

**Van:** "Karel Meesters" <info@goedewijn.info>  
**Onderwerp:** **klassiek Bordeaux / tot 4 december**  
**Datum:** 30 november 2009 13:29:47 GMT+01:00  
**Aan:** "karel meesters" <karel@enoconsult.nl>  
📎 1 bijlage, 44,9 KB [Bewaar ▾](#) [Diavoorstelling](#)

---

Geachte wijngenieter,

Even een bericht voor liefhebbers van klassieke, hoge Bordeaux.

Vorig jaar was ik opzoek naar een prachtige, belegen rode wijn voor een relatie. Representatief, van hoge kwaliteit, op dronk en betaalbaar. Het liefst met een klassiek karakter, maar niet "te moeilijk", hard of stroef van smaak.

Die wijn werd gevonden en geleverd tot ieders grote tevredenheid.

Het bijzondere is dat dezelfde wijn ook nu nog leverbaar is. Het moet wel de crisis zijn, want tot voor kort was deze kwaliteit snel uitverkocht. Ik proefde de wijn opnieuw (ik had nog een fles liggen) en hij bleek even mooi te zijn, ietsje geuriger zelfs en nog een tikkeltje zachter. Echt prachtig en heel erg lekker.

Kerstwijn, in één woord getypeerd. Niet bij vis natuurlijk, maar bij heel veel andere gerechten wél.

Mijn proefervaring?

prachtig uitgerijpt en mooi belegen, niet oud, maar juist heel mooi, perfect op dronk. De geur geeft een en al rijkdom en ook een indrukwekkend Cabernet rijpings bouquet, zoals je eigenlijk nog maar zelden in grote Bordeaux (Médocs) tegenkomt. Daaronder zit een enorme rijke fruitigheid, echt op en top klassieke Saint-Emilion, heel erg mooi, doet me weer aan vroeger denken toen men nog zijn best deed in Bordeaux (1970, 1982). De smaak is minder Bordeaux dan de geur, die is haast nieuwe wereld stijl zacht en rond, had misschien ietsje frisser en daardoor verfijnder mogen zijn, maar is mede daardoor juist weer heel zacht en mild. De intensiteit is ongelooflijk: dik, maar beslist niet log. Het heel erg hete jaar 2003 wordt door velen (terecht) gewantrouwd in de wijnwereld, dit is nu een prachtige uitzondering op de regel, in de smaak komt die warmte binnen redelijke grenzen naar voren. Je proeft de grote intensiteit van de miniscule opbrengsten en ook de warme rijpheid van het fruit. Houtrijping is heel erg fraai, totaal geabsorbeerd in het geheel en perfect in harmonie. De naam van de wijn spreekt niet aan, het gebied ook niet (noord Spanje, in de buurt van Rioja) en de uitmonstering is niet flitsend, maar juist heel ingetogen.





Tandem "Ars Macula" 2003, D.O. Navarra  
70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot,  
13 maand rijping op nieuwe (Frans)eikehouten vaten van 300 l.

Ik heb een speciale prijs kunnen bedingen. Normaal kost een fles € 19,25

tot 4 december kunt u inschrijven op deze wijn voor:

€ 17,50 / fles  
(€ 16,85 bij afname per doos 6 fl.)

(levering na 10 december)

Een uitgerijpt type hoge, klassieke Bordeaux, maar dan zachter is heel moeilijk te vinden. Voor dit geld koop je amper een goede jonge Médoc en al helemaal geen goede Saint-Emilion. Een wijn die schittert bij een fraai (vlees)hoofdgerecht, maar die ook 's avonds met heel milde kaas het goed zal doen.

\* Is dit niet "uw wijn" ?

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

\* Wilt u bij blijven?

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

Met vriendelijke groeten,

Karel Meesters

[www.goedewijn.info](http://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](mailto:stop_mail) dan haal ik onmiddellijk uw e-mailadres uit mijn mailbestand.