



Beste mensen,

Het zal u waarschijnlijk nét zo vergaan: opeens is het weer bijna Kerst. Amper de zomer voorbij en druk druk druk, bij het invullen van de accijnsdocumenten: "datum aankomst goederen: week 49". Week negenenveertig?? er zitten maar tweeënvijftig in een jaar, dus nog even en het is 2019. Als de wiedeweerga, wat zal ik in de overleefdoos stoppen? Om te beginnen wat is mooi en nu lekker genoeg om zulke dagen gepast mee te vieren, vervolgens kijken wat is er nog aan voorraad van al die kandidaten (na stukjes in VK magazine, Elsevier en de Omfietswijngids is dat raadzaam). Puzzelen, wat past na wat, soepele wijn, lichtere wijn, vollere wijn, luxere wijn, in wit en rood, en dan wordt het gemakkelijk: bubbels en dessert, beide mooi en genoeg van in huis (nu nog wel althans).

Net als vorig jaar slechts 1 doos met 12 flessen, speciaal samengesteld voor eerste hulp bij feestdagen, blijft het voor mij ook overzichtelijk. (U mag natuurlijk ook andere wijn bestellen).

De Overleefdoos bevat mijn persoonlijke advies:

voor alle dagen rond Kerst en Oud en Nieuw passende wijnen voor elke gelegenheid; 1 fles droge bubbels; 2 flessen droog en zuiver wit; 2 intense, rijke en complexe witte voor bij een hoofdgerecht; 2 flessen soepel rood, breed inzetbaar; 1 x verfijnd en licht, 1 x vol, zacht en warm, 2x krachtig en complex, voornamelijk rood voor bij het Kerstdiner; 1 zoete witte van spannende en verrassende kwaliteit (dessert).

De Overleefdoos van 12



van € 149,10

voor: € 145,00

1 fles Ataíde Semedo "Cuvée Bruto", Bairrada 2015

Een tikje frisser dan de Reserve van vorig jaar, mooi strak, elegant, zuiver, mineraal, pittig, opwekkend en energiek, ben niet zo gek op bubbels, maar hier drink ik wel een glaasje van. Als aperitief of bij oesters of als bruiswijn op 31 december.

2 flessen Casal Farneto "Diego", Verdicchio 2017

Droog, fris, ingetogen maar toch fruitig en lichtkruidig, mooi zuiver, voegt zich naar alles wat er naast wordt geserveerd, lekker rond en ook pittig, klein bittertje, veel kwaliteit, bio bovendien, als aperitief of bij voor- + hoofdgerechten. Lijkt wel wat op een Vermentino.

2 flessen Casal Farneto "Grancasale", Verdicchio 2015

Deze wijn is gemaakt van extra laat geoogste druiven, daarom voller, rijker, complexer en intenser dan de "Diego", maar toch nog steeds relatief ingetogen en zich voegend naar de gerechten. Begint ietwat schuchter in het glas, maar wordt dan snel rijker, complexer, breder en weelderiger. Prachtige mix van rijkdom, frisheid, diepgang. Geweldige wijn voor bij visgerechten, maar ook bij gevogelte en vegetarische gerechten.

2 flessen Mas de Sainte Croix "Douceur de Fruit", Côtes du Rhône 2016

Soepel, maar dan wel mét karakter en genoeg inhoud. Lekker fruit, warme kruiden, niet zwaar, maar met een goede intensiteit, mooie balans, genoeg frisheid, bescheiden tannine, mooie rondingen. Vraagt niet om aandacht maar biedt veel lekkers. Breed inzetbaar: genoeg spanning en avontuur en toch soepel.

1 fles António Saramago "Colheita Tinto", Sétubal 2016

Voor het geval het toch nog koud wordt zit deze wijn in de doos. ook bij minder koud weer smaakt hij prima: heerlijk vol, zacht en rond. Kruidig fruit, doet haast Australisch aan, gestoofd en mild. Kan ook zonder iets gedronken worden, maar dan bij voorkeur 's avonds, als aperitief is ie te heftig, daarvoor past de "Douceur de Fruit" beter.

1 fles Forster "Frühburgunder vom Quarzit", Nahe 2016

Niet alle gelegenheden of gerechten vragen om een krachtige, rijke wijn. Soms past een lichtere, meer elegante en verfijnde wijn beter. Dit is er zo een. Doet denken aan een lichte, zachte Bourgogne, gemaakt van het vroegrijpende

Doet denken aan eenichte, zachte Bourgogne, gemaakt van het vroegtijdige zusje van de Pinot Noir. Voor velen een feestelijke ontdekking.

2 flessen Ataíde Semedo "Baga Gran Reserva", Bairrada 2015

Grote wijn waarin kracht, elegantie, souplesse en intensiteit samengaan. Aards, kruidig en fruitig, ook wat rokerig, vleugje bosgrond, laurier, kersen, bessen. Beschaafd houtgebruik, evenwichtig en spannend. Serieuze wijn voor een hoofdgerecht. Met enige fantasie zou je deze wijn een Portugese Barolo kunnen noemen, hij is anders, maar toch zijn er duidelijke overeenkomsten. Prachtwijn!

1 fles (0,5 l) António Saramago "Moscatel Colheita", Sétubal 2013

Dit jaar een andere zoete. Ter afsluiting van een diner of gewoon 's avonds bij noten en zachte kazen. Beetje Port-achtige wijn (versterkt) gemaakt van de Moscatel. Jaren gerijpt op (groot) hout, daardoor fluweelzacht en complex geworden, maar met nog royaal fraaie fruit nuances van muscat, citrus, vijgen, caramel, marmalade. Volzoet, maar niet plakkerig, intens en genuanceerd, een wijn om bij weg te dromen, hartverwarmend karakter om met hele kleine slokjes van te genieten.

Stelt u liever zelf een overleefdoos samen?

Maak uw eigen maatwerk. (mail of bel even)

(alle genoemde prijzen excl. [verzendkosten](#))
(aanbieding geldig t/m 31-12)
(zolang de voorraad strekt)



Alvast Prettige Kerstdagen gewenst!!

Karel Meesters

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

Zit "uw wijn" er niet bij? kijk dan op: degoedewijnen.html

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

Met vriendelijke groeten,

Karel Meesters
www.goedewijn.info
tel.: 050-3123700

p.s.: heeft u wijnliebbende 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.
