


Karel Meesters (goedewijn.info) <info@goodewijn.info> 
Aan: "karel@winescout.info" <karel@winescout.info>
voorjaar

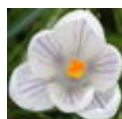
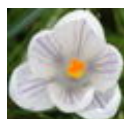
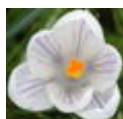
6 maart 2014 13:47

10 bijlagen, 186 KB



Beste mensen,

Geen winter dan maar vroeg voorjaar. Ook een oplossing, alles schiet de grond uit, ziet er zo heerlijk vers en vrolijk uit, mooi licht, helder en contrastrijk. Naar buiten, het eerste kopje koffie in dikke trui in de zon, toch al een beetje warm. En het wordt nog zachter over een paar dagen. Maar 's avonds is het nog tamelijk fris, kil zelfs; lekker warm eten met een gloedje Zuid-Italiaanse zon, van de "Simpele" of de "Zwarte Bittere". Beide "Maart roert zijn staart -" of "April doet wat ie wil-"wijnen. Kiest u maar, ik breng ze wel langs of stuur ze op. Al of niet met wat anders, rood, wit of de laatste flesjes sublieme eco-rosé.



Nu is er net een zending Spanjaarden (Armantes en Tres Ojos) onderweg, maar voordat ie hier is zijn eerst de Primitivo en Negroamaro van Cantina Paradiso aan de beurt. Allebei erg mooi, krachtig, warm, vol, veel karakter, zelfs enige diepte en nuanceren. Bijzonder voor wat ze kosten.

De **Posta Piana Primitivo** is de zachtste van de twee, rond en mild, doet wat betreft geur in de verte iets aan Port denken, is gestoofd, geconfijt en heel mild van stijl, een beetje rozijnig zelfs. Geen fris slobbertje, maar een wijn met body, stevige wijn, verpakt in fluweel, mooi "vloeiend" van stijl. Hartverwarmend.

De **Posta Piana Negroamaro** is de krachtigste, iets minder vol en weelderig dan de fluwelen Primitivo, heeft wat meer pit, mooie souplesse, boordevol kruidige, warme en fruitnuances, wat rozemarijn, olijf, pruimen, een vleugje specerij en aarde. Ook wat diepte en lengte, goede, compacte balans. Zeer complete wijn, kan veel gerechten aan, maar zonder iets ook heel goed te genieten.



[Posta Piana Primitivo 2011](#) € 7,90 / fles

[Posta Piana Negroamaro 2010](#) € 7,30 / fles

achtergrondinformatie over de bovenstaande wijn: [klik op de link](#)



Is dit niet "uw wijn"? kijk dan op: [degoedewijnen.html](#)

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

Met vriendelijke groeten,

Karel Meesters
www.goedewijn.info
tel: 050-3122700

www.330.3123/33

p.s.: heeft u wijnlieffebbede 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.