

Van: **Karel Meesters (goedewijn.info)** info@goedewijn.info
Onderwerp: overleefdoos Kerst 2020
Datum: 11 december 2020 om 17:45
Aan: karel@winescout.info

KM



Beste mensen,

Het is weer zover: de "Overleefdoos", het recept is eenvoudig, help de gewaardeerde klanten op een prettige wijze de Feestdagen door, op wijngedebied wel te verstaan. Van alles wat, van wijnen die je zonder iets ernaast kunt drinken tot en met het betere werk voor een diner met dierbaren. En natuurlijk een fles met bubbels. mag bij de olieballen, maar dat is eigenlijk jammer, beter: een glas met z'n allen (op last van de minister met niet teveel personen) voorafgaand aan het diner, vieren dat we er nog zijn, nog van elkaar kunnen genieten.

Ik probeer elk jaar andere wijnen te selecteren, maar dat is niet altijd eenvoudig met een relatief klein assortiment. Toch is het dit jaar aardig gelukt. Zoals al genoemd een fles fraaie bubbels, heel erg fraaie zelfs, twee flessen sublieme Sauvignon-Blanc, strak als een Muscadet (komt er ook vandaan), maar met een onweerstaanbare intensiteit en rijpheid, twee flessen van de meest verrassende witte tot nu toe, een brede, rijke, ronde, complexe, tintelintense Sylvaner Vieilles Vignes. Met rood komt u ook niet tekort, zo zitten er in de doos ook nog twee flessen bijzondere sulfiet-arme Grenache, heel soepel, subtiel en zacht, twee flessen elegante, maar toch stevige, Duitse Frühburgunder in Bourgogne-stijl, en twee flessen klassieke Médoc, maar dan net wat voller en warmer dan normaal, meer winters van karakter, voor bij luxe gerechten. Voor het zoete einde, maar het kan ook de openhaard zijn na een lange wandeling, een rijpe en genuanceerde Late Bottled Vintage Port. Proef dit en vraag je af waarom we dit niet vaker drinken, Port raakt namelijk een beetje "uit".

Voor degene die niets van Médoc moet hebben (ja, dat komt voor) is er een alternatief: de Barbera van Burlotto, is eleganter, lichtvoetiger, maar niet minder genuanceerd, tegelijkertijd worden de flessen Frühburgunder vervangen door de Faugères Romy (vorig jaar). Deze alternatieve Overleefdoos kost hetzelfde als de originele Overleefdoos.

Overleefdoos met 12 flessen, speciaal samengesteld voor eerste hulp bij feestdagen.
(U mag natuurlijk ook andere wijn bestellen).

Voor alle dagen rond Kerst en Oud en Nieuw passende wijnen voor elke gelegenheid; 1 fles droge bubbels; 2 flessen droog en zuiver wit; 2 intense, rijke en complexe witte voor bij een hoofdgerecht; 2 flessen soepel rood, breed inzetbaar; 2 flessen elegant en fluwelig rood, 2 flessen krachtig klassiek en voornaam rood voor bij het Kerstdiner; 1 fles rijke, kruidig-fruitige, hartverwarmende Port (kaasplank/openhaard).

De Overleefdoos van 12

van € 168,75



voor: € 165,00

1 fles Ataíde Semedo "Millésime 2017", Bairrada

U bent vast niet de enige die liever een stille wijn drinkt dan een bubbel. Voor deze wijn maak ik een uitzondering, dit is zo zuiver, elegant en verfijnd dat de feestelijke bubbels juist iets extra's bieden. Prachtige mousserende wijn, Bairrada staat er in Portugal om bekend, maar in ons land is het nog een geheim. Als aperitief of zomaar om iets uitbundig en gepast te vieren.

2 flessen Domaine La Chesnaie "Sauvignon-Blanc 2019", Loire

Strakdroog, pittig en mineraal fris. Sauvignon in Muscadet-stijl, lekker zuiver, niet te uitbundig, wel heel mooi rijp, maar niet te groen of grassig, meer vlierbloesem. Top jaar, piepkleine oogst, perfect rijpe druiven, heel bijzonder. Als aperitief of bij voorgerechten.

