

**Van:** "Karel Meesters" <info@goedewijn.info>  
**Onderwerp:** oude tijdschriften en barbeque  
**Datum:** 21 juli 2011 13:08:40 GMT+02:00  
**Aan:** "Karel Meesters" <info@winescout.info>  
4 bijlagen, 50,4 KB [Bewaar](#) [Diavoorstelling](#)

Geachte wijnliefhebber,

Voor je het weet stroomt m'n bureau weer over van (wijn)tijdschriften en andere informatie. Zo af en toe probeer ik wat orde in de chaos te brengen, maar als ook de boekenplanken overvol zijn is het tijd voor

aktie:

Uitsorteren en opruimen.

Een paar jaar geleden had ik ook al een keertje zo'n actie: wie wil kan de overtollige tijdschriften gratis komen afhalen of laten bezorgen (samen met een doosje wijn).

Het gaat om de volgende tijdschriften en jaargangen + plankbreedte:

"Decanter" (Engels wijntijdschrift met veel informatie maar ook veel "ons kent ons" tegen elkaar aan geschurk, veel luxe Bordeaux en Bourgogne dus, ook Champagne, Châteauneuf en vooral veel nieuwe wereld. Af en toe goede en interessante artikelen). Jaargang 2000 t/m 2007 / 65 cm

"Alles über Wein" sinds 2006 opgegaan in "Vinum" (degelijk en Duits tijdschrift, kritischer en zakelijker dan Decanter, iets meer op Italië en Oude Wereld geïntereerd, veel goede artikelen, vaak grondig en goed onderbouwd, veel informatie, ook technische zoals wijnmaken) Jaargang 2000 t/m 2007 / 45 cm

"Perswijn" en 5 afleveringen "Proefschrift" (Perswijn is een prima Nederlands tijdschrift met veel informatie, meer basic en to the point dan A.ü.W. en Decanter, iets minder alure, maar wel lekker eigenwijs, vaak interessante artikelen en achtergrondinformatie) Jaargang 2002 t/m 2007 / 25 cm

Dus heeft u nog plek voor 1,35 meter interessante en kilo's zware informatie, of een deel daarvan, meld dat dan zo snel mogelijk, liefst per mail.

Op volgorde van binnenkomst wordt de buit verdeeld. Op 1 augustus gaat alles wat over is in de papiercontainer ter recycling. Met pijn in het hart, want er staat vaak nog veel interessants in voor wijnliefhebbers, maar ja, het is niet anders.

\*\*\*\*

Heeft u geen belangstelling of plek voor de tijdschriften, maar bent u misschien wel weer een beetje toe aan een paar flesjes wijn, dan kom ik natuurlijk graag weer wat afleveren.

Barbeque: bestel eens een doosje Le Rouge et Le Noir, doet het altijd goed, ook bij kenners, lekker vol en zacht, maar met genoeg karakter. Kan wel tegen een kruidig worstje of zwart randje aan het vlees. Is lekkerder en biedt meer wijn dan wat je zoal in de Super kunt kopen voor €5,55 / fles.



Mag het ietsje eleganter, maar ook nog soepel en karaktervol? mag het ietsje aardser, wat kruidiger en minder fruitig zijn? dan is de (rode) Animus een aanrader, voor € 5,95 haalt u het mooie van Portugal in huis, warm, maar ook elegant.



Rosé ? er is geen wijn die zo breed inzetbaar is als rosé. Smaakt bij alles, is niet te zwaar (althans deze), mooi fris en biedt iets meer fruit en stevigheid dan wit. De Cabernet Franc rosé van Vignobles Sarrail, van harte aanbevolen, echt droog, lekker fris en mooi fruitig, geen zoetige snoepjes, maar echt wijn. € 5,95



Betaalbaar wit? dan nog maar eens de Tres Ojos blanco naar voren gehaald. Wat hoor ik vaak de opmerking dat men het onvoorstelbaar vindt dat je voor € 4,50 zo'n lekkere en goede droge witte wijn kunt kopen. Kan ik niks tegenin brengen.



*[Le Rouge et Le Noir Merlot 2009](#): €5,55 / fles*  
*[Animus tinto 2007](#): €5,95 / fles*  
*[Sarrail Cabernet Franc rosé 2010](#): €5,90 / fles*  
*[Tres Ojos Blanco 2010](#): €4,50 / fles*

achtergrondinformatie over de bovenstaande wijnen: klik op de links

Zit "uw wijn" hier niet bij?

Ga dan naar: [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.: 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.

