron, 7.09.2007
- naturalna zawartość cukru 190 g/l

Średnio ekstraktywne, ładnie zrównoważone, z dobrym owocem (śliwka, ostrężyny) i korzennym niuansiem. Przyzwoite wino czerwone średniej klasy z pewnym potencjałem na przyszłość.

### **Heridan 2007, Winnica Golesz**

- zbiór winogron 24.09.2007
- naturalna zawartość cukru 220 g/l

Dość przyjemne, średnio charakterne wino, łagodny owoc, jeżyny, galaretkowa wiśniowa, z lekko „kabinetową” nutą (zielona papryka, świeże siano), dobrze dojrzałe garbniki, niezła struktura. Wciąż bardzo młode, ale może się podobać. Handlowe.

WB

Ojców, 9-10.02.2008r.