

Van: "Karel Meesters" <info@goedewijn.info>
Onderwerp: weergaloos wit van Bioweingut Zillinger

Datum: 29 april 2010 16:05:58 GMT+02:00

Aan: "karel meesters" <karel@enoconsult.nl>

 1 bijlage, 100 KB [Bewaar](#) [Diavoorstelling](#)

Geachte wijnliefhebber,

Het is voorjaar. Veel zon, een beetje vulkanische as en ook veel koelte hebben we mogen ervaren de afgelopen weken met recent een paar mooie dagen. Maar er komt méér zomer, ik weet het zeker. Is het niet met mooi warm weer dan is het in ieder geval met de reeks nieuwe wijnen van Bioweingut Zillinger in Oostenrijk. Al hun witte wijnen zijn "zomer".

Ik zal proberen het kort en bondig te houden, maar dat valt me niet mee met deze opwindende serie prachtige wijnen.

Oostenrijk, daar was ik met "mijn handel" nog lang niet aan toe, liever eerst Portugees, wat uitbreiding in Spanje (eco) en Frankrijk, maar Oostenrijk: nee!


Totdat ik de wijnen van Johannes Zillinger proefde. Die deden echt alle bellen bij me rinkelen: zo fris, zo zuiver, zo expressief van karakter, zo harmonieus, betaalbaar en ook nog eens biologisch! Ik móest wel kopen, had geen andere keus.

Soms heb je dat: je weet dat het heel bijzonder is, dat je dit maar zelden tegenkomt, dat klanten je dankbaar zullen zijn voor zo iets moois. Dan word ik onrustig tot het besluit is gevallen om er "iets mee te doen".

Alleen de mooiste wijnen van een producent komen in aanmerking voor import, meestal zijn het er twee, soms drie of vier. Bij Zillinger werden het er maar liefst zeven en ik heb me nog ingehouden!

De pallet staat inmiddels na veel oponthoud in het magazijn en ik sta te popelen om ook u blij te maken. De beste manier om helemaal blij te worden is het bestellen van alle zeven wijnen: de introductieaanbieding. Alle wijnen voor slechts € 80,00 (i.p.v. € 88,10).





Hier in het kort alle zeven op een rijtje:
(klik op de links voor meer info)

[Grüner Veltliner "Classic" 2008, € 6,95/fles](#)

Zo tref je ze niet zo vaak: kristalzuiver, uitbundig en zeer fris van karakter, pittig, intens en toch heel gemakkelijk drinkbaar. Eco bovendien en dat voor een uiterst bescheiden prijs. Schenk deze Oostenrijker in het glas en het wordt meteen zomer!

[Gelber Muskateller "Sonnberg" 2009, € 9,70/fles](#)

Prachtige, frisse en zeer expressieve geur van sappige muskaat-druiven en mineralen. Niet zwaar, maar elegant met indrukken van citrus, ragfijn en genuanceerd. Zeldzaam zuivere en verfijnde droge Muscat.

[Sauvignon-Blanc "Lissen" 2008, € 11,40/fles](#)

Zeldzaam mooie, complexe en exotisch-fruitige Sauvignon-Blanc. Boordevol rijpe nuances, mineralen en een intense frisheid. Houdt het midden tussen een erg goede Sancerre en een zeer fraaie Nieuw-Zeelander. Heel bijzonder!!

[Riesling "Haidthal" 2008, € 12,85/fles](#)

Rijke, maar droge en zeer intense Riesling, mooie minerale en kruidige nuances, kenmerkend fris en elegant. Je ruikt de rijpe druiven (honing). Kan zich moeiteloos meten met een grote Elzasser.

[Weissburgunder Auslese 2006, € 13,80/fles](#)

Volle, rijke en weelderige, zoete witte wijn van superrijpe Pinot-Blanc-druiven. Zacht en romig van karakter met indrukken van honing, vanille, mineralen en "botrytis". Complex en genuanceerd, ook mooi fris. Zeldzaam fraaie balans.

[Welschriesling Eiswein \(0,375 l.\) 2008, € 22,00/fles](#)

Woorden schieten tekort bij deze zeer indrukwekkende witte topwijn: ervaar de immense en opwekkende frisheid van deze uiterst zoete wijn en vooral de duizelingwekkende complexiteit en diepgang van het van fruit, mineralen, aardsheid, bloemen, etc. Afdronk: eveneens eindeloos, zuiver, fris, zoet, rijk, complex.....

[Sankt Laurent "Steinthal" 2007, € 11,40/fles](#)

Complexe, elegante Oostenrijkse rode wijn met veel diepgang en prachtige, aards-fruitige en minerale impressies. Gemaakt van 100 jaar oude druivestokken. Zeer eigen en fris karakter. Stijl: kruising tussen Bourgogne en Bordeaux.

- prijzen per fles bij een volle doos (6 fl) behalve de Auslese en Eiswein, die mogen per fles -

* 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.