

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

Onderwerp: rariteitenkabinet

Datum: 15 september 2012 14:22:57 GMT+02:00

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

2 bijlagen, 36,9 KB [Bewaar](#) [Diavoorstelling](#)

Beste mensen,

Politiek is niet zo mijn ding. Water bij de wijn en zo, u kent het wel. Toch werkt het gedoe in Den Haag op de een of andere manier inspirerend.

"Een stabiele coalitie, dat heeft ons land nodig, juist nu!" Men gaat vooral op zoek naar overeenkomsten, niet naar verschillen, anders lukt het niet.



Wat een verschillen!

Ik liep in gedachte mijn wijnen eens langs en het viel me op dat er een aantal heel erg "aparte" wijnen tussen zit. Wijnen die ik niet koop om er veel omzet in te kunnen halen, maar die ik laat "meelopen" met de meer gangbare van een leverancier, omdat ik ze zo bijzonder, zo anders dan doorsnee vind, een verrijking van het wijnpalet. Dat zijn de wijnen die naast lekker en mooi ook nog extra avontuur bieden, geuren en smaken die niet standaard zijn, een klein inkijkje bieden in de immense diversiteit in de wereld die wijn heet.

Beslist geen gelijkgestemden dus, maar wel opwindende karakters. Daar wil ik u graag kennis mee laten maken.

Ik heb een bonte coalitie samengesteld die het gegarandeerd geen vier jaar samen gaat uithouden, een soort rariteiten kabinet in een doosje van 6 flessen.

Wat zit er in?

Zillinger Riesling Haidthäl 2008:

droog, opvallend vol, mooi belegen met iets kruidige "firne", honing, citrus en een vleugje room, niveau van een Grand Cru uit de Elzas.

Vicentini Il Casale 2007:

Hij is anders en geen Chardonnay en niet houtgerijpt, maar toch doet hij me denken aan een belegen, complexe witte Bourgogne, een kruising tussen Chablis en Meursault (of is dat te ambitieus?), mooi mineraal en aards.

Zillinger Revolution 2009:

Doe uw ogen dicht en proef een authentieke Portugees: bomvol rokerig, aards en zelfs een beetje animaal fruit, heel zacht, ook fris, opvallend vol, gemaakt van Regent-, Rösler- en Merlot-druiven, ogen weer open en het etiket zegt Oostenrijk.

Vignobles Sarraïl l'Exception 2006:

Belegen, aards, krachtig, heel zacht, vrij vol, diepgang, elegantie, complexiteit, Pomerol?, Saint-Emilion? Nee, Zuid-Frankrijk.

Domaine St.Jean Mourvèdre 2010:


Zacht, vloeiend, elegant, heel complex, uniek fruit, kruiden, frisheid, warmte, balsamisch, wierook, Bourgogne? Hermitage? Nee, Languedoc.

Podere Belmontello Secondopasso 2010:

Warm, kruidig, ook balsamisch, fris, elegant, intens, heel Zuid-Italiaans, maar toch ook weer heel anders, eleganter, complexer, maar ook een vleugje strengheid.

(Van deze wijnen koop ik nooit veel, een paar doosjes per keer, het kan daarom zijn dat u een opvolgende jaargang van de Riesling en/of Soave in de doos aantreft, jonger, maar even mooi.)





alle zes op een rijtje

Speciale prijs

Ik heb er een speciale prijs aan gehangen, bezuinigen is immers het centrale thema, toch doe ik het meer om drempels te verlagen, de gelegenheid te bieden om te delen wat ik zo opwindend vind aan wijn: diversiteit en karakter.

Normaal kost het zestal samen € 69,25
Voor het rariteitenkabinet betaalt u nu slechts € 59,50
probeer daar maar eens niet voor te kiezen!

Leuk artikel DvhN

Was ik de vorige keer niet aan toe gekomen: Jacques Hermus heeft nog niet zo lang geleden [een raak en positief artikel](#) aan mijn wijnactiviteiten gewijd in het Dagblad van het Noorden, misschien wel leuk om een keertje te lezen. Voor alle duidelijkheid: degene die een rosé inschenkt ben ik niet maar een collega in wijn.

Drastische verlaging verzendkosten

Voor de liefhebbers die ver van Groningen wonen heb ik nog een prettige mededeling: de bijdrage in de kosten voor het verzenden van 12 flessen heb ik kunnen halveren: nu nog maar 6 euro per doos van twaalf.

Wie de [aanbieding "Gravieres 2010"](#) heeft gemist: er resteren nog een paar doosjes.

Zit "uw wijn" hier niet tussen ?

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

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

Met vriendelijke groeten,

Karel Meesters
[www.goeuwijn.info](#)
tel.: 050-3123700

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.