2 flessen Albert Seltz "Sylvaner Vieilles Vignes 2013", Elzas

De meest exotische wijn in deze doos. De Seltz maakt de mooiste Sylvaners. Bioboer, eigenwijs, helemaal z'n eigen pad volgen en ook de mooiste wijngaard voor Sylvaner van Frankrijk bezitten. Sylvaner eenvoudige druif?? tot u deze proeft, dan wordt alles anders. Wat een rijkdom en diepte, wat een kruidige

nuanceringen, exotisch fruit, kweepeer, vleug specerijen, rozijnen, enorme intensiteit, rijkdom, haast zoetig, tintelintens, ook fris. Heel uitbundig, pracht balans tussen kruidige rijping (2013), jonge, minerale energie en rijpe druiven-weelde. Een monument en een totaal andere Sylvaner dan u tot nu toe kende. Mooi passend bij rijke vis-, gevogelte-, oosterse of vegetarische gerechten.

2 flessen Domaine de Cabriac "Grenache Sans sulfite ajouté 2019", d'Oc

Eigenlijk nog nooit een acceptabele sulfiet-arme rode wijn geproefd, maar deze komt wel met vlag en wimpel door de keuring. Heerlijk fruit, anders dan de andere Cabriac's, verfijnder, minder stevig, minder rijk, maar zo mooi subtiel en zuiver, met heel veel kleine nuances, en een bescheiden kruidigheid. Ook de smaak is anders, zachter, ronder, fluweliger, genoeg frisheid en iets mineraals, de term vloeiend past hier het beste. Ik ben om, u waarschijnlijk ook na het proeven van deze Grenache. Zelfstandig al heel lekker en de perfecte opmaat naar nog mooier.

2 flessen Bioweingut Forster "Frühburgunder vom Quarzit 2018", Nahe

Iets frisser, eleganter, minder zonnig dan de Grenache, maar met wat meer pit en met een prachtige fruitigheid die zo kenmerkend is voor de betere Pinot's. Duidelijk familie van Pinot Noir, maar dan minder animaal en minder aards. Helderder van stijl, wat kernachtiger, mooie compacte bouw en vrij krachtig. Veelzijdige, niet te zware wijn. Past bij de meeste hoofdgerechten, als ze maar niet te rijk en te uitgesproken zijn, elegantie is een hoofdkenmerk, maar licht kun je deze wijn zeker niet noemen.

2 flessen Château Labadie "Petit Verdot 2016", Médoc

Klassieke Bordeaux, luxe Bordeaux wel te verstaan, kracht, tanninen, hout, kruiden, aardigheid, maar ook warmte, vulling en rondingen. De Petit Verdot geeft rijkere, krachtige wijnen dan de andere Bordeaux-druiven, ze zijn ook warmer en kruidiger van stijl, maar even genuanceerd en complex. Opvallend is het mysterieuze, haast balsamische fruit. Een wijn met diepte en lengte die vraagt om voorname vleesgerechten, het hoofdgerecht samen met de dierbare genodigden, het klassieke werk.

1 fles Quinta do Javali "Late Bottled Vintage Port 2013", Douro

Waar past zo'n bijzondere zoete wijn nu beter dan bij de feestdagen aan het eind van het jaar. Waar de zonneschijn maar karig is, de kachel of haard het centrum vormt, we elkaar wat meer nodig hebben dan anders. Een bodempje fruit-, kruiden- en warmte concentraat, mijmeren over het afgelopen jaar en wat de toekomst ons brengen zal. Geen doorsnee Port, eentje met een grote intensiteit, vooral warm en kruidig fruit getypeerd, heerlijk vol en rond, mild, maar toch met genoeg pit en kracht, spannend en tegelijkertijd ontspannend. Serveren bij de kaasplank na het diner of bij de openhaard.

Stelt u liever zelf een overleefdoos samen?

Maak uw eigen maatwerk. (mail of bel even)

(alle genoemde prijzen excl. [verzendkosten](#))
(aanbieding geldig t/m 31-12)
(zolang de voorraad strekt)



Alvast Prettige Kerstdagen gewenst!!

Karel Meesters

klik op de [links](#) voor meer informatie

Zit "uw wijn" er niet bij? kijk dan op: [degoedewijnen.html](#)

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

Met vriendelijke groeten,

Karel Meesters
www.goedewijn.info
tel.: 050-3123700

p.s.: heeft u wijnliebbende 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.