

Van: "Karel Meesters" <info@goedewijn.info>

Onderwerp: **opeens mooi weer in overvloed**

Datum: 23 mei 2012 15:48:05 GMT+02:00

Aan: "Karel Meesters" <info@winescout.info>

 5 bijlagen, 69,8 KB [Bewaar](#) [Diavoorstelling](#)

Geachte wijnliefhebber,

Eindelijk is het dan toch gelukt dat mooie weer, zelfs in overvloed. Mijn vorige recept (tegen de kou) bracht veel mensen op een idee, nú kunnen de witte wijnen wel uit de kast. Een greep uit het assortiment:

Heerlijk frisse, pittige en glazuivere droge witte ecowijnen
Johannes Zillinger (Weinviertel Oostenrijk)

GrünerVeltliner "Classic" 2011, rijker dan vorig jaar, iets frisser dan 2009. Even zuiver en even droog, uitbundig en jong geurig, beetje onstuimig zelfs, een wijn met pit, geen zoetje, lekker strak, verfrissend en opwekkend. Met asperges? is heel lekker!



Muscat sec (Gelber Muskateller) Sonnberg 2011, vorig jaar vanwege de kleine oogst niet leverbaar, dit jaar even zuiver en verfijnd, misschien zelfs subtieler dan de 2009, maar ook wat frisser en een pietsje droger. Wat een schoonheid, rafijn kant, daar doet deze wijn me aan denken. Dat sappige muskaatfruit moet je geroken hebben, dat is écht heel bijzonder!



Weisser Burgunder Sonnberg 2010, ik heb nog een staartje flessen van vorig jaar, zeer fris, pittig en zuiver, een strakke Pinot Blanc, eleganter dan ze in de Elzas kunnen maken, heel mineraal, mooi beschaafd aroma, tintelfris.



Krachtige en prachtig frisse Soave, voller en rijker dan andere jaren
Agostino Vicentini (Veneto, Italië)

Terre Lunghe 2011, zo vind ik hem het lekkerste: vol, fris, pittig, mineraal en licht kruidig, ook iets bloemig en wat appels, niet heel erg uitbundig van geur, maar wel met een klein bittertje en een heerlijk fruit-zoetje, althans zo lijkt het, het is geen zoet maar rijkdom van de rijpe druiven die deze indruk geven. Een beslaand glas in de schaduw....heeeerlijk!



Zeldzaam goede droge witte wijn voor heel weinig geld
Bodega San Gregorio (Calatayud, Spanje)

Tres Ojos blanco 2011, mensen die hem al kennen hoef ik niets meer te vertellen, maar misschien bent u nog niet bekend met deze wijn. Gewoon eens proberen, verwacht geen diepte of complexiteit, maar de rest zit er allemaal prachtig in en dat voor vier en een halve euro!



Koel serveren (7 graden), liever iets te koel want wijn in een glas warmt met dit weer heel snel op. Ijsklontjes in een emmertje met koud water brengt een (kamertemperatuur)fles binnen een kwartier goed op temperatuur.

[Johannes Zillinger Grüner Veltliner Classic *eco* 2011: € 8,25 / fles](#)
[Johannes Zillinger Gelber Muskateller Sonnberg *eco* 2011: € 10,95 / fles](#)
[Johannes Zillinger Weisser Burgunder Sonnberg *eco* 2010: € 9,95 / fles](#)
[Agostino Vicentini Soave Terre Lunghe 2011: € 7,95 / fles](#)
[Tres Ojos Blanco 2011: € 4,50 / fles](#)

achtergrondinformatie over de bovenstaande wijnen: klik op de links

Zit "uw wijn" hier niet bij?

Ga dan naar: degoedewijnen.html

Volg de ontwikkelingen op nieuws.html

Met vriendelijke groeten,

Karel Meesters

www.goedewijn.info

tel.: 050-3123700

p.s.: heeft u wijnliefhebbende 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.