

Van: "Karel Meesters" <info@goedewijn.info>
Onderwerp: **Wijnproeverij Peize, nieuw rosé en wit van Dom. des Homs**
Datum: 18 juni 2010 14:56:01 GMT+02:00
Aan: "karel meesters" <karel@enoconsult.nl>
📎 1 bijlage, 46,2 KB

Geachte wijnliefhebber,

Wijn proeven

Op zaterdag 26 juni a.s. is een deel van het Goedewijn assortiment te proeven tijdens "Zomer op het boerenerf" van "De Paardestal" (Hooghaar 1, 9321 XW) te Peize. Van 11.00 tot 16.00 bent u van harte welkom op deze genoeglijke verkoopdag met vele andere interessante exposanten. Zie: [programma](#).

Helaas is nu juist dát weekend de weg tussen Groningen en Peize (N372) in beide richtingen afgesloten vanwege werkzaamheden (aansluiting nieuw transferium bij Peizermade). De alternatieve route vanuit Groningen via Eelde/Paterswolde ligt het meest voor de hand.

Nieuw wit en rosé van Domaine des Homs

Sinds kort zijn er twee nieuwe eco-wijnen van Dom. des Homs aan het assortiment toegevoegd: "la Tersande" rosé 2009 en "le Viognier" 2009.



De rosé is bescheiden fruitig, mineraal en licht kruidig en heeft een mooie frisheid en intensiteit. Niet een wijn die het van de daken schreeuwt, maar eentje die zich verdienstelijk aanpast aan vele gelegenheden en gerechten. Beschaafd genieten van een evenwichtige, genuanceerde wijn. Voor € 6,60 per fles een uitstekende koop.

De Viognier is uit heel ander hout gesneden: uitbundig, rijk en vol van karakter, boordevol rijp fruitig

(perzik, abrikoos) en kruidig (vleugje kruidnagel). Is ook mooi fris, intens en evenwichtig van stijl. Heeft deels op hout gegist, impressies sluiten naadloos aan bij de aroma's van de druif. De Viognier is een relatief zeldzame druif met een lage opbrengst, de betere wijnen zijn daardoor altijd kostbaar. Prachtige wijn! voor € 9,95 krijgt u heel veel kwaliteit en karakter.

* Voor meer informatie over de bovenstaande wijnen:

[tersanderose-09.html](#)

[homsviognier-09.html](#)

* Zit "uw wijn" hier niet tussen?

Kijk dan eens op de site: [degoedewijnen.html](#)

* Wilt u bij blijven?

Kijk dan geregeld op: [nieuws.html](#)

Met vriendelijke groeten,

Karel Meesters

www.goedewijn.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.