



Beste mensen,

Onderhand traditie, die "Overleefdoos". Dit jaar werd ik er vroeger dan andere jaren aan herinnerd omdat de voorraad zo snel slonk en er aanvulling moest worden besteld. Aan het werk dus voor deze doos. Je wilt net als vorige jaren een bijzondere selectie samenstellen, maar niet aldoor dezelfde wijnen daarvoor gebruiken. Er moet een goede balans in zitten (er vele kanten mee op kunnen) en de wijnen moeten ruim voorradig zijn. Ook moet je nagaan of de kandidaat wijnen zich goed presenteren (op dronk zijn). Daar kun je lelijk mee in de fout gaan, proeven dus. Dat is nu allemaal achter de rug, de keuze is gemaakt en het resultaat mag er zijn al zeg ik het zelf. Misschien is op z'n Gronings gesteld dat ik hier wel de Kerst in mee zou durven een aardige indicatie.

Wat is er dit jaar bijzonder aan de wijnen? Opvallend is dat er twee (bio) Duitse witte wijnen in zitten. Is dat niet wat veel van het goede? Ja, maar dat heeft een reden. 2018 was een uitzonderlijk rijk en rijp jaar voor Duitse wijnen. Nog nooit proefde ik ze zo vol en rijp (rijpe druiven) van stijl, met toch die heerlijke frisheid. Bijzonder combinatie. Het zal ongetwijfeld in de toekomst wel veel vaker gaan voorkomen (global warming), maar in mijn referenties is dit jaar toch wel heel uitzonderlijk. Naast Duits is ook Portugees prominent vertegenwoordigd. De mousserende wijn (luxere Bairrada) en de rode Kerstwijn, een prachtige wijn in klassieke stijl, heel veel klasse, het wordt erg kostbaar wil je het nog mooier krijgen. Daarnaast is er indrukwekkend elegant en fraai, fluwelig Zuid-Frans rood en ook verrassend fris en tegelijkertijd rijk en zoet Zuid-West Frans wit. Rest nog een in z'n categorie onverslaanbare rode Italiaan, innemend, soepel, fris en ook met die ietwat ondeugende en losbandige Italiaanse inborst. Nodig uw dierbare familie en beste vrienden maar uit, met zulk gezelschap en deze wijnen wordt iedereen daar heel erg blij van.

Overleefdoos met 12 flessen, speciaal samengesteld voor eerste hulp bij feestdagen.
(U mag natuurlijk ook andere wijn bestellen).

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; 2 flessen elegant en fluwelig rood, 2 flessen krachtig klassiek en voornaam rood voor bij het Kerstdiner; 1 fles rijke, zoete witte van verrassende kwaliteit (dessert).

De Overleefdoos van 12



van € 163,45

voor: € 155,00

1 fles Ataíde Semedo "Cuvée Reserva" 2015, Bairrada

Iets complexer dan de Bruto van vorig jaar, fraaie en zuivere mousserende wijn, helemaal in de Semedo-stijl: elegant, mineraal, pittig en energiek. Als aperitief of bij oesters of als bruiswijn op 31 december.

2 flessen Bioweingut Forster Weissburgunder trocken 2018, Nahe

Droog, elegant en lichtvoetig, maar door het erg rijpe jaar 2018 extra zacht, rond en mild, met veel fruit en iets weelderigs. Heerlijke wijn met een prachtige balans, spannende combi dat frisse en dat rijke. als aperitief of bij voor- + hoofdgerechten.

2 flessen Bioweingut Forster Spätburgunder "Himmelstürmer 2018, Nahe

Ook afkomstig uit het zeer rijpe jaar 2018. Dat proef je aan alle kanten in deze uitzonderlijke wijn. Gemaakt van blauwe druiven (Pinot Noir), alleen het sap en niet de schillen zijn gebruikt bij het wijnmaken. In de schillen zitten naast kleur- ook vooral veel geur en smaakstoffen, die zitten dus niet in deze wijn. Hij is (bijna) wit en veel minder uitbundig dan gebruikelijk. Je hebt alleen de kern van de wijn over, de aroma's in het sap, subtieler, aardser, kruidiger, ingetogener, zachter dan normaal. Door het wijnjaar is ie ook nog eens extra rond en rijk, heeft ie een mild zuurgehalte en een heel klein beetje zoet. Dat maakt hem zo mooi passend bij rijke vis-, gevogelte- of vegetarische gerechten. Schitterende witte Kerstwijn, unieke ervaring, bijzonder gerechten-decor. *Wie deze wijn niet ziet zitten (kan ik me haast niet voorstellen) heb ik een*

Wie deze wijn met zoet zitten (kan ik me haast niet voorstellen) heb ik een uitstekend alternatief, maar ik zou voor de Himmelstürmer gaan.

2 flessen La Quercia "Peladi" 2018, Abruzzo

Ach ja, wie kent hem niet.. Mag ie bij de Kerst? is ie daar niet te eenvoudig voor? Hij is te goed en te lekker om niet als opstap te kunnen dienen voor de vervolgwijnen. Ook is ie genoeg spannend en karaktervol, past bij alles, bijna iedereen vindt deze wijn lekker. De perfecte opmaat naar nog mooier.

2 flessen Château Haut Lignieres "Romy" 2017, Faugères

Voor deze wijn heb ik een zwak. Die prachtige fruitintensiteit, die complexiteit, die elegantie en dat mysterieuze kruidige-aardse. Om nog maar te zwijgen van de fluwelige rondheid en tegelijkertijd compactheid. Beschaafd, bescheiden en edel, laat gerechten spreken, dringt zich niet op, zeldzaam mooi en respectabel karakter.

2 flessen Quinta do Javali Reserva 2014, Douro

We zijn aangeland bij het serieuzere werk. Klassieke wijn, perfect passend bij een voornaam diner: krachtig, intens, warm, genuanceerd en complex, met een prachtige kruidige en aardse fruitigheid, beschaafd en edel eikehout en zo als het een wijn van statuur betaamt: met elegantie, balans en lengte. Type hoge Médoc, net iets anders, iets warmer, kruidiger, minder gereserveerd maar net zo gedistingeerd.

1 fles Domaine Sergent "Doux Tradition" 2016, Pacherenc du Vic Bilh

Onbekend, dit is het fraaie zoet waar velen geen weet van hebben. Zeer laat geogste druiven, complex en rijk, met een grote intensiteit aan fruit, iets eekhoortjesbrood, een rozijntje, kweeper, en een zachte kruidigheid. En frisheid, vooral een enorme frisheid die mineraal en pittig is en al het aanwezige zoet energie geeft, niet vermoeiend of vlak, maar levendig en zuiver, stukje kaas er bij of een niet te zoet dessert, prachtige afronding van een diner of bij de openhaard. Je hebt zoet en zoet, dit is heel fraai zoet.

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 wijnliefhebberende 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.
