

Van: "Karel Meesters" <info@goedewijn.info>
Onderwerp: **nieuwe portugezen**
Datum: 2 december 2010 13:21:30 GMT+01:00
Aan: "karel meesters" <karel@enoconsult.nl>
📎 1 bijlage, 47,2 KB [Bewaar](#) [Diavoorstelling](#)

Geachte wijnliefhebber,

Het is winter en goed ook, we zijn alweer aan de laatste maand van 2010 begonnen, het is zo Kerst en Oud en Nieuw.

Maar vóóordat er een mail de deur uit gaat met speciale kerstassortiments dozen (net als vorig jaar ben je in een keer klaar, - u hoort het, het is ook bijna Sinterklaas-) heb ik op de valreep nog drie nieuwe rode Douro wijnen die introductie behoeven.



Animus 2007: € 5,95 Gloria Colheita 2007: € 8,90 Gloria Reserva 2007: €14,95

Het gebeurt me wel vaker dat ik wijnen koop waar ik niet naar opzoek was. Wijnen die ik al proevende tegenkom en waar ik erg van onder de indruk ben. Wijnen die me wat doen, met kop en schouders uitsteken boven wat er zoal wordt aangeboden, wijnen die bovendien ook nog zeer betaalbaar zijn.

Het is dus weer raak, na de Ports van Quevedo, de Italiaanse wijnen van La Quercia en de Oostenrijkse van Zillinger zijn er nu de Portugese Douro's van Vicente Leite de Faria.

Elegantie, evenwicht en intensiteit zijn de meest opvallende kenmerken. Ze hebben prachtig fruit, zijn aantrekkelijk soepel en hebben een verfijnde kruidige en minerale aardsheid. Het zijn echte "terroir-wijnen", hierin spreken de wijngaard, de druiven en het klimaat.

Ik was meteen onder de indruk toen ik de eenvoudigste (Animus) proefde in een serie duurdere wijnen, dat lekkere fruit, die mooie balans en vooral heel opvallend was de onverwacht lange afdronk. Erg bijzonder voor een wijn in de prijscategorie beneden de zes euro.

Ik vroeg ook monsters van de luxere versies aan (Gloria Colheita en Reserva) en was net zo onder de indruk. Het werd dus kopen, er zat niets anders op.

Hoe deze wijnen te omschrijven? Dat is lastig, maar lees eens de uitgebreide omschrijving van deze drie op mijn web site (zie onderstaande links). Ik had onmiddellijk associaties met een verfijnde en hoge stijl van Douro-wijnen die ik wel vaker heb geproefd, wijnen die voor mij te duur waren. Dat eigene van een Douro is moeilijk te karakteriseren, maar het begrip Médoc dringt zich op (structuur van de wijn: niet heel vol, elegant en redelijk krachtig, evenwichtig met spanning van fruit, tanninen en frisheid) en bij de Colheita ook een vleugje Bourgogne: iets animale aroma's, mooi fruit, iets rokerigs. De Reserva heeft van dit alles nog wat meer en is houtgerijpt, maar niet overdreven. Allemaal heel beschaafd en juist zo smakelijk vanwege dat lekkere rijpe en kruidige fruit met in de verte iets van rozijnen. Alle drie wijnen zijn boeiend, bezitten spanning en een heerlijke minerale grondtoon die zo kenmerkend is voor de betere Douro's.

Bestel eens een doosje (mag ook gerust assorti of met andere wijnen) van deze prachtige Douro's, u zult aangenaam verrast zijn. Dit soort onverwachte vondsten maakt wijn zo leuk en spannend!

[animus-07.html](#)

[gloriatintocolheita-07.html](#)

[gloriatintoreserva-07.html](#)

Goedewijn.info staat sinds kort ook op Google-places.

U komt daar door in Google te zoeken naar "goede wijn groningen" of via onderstaande link.

U kunt tevens een recensie schrijven over "mijn wijnhandel", ik zou zeggen voel u vrij, misschien dat er hierdoor nog meer wijnliefhebbers kunnen genieten van mijn wijnen. Het enige nadeel is dat je daarvoor een Google account moet hebben of aanmaken, en daar ben ik dan weer wat minder van gecharmeerd. Maar toch, u helpt mij en andere wijnliefhebbers een handje door uw ervaringen te vermelden.

<http://maps.google.com/maps/place?client=safari&rls=en&oe=UTF-8&um=1&ie=UTF-8&q=goede+wijn+groningen&fb=1&hq=goede+wijn&hnear=Groningen,+Nederland&cid=494191433177813533>

Zit "uw wijn" hier niet bij?

Ga dan naar: [degoedewijnen.html](#)

Met vriendelijke groeten,

Karel Meesters

www.goedewijn.info

tel.: 050-3123700

p.s.: heeft 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.