

Beste mensen,

Er is vast wel ergens een cursus "Hoe overleef ik de laatste week van het jaar". Nu, daar hoeft u ook dit jaar niet naar toe. Ik heb weer een goed alternatief samengesteld dat misschien nog wel minder kost dan zo'n cursus. Een serie wijnen waarmee u nagenoeg alle gelegenheden aan kunt. Stuk voor stuk Kerstwaardig, allemaal cadeautjes voor zowel u als uw omgeving. Mocht u ook nog een oplossing wensen voor het eten (Kerstdiner) thuis: niet dagenlang in de stress en ten slotte een hele dag in de keuken, dan heb ik aan het eind ook nog een goede "Catering Tip" voor u.

Het hele assortiment doorgevoerd, een voorlopige selectie gemaakt, natuurlijk veel te veel wijnen. Ten slotte voor alle zekerheid nog een aantal geproefd: welke wijn zit nu goed in z'n vel. Ik ben er uit: 2 flessen "instap" wit; 2 luxe "hoofdgerecht" wit; 3 "instap" rood; 2 "hoofdgerecht" rood; 1 bubbel; 1 port, plus 1 rood voor als het toch gaat vriezen. U bent hiermee op alles voorbereid! Wat betreft de rode "hoofdgerechtwijn" heeft u de keus uit een krachtige of een zachtere, lichtere wijn, afhankelijk van uw voorkeur of gerecht.

#### **De Selectie:**

##### **2 flessen Cabriac Vermentino 2013**



Mooi vol, droog, zacht en fris, goed als aperitief, prima bij voorgerechten.

##### **2 flessen Homs Viognier 2013**



Fris, krachtig en intens, droog, mooi genuanceerd, verfijnd, klein vleugje hout, hoofdgerecht of luxe voorgerecht.

##### **3 flessen Cabriac Carignan 2012/13**



Mooi fruit, soepel, tikje aards, spannend, lekker, aperitief, past bij zowat alles.

##### **2 flessen Javali Reserva 2010**



Voornaam, krachtig, complex, eikehout, pracht fruit, intensiteit, frisheid, Grand Cru Classe niveau, Bordeaux-achtig gestel.

**òf** (voor liefhebbers van een wat zachtere, lichtere wijn) :

##### **2 flessen Burlotto Mores 2011**



Bescheiden, rond, complex, gedistingeerd, verfijnd, subtiel, vraagt om zorgvuldig (ingetogen) koken, lichte stijl Barolo, meer zachtzinnige Bourgogne van bouw.

##### **1 fles Murta Brut Nature 2011**



Geen grammetje restzoet, puur, mineraal, kruidig, krachtig en verfrissend, als aperitief, of bij oesters.

##### **1 fles Javali Reserve Port**



Veel zachtheid in de fles, zoet, fluweel, iets fruit, noten, caramel, vol, fluwelig, mooie intensiteit.

##### **1 fles Paradiso Primitivo 2012**



Deze fles krijgt u van me in de overleefdoos cadeau, voor als het dan toch gaat vriezen: gebottelde warmte en zonneschijn, een hele fles lang!!

**Al dit afgewogen moois samen in een doos voor slechts € 119,80 (normaal € 127,75)**

Voorbehoud: van sommige wijnen is het aantal beschikbare wijnen beperkt, dus zolang de voorraad strekt.  
Mocht u zich niet in deze doos kunnen vinden dan stel ik graag een doos op maat samen, iedereen heeft toch recht op een goede Kerst?



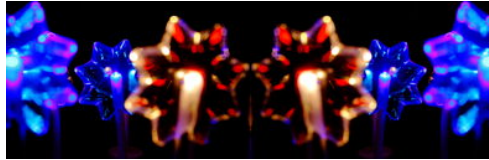
### **Overleefdoos Kerst 2014**

normaal: € 127,75

t/m 31-12

**€ 119,80**

(zolang de voorraad strekt)



---

**A.s. zondag 14 december vanaf 14.00 uur**

sta ik in de [PopUp Paleis Store](#) Bloemsingel 210 / Boterdiep 111 in "Het Paleis Groningen"  
met een kleine greep wijnen uit m'n assortiment + een fonkelnagelnieuwe Petit Verdot uit Spanje, schrikbarend betaalbaar.  
U bent van harte welkom in deze tijdelijke winkel bomvol boeiende en betaalbare kunst, neem ook wat vrienden mee en kom kijken!!

---

### **Traiteur / Catering**

De laatste week van het jaar vergt nogal wat van de inkoop- en kookbrigade. Daar is wat aan te doen. Ik ken al jarenlang Sascha Bouwknegt van "De Smaak van het Noorden". Wat betreft werkwijze zitten we op dezelfde golflengte: een tikje eigenwijs, je eigen weg volgen en kwaliteit vóór alles. Je hart volgen, een stapje extra zetten en een neus voor lekkere dingen.



Ik kan Sascha (en haar compagnon Gijs) van harte aanbevelen, ze is niet even wat anders dan haar vakgenoten, net een tikje specialer.

Kijk maar eens wat ze voor u kan betekenen via de onderstaande link.  
Opgave/inzenden van traiteur/cateringwensen tot en met vrijdag 19 december.

<http://desmaakvanhetnoorden.nl/traiteur-kerst-catering>

klik op de [links](#) voor meer informatie

Zit "uw wijn" er niet bij? kijk dan op: [degoedewijnen.html](#)

Volg de ontwikkelingen op [nieuws.html](#)

xx . . . . .

met vriendelijke groeten,

Karel Meesters  
[www.goedewijn.info](http://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.