

Van: "Karel Meesters" <info@goedewijn.info>

Onderwerp: **Kerst 2012**

Datum: 13 december 2012 14:28:05 GMT+01:00

Aan: "Karel Meesters" <info@winescout.info>

 2 bijlagen, 43,6 KB [Bewaar](#) [Diavoorstelling](#)

Beste mensen,

Misschien herkent u dit: je afvragen of het wit zal zijn tijdens de Kerst of dat druilweer de laatste weken van het jaar zal bepalen? Het kan alle kanten op. Stiekem hoop ik op niet teveel sneeuw. Dat is zo lastig met bezorgen, maar ja, het is ook wel weer heel mooi en vrolijk.



Net als vorige jaren stelde ik een assortimentsdoos samen waarmee de eindejaarsweken moeiteloos kunnen worden overleefd, wat voor weer het ook wordt.

#### Een hele opgave

Het was deze keer een behoorlijke opgave om het aantal flessen tot twaalf te beperken. Er is op dit moment zoveel moois en Kerstdagenbestendigs dat er deze keer geen plaats meer was voor o.a. Bourgogne, bubbels en zoet. Bubbels zijn trouwens reeds uitverkocht, volgend jaar hopelijk weer nieuwe. Van de Bourgognes heb ik niet zo heel veel meer, bovendien zijn dit nogal specifieke wijnen, net als de luxere rode Italianen die ook niet in de doos zitten. Médoc moest het veld ruimen voor de Midi (l'Exception is uitgerijpter en ronder). Zoet heb ik ook nog maar weinig en is eveneens een verhaal op zich.

#### Wat zit er in deze keer?

- \* Cabriac Vermentino (2x): prachtige, droge witte wijn, wat is dit mooi voor z'n geld, als aperitief, maar ook Kerstdinerwaardig!
- \* Zillinger Muskateller: droge Muscat, kan menig Elzasser een puntje aan zuigen, zeer fris, verfijnd, uitbundig fruitig, spannend, ragfijn en kristalzuiver, heel erg mooi "opwekkend" aperitief, maar ook bij voorgerechten heel verrassend!
- \* Homs Viognier: droog, maar rijker, krachtiger, serieuzer voor bij visschotels, vegetarische schotels of zelfs wit vlees.
- \* Cabriac Merlot (2x): zacht, vol, soepel, doet het altijd goed (aperitief) en past bij bijna alles. Mooi intens en zuiver, pracht fruit ook.
- \* Paradiso Primitivo (2x): zachter, warmer en ronder heb ik ze niet. Na een lange dag, 's avonds bij de open haard of na een drupneus-boswandeling.
- \* St. Jean Mourvèdre: zeer kruidig, zacht fruit, subtiel, elegant, intens, complex, voor bij mooi en subtiel vlees- of vegetarisch gerecht dat om een beschaafde wijn vraagt. Heel eigenninnig en aimabel!
- \* Muri-Gries Lagrein: nieuwe aanwinst, in één woord prachtig. Houdt u van heel veel complex, zuiver en mineraal-kruidig fruit, beetje type Cru Beaujolais, maar dan hechter en frisser, beetje donkerder, rustieker van stijl? Mooi zacht ook, elegant, maar staat z'n mannetje.
- \* Vadio Bairrada: voor mij de wijn van het jaar. Net binnen, dit is zooo mooi! Lees maar op de site. Een dagje van

te voren openmaken, je weet niet wat je proeft! Voor liefhebbers van ouderwetse Margaux, maar dan Portugees van stijl. U weet vast wel wat ik bedoel.

\* Sarrail l'Exception: dit is dé klassieke Kerstwijn voor bij mooi gebrad. Passeerde in dit stadium de beide (overigens uitstekende) Médocs door zijn complexe rijpheid (aards fruitaroma) en zachte rondheid die me wel wat aan een Pomerol doen denken.



Kerstassortimentsdoos (12 flessen)  
normaal €114,05 alleen gedurende deze maand (december):  
€ 105,00

[Domaine de Cabriac Vermentino](#) € 6,95 / fles  
[Bioweingut Zillinger Muskateller](#) € 11,15 / fles  
[Domaine des Homs Viognier](#) € 10,10 / fles  
[Domaine de Cabriac Merlot](#) € 6,50 / fles  
[Cantine Paradiso Primitivo](#) € 7,65 / fles  
[Domaine Saint-Jean Mourvèdre](#) €10,95 / fles  
[Cantina Muri-Gries Lagrein](#) €12,50 / fles  
[Vadio Bairrada tinto](#) € 11,90 / fles  
[Domaine Sarrail l'Exception](#) €15,25 / fles

achtergrondinformatie over de bovenstaande wijnen: klik op de links

Zit uw voorkeur niet in de assortimentsdoos: laat me uw specifieke wijnwensen weten en we komen tot een passende en zeer genietbare oplossing, of kijk op: [degoedewijnen.html](#)

Volg de ontwikkelingen op [nieuws.html](#)

Met vriendelijke groeten,

Karel Meesters  
[www.goedewijn.info](http://www.goedewijn.info)  
tel.: 050-3123700

*p.s.: beeft u wijnliefhebbende kennissen, vrienden of familie? stuur dan dit bericht dan naar ze door. Grote kans dat u ze er een groot plezier mee doet! (mij natuurlijk ook)*

Ik ben zo vrij geweest om u dit nieuws via e-mail te melden, in de toekomst zal ik ook andere nieuwe ontwikkelingen via deze weg versturen. Het is beslist niet mijn bedoeling om wie dan ook op te schepen met ongewenste post. Mocht u toekomstige mail niet op prijs stellen, stuur dan even een afmelding via onderstaande link (u hoeft verder niets in te vullen): [stop mail](#) dan haal ik onmiddellijk uw e-mailadres uit mijn mailbestand.