



Geachte relatie,

In onze nieuwsbrief van oktober vindt u de volgende onderwerpen:

- [Voor in de agenda](#)
- [Nieuw proefpakket Chileense wijnen](#)
- [Winnende wijnen Vin Unique bij Bordeaux op z'n Best verkiezing](#)
- [Naast wijn nu ook ambachtelijke broden en delicatessen](#)

Zondag 24 Oktober presentatie “nieuwe” Chileense wijnen.

Onze nieuwe Chileense wijnen worden zondag 24 oktober gepresenteerd in ons proeflokaal aan de Theerestraat 13 in Sint-Michielsgestel. Iedereen is van harte welkom deze dag van 14:00 uur tot 17:00 uur.

Graag even uw komst aanmelden. Introducés zijn ook van harte welkom.

Klik [hier](#) om u aan te melden.

Proefpakket Tierra Nueva

Eindelijk is het dan zover, onze “nieuwe” Chileense wijnen zijn gearriveerd en de eerste klanten hebben al kennis kunnen maken met deze bijzondere wijnen. San José de Apalta is een familiebedrijf dat sinds 1970 actief is als wijnproducent. In 1994, na ruim 20 jaar ervaring, is de familie zich gaan concentreren op het maken van uitsluitend kwaliteitswijnen afkomstig uit de Rapel Valley, wereldwijd bekend vanwege de unieke bodem en weersomstandigheden. Door grote investeringen in technologie en lagering en het reduceren van de opbrengst maakt men hier inmiddels zeer bijzondere kwaliteitswijnen die zich kunnen meten met de beste wijnen uit Chili.

Dit wijnpakket bestaat uit de volgende 12 flessen:



3 flessen 2010 Sauvignon Blanc Tierra Nueva Tradición Rapel Valley

Deze heerlijke witte Chileense wijn wordt gemaakt van uitsluitend Sauvignon Blanc druiven. Het knisperende fruit in de wijn doet denken aan groene appeltjes en grapefruit. De smaak is puur, stuivend fris en met een mooie balans tussen tropisch fruit en elegante zuurtjes. Serveertemperatuur is ongeveer 8°C.



3 flessen 2009 Cabernet Sauvignon Tierra Nueva Tradición Rapel Valley

Deze rode Chileense wijn wordt gemaakt van uitsluitend Cabernet Sauvignon druiven. In de geur overheerst het zondoorstoofde fruit van kersen en cassis, de smaak is vol en zacht met aangename milde tannine en evenwichtige zuurtjes. De rijpe afdronk kenmerkt zich door een hint van salmiak. Serveertemperatuur is ongeveer 18°C.



3 flessen 2008 Carménère Tierra Nueva Varietal Rapel Valley

Zeer karakteristieke rode Chileense wijn gemaakt van Chili bekendste en beroemdste blauwe druivenras, de Carménère. Deze bijzondere wijn kenmerkt zich in de geur door een overvloed aan zondoorstoofd fruit, vegetale tonen en een hint van eucalyptus. De volle kruidige smaak heeft een iets gerookt karakter met sappige, zachte tannine en een rijpe elegante afdronk. Serveertemperatuur is ongeveer 18°C.



3 flessen 2007 Syrah Tierra Nueva Varietal Rapel Valley

Deze rode Chileense wijn wordt gemaakt van de Syrah druif. In combinatie met het Chileense terroir en klimaat geeft de Syrah zeer rijpe wijnen met in de geur eigenschappen van zondoorstoofd rijp fruit zoals kersen, bramen en cassis. In de smaak overheerst het rijpe karakter met een subtiele kruidigheid. In de afdronk kenmerkt deze wijn zich door een verfijnd bittertje en iets van laurier en salmiak. Serveertemperatuur is ongeveer 18°C.

Kennismakingsprijs € 94,95

(normaal € 113,40)

Klik [hier](#) om dit pakket te bestellen.

BORDEAUX

Vorige week zijn de winnaars van de jaarlijkse competitie Bordeaux op z'n Best bekendgemaakt. In de categorie: Beste Bordeaux Wijn onder de € 10,00 zijn twee van onze wijnen tot winnaar uitgeroepen:



- 2006 Château du Grand Mouëys Les Templiers, Côtes de Bordeaux
- Prijs € 7,95
- Meer informatie of deze wijn bestellen klik [hier](#).



- 2006 Château Grand Tuillac, Côtes de Castillon
- Prijs € 9,95
- Meer informatie of deze wijn bestellen klik [hier](#).

Ambachtelijke broden en delicatessen



Vanaf deze week is ons assortiment uitgebreid met heerlijke ambachtelijke broden en andere delicatessen. In samenwerking met het gerenommeerde Le Salonard uit Maastricht, leverancier van menig sterrenrestaurant, bieden wij het volgende aan:

- Noten-pruimen-vijgen brood
- Krenten-venkel brood
- Walnoten-honing brood
- Truffelmayonaise
- Vijgencompôte
- Olijfolie

[Hier](#) treft u meer informatie aan over deze heerlijke producten.
