

**Van:** "Karel Meesters" <info@goedewijn.info>  
**Onderwerp:** **net geen elfstedentocht, even rust**  
**Datum:** 22 februari 2012 9:42:26 GMT+01:00  
**Aan:** info@enoconsult.nl  
4 bijlagen, 86,9 KB [Bewaar](#) [Diavoorstelling](#)

---

Geachte wijnliefhebber,

Op z'n Nederlands geformuleerd dan: net geen elfstedentocht, Friezen zeggen het anders. Ja, het was knap koud, een week lang zat er een vriendje bij me in de vensterbank mooi fluf te zijn.



Schreef ik in Januari nog dat het herfstig was, nu na de stevige vorstperiode voelt het zo af en toe een heel klein beetje als voorjaar. De zon heeft al duidelijk meer kracht. Maar ja, het is nog maar februari en het is heel recent nog vorstig geweest.

Er staan nieuwe Italianen op de rol, ik wacht nog even op een iets mildere periode met het oog op het langdurige transport. Ze komen namelijk uit Zuid-Italië. Een tipje van de sluier: mooi fruit, zacht, warm, maar toch genoeg fris en elegant, niet zwaar of alcoholisch.

Ook in Zuid-Frankrijk kwam ik heel erg mooie wijnen tegen. Nog even geduld, nog een paar monsters afwachten om de definitieve keuze te maken.

Bordeaux, ja, u leest het goed: Bordeaux, zelfs Médoc, ook dat leest u goed, daar komt binnenkort ook aanvulling van deze kant op. Zijn er gelukkig toch nog producenten die niet helemaal zijn doorgedraaid in het waanzinnige prijzencircus van Bordeaux. € 100,- is geen uitzondering meer en aan € 1000,- raakt "men" ook blijkbaar gewend, ja, niet per kist, maar "gewoon" per fles. En dan maar hopen dat ze bijzonder zijn die (eikehouten) kleren van de keizer.

Ook Portugal heeft de volle aandacht, maar voor ik dáár helemaal uit ben zijn we een aardig eindje opweg in het nu nog tamelijk nieuwe jaar.

U zult wel denken: wat leuk dat ie dat allemaal aan ons meldt, maar wat hebben we daar nú aan? Toch wel iets, want deze relatieve rust biedt mij de gelegenheid om nog even een paar wijnen de aandacht te geven die ze verdienen, wijnen die het wat dat betreft straks moeilijk gaan krijgen met al dat mooie nieuws uit verre oorden.

Zo is het wat stil geworden rond de Cabernet Franc van Vignobles Sarrail. Een heel zachte, ronde en prachtig aards-fruitige rode wijn uit een relatief koel deel van Zuid-Frankrijk: Carcassonne. Mooi elegant en soepel, eigenlijk een zachte Bergerac, iets minder aards, met heerlijk, kruidig, cederig fruit. Net geen zes euro.



De Rosé van Vignobles Sarrail, ook van de Cabernet Franc, ingetogen fruitig, iets kruidig, een beetje aards, licht als een witte wijn, mooi droog, als aperitief echt heerlijk en overtuigend. Ook net geen zes euro.



De Garnacha en de Shiraz / Merlot van Tres Ojos kent zo onderhand iedereen al wel. Maar het iets onstuimiger, wat ruigere broertje Tres Ojos Tempranillo heeft het nog wat moeilijk naast het volle en sappige, kruidige fruit van de Granacha en het fluwelige, ronde en warme van de licht houtgerijpte Shiraz / Merlot. De Tempranillo is uitbundiger en frisser van stijl, heeft meer ruige randjes, maar heeft een even mooie concentratie in de "kern" van de smaak, het pittige en minerale maken de kracht en vulling zo heerlijk levendig van karakter. En dat voor vier en een halve euro. Onvoorstelbaar veel wijn voor weinig geld, heel zuiver en perfect gemaakt bovendien. "Hier is niks mis mee" roep ik dan als echte Groninger en dát wil wat zeggen. Bestel eens een doosje, gewoon voor bij de winterse pot, genieten hoeft niet duur te zijn.



[Sarrail Cabernet Franc rouge 2010: €5,90 / fles](#)

[Sarrail Cabernet Franc rosé 2010: €5,90 / fles](#)

[Tres Ojos Tempranillo 2010: €4,50 / fles](#)

achtergrondinformatie bovenstaande wijnen: klik op de links

Zit "uw wijn" hier niet bij?

Ga dan naar: [degoedewijnen.html](http://degoedewijnen.html)

Volg de ontwikkelingen op [nieuws.html](http://nieuws.html)

Met vriendelijke groeten,

Karel Meesters

[www.goedewijn.info](http://www.goedewijn.info)

tel.: 050-3123700

*p.s.: heeft u wijnliefebberende 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 onmiddelijk uw e-mailadres uit mijn mailbestand.