

Internet aanbod: Klassiekers (1/2)

Prijs per fles
Incl. BTW



39. 2011 GRÜNER VELTLINER "Kies" Weingut Kurt Angerer, Oostenrijk

EUR 7,80

Kamptal is het scouting gebied voor de echte wijnfreaks. Genaamd naar de rivier de Kamp is Kamptal met zijn 4000 ha, één van de grootste wijngebieden van Oostenrijk. Riesling en vooral grüner veltliner nemen de hoofdmoot voor hun rekening. Kurt Angerer presenteert wijnen die een evenbeeld van hemzelf zijn: Bourgondisch, rond, terroirgebonden. Typisch voor Angerer is het late oogstmoment, dat enkel mogelijk is door een perfecte sanitaire conditie van de wijngaard. Het levert complexe, zeer brede en rijke wijnen op. Als geen ander weet hij ondanks deze bijna flamboyante rijpe vruchtaroma's, aciditeit te behouden. Naast de Oostenrijkse pers krijgt hij topquoteringen in Gault & Millau, Wine Spectator en bij Robert Parker. Deze cuvée is genoemd naar de bodem "Kies" (grind, kiezelgruis). Het is een frisse wijn met aroma's van groene appel en witte peper. Hij is kruidig, mineraal en breed. Heel erg sappig, rijk én toch in balans. Geen slobberwijn, maar een disgenoot die een rijke keuken aan kan: van klassieke vis-in-saus-gerechten, tot spicy -Thai- food. Terug te vinden op de wijnkaart van Valuas(*).

Drinken: nu - 2014.



40. 2009 TAHBILK VIOGNIER, Nagambie Lakes, Australië

EUR 8,90

Dit 150-jarige domein geldt als een icoon in de Australische wijnwereld, niet alleen vanwege de lange historie, maar ook vanwege de bijzondere wijnen die men hier produceert. De Tahbilk Viognier getuigt hiervan. De wijn stond anderhalf jaar geleden al met veel succes op de lijst en komt mede vanwege de beperkte beschikbaarheid (er zijn slechts 600 flessen) thans terug als klassieker. Abrikoos, perzik, kamperfoelie, rozenblad, specerijen, alles wat je van een mooi glas Viognier zou verwachten is in ruime mate aanwezig, maar dan wel in die frisse, minerale stijl die zo kenmerkend is voor Tahbilk. Een geweldig glas voor aan tafel waar hij gelet op z'n ingetogen kracht om stevig tegenspel vraagt, genre gamba's à la plancha met gember en citroengras. Voor meer avontuurlijke suggesties kunt u best maar even met driesterrenchef Sergio Herman bellen, want in restaurant Oud Sluis schonken ze de wijn al eens per glas. Laat u derhalve niet misleiden door de bescheiden prijs, dit is een Viognier van hoog niveau.

Drinken: nu - 2014.



41. 2010 COTES DU RHONE LE PONNANT, Rhône, Frankrijk

EUR 9,40

Top-oenoloog Stéphane Védeau vermeldt op het etiket CDR-villages maar dit is een understatement. In werkelijkheid kan deze volbloed gereputeerde Rhône-wijnen als Gigondas of Rasteau moeiteloos van tafel vegen. Robert Parker : *"There is even more happening with the 2010 Cotes du Rhone-Villages Le Ponnant, which comes from the Coudoulet area that borders Chateauneuf du Pape. It possesses a dense ruby/purple color as well as plenty of kirsch, garrigue, pepper, crushed rock and spring flower characteristics.* De wijn is niet gefilterd en niet geklaard en nauwelijks gezwaveld. Dit geeft een heel natuurlijke uitbundige neus van sappig rood fruit, en verfijnde kruiden. Hij lijkt wel rechtstreeks van het vat getapt: vol, rijkelijk gestructureerd en diep. Een topper onder de generiek benaming. Plezierig sippen bij grillades op de winterbbq. Kaartwijn in Jardin Tropical*, Knokke, Inde Wulf** Dranouter.

Drinken: nu - 2020.

Internet aanbod: Klassiekers (2/2)

Prijs per fles
Incl. BTW



42. 2011 TEMPESTAD GODELLO, DO Valdeorras, Spanje

EUR 10,60

Op de najaarslijst van 2011 stond de Tempestad voor het eerst op de lijst. De noordwestelijke wijnstreek Valdeorras is de laatste jaren steeds populairder aan het worden en niet geheel onterecht. De wijnen van de godello-druif sluiten perfect aan bij de gastronomische keuken van Baskenland en de lichte stijl van koken in de Nederlandse gastronomie. Vorig jaar kreeg de wijn van Robert Parker een mooie 90 punten en de meer kritische Stephen Tanzer gaf deze jaargang vorige week 89 punten, een vrij hoge score van deze wijncriticus. De wijn is voor ons de begeleider van gerechten met vis en schelp- of schaaldieren. Zo ook voor een aantal Nederlandse sommeliers. In Culinaire Verwennerij Bij Jef* wordt de wijn geschonken bij een gerecht met krab, maar ook bij De Zwethheul** en Inter Scaldes weten de sommeliers de wijn in te zetten bij het juiste gerecht.

Drinken: nu – 2014.



43. 2010 STONIER PINOT NOIR, Mornington Peninsula, Australië

EUR 13,50

Een echte klassieker deze wijn: exemplarisch voor de stijl en altijd uitstekend van kwaliteit. Voeg daar de perfecte condities van het oogstjaar 2010 aan toe en het moge duidelijk zijn dat u dit eigenlijk niet mag missen. De wijn is een perfecte expressie van Stonier's verfijnde en elegante huisstijl, zuiver en verleidelijk zoals enkel Pinot dat kan zijn. De invloedrijke Australische wijnschrijver James Halliday waardeert de wijn met een score van 94 op 100 en beschrijft hem als volgt: "A fragrant strawberry-accented bouquet leads into a fine, elegant palate with strawberries, wild and cultivated, to the fore, then a juicy finish. The wine benefits from the low level of tannins because the fruit is so delicate and pure." Onweerstaanbaar lekker bij een pasta met verse paddenstoelen of een kwarteltje uit de oven, maar laat u liever iemand anders voor u koken ga dan lekker eten bij Restaurant Vermeer in Amsterdam, doe ze de hartelijke groeten en kijk eens wat zij erbij serveren.

Drinken: nu – 2015



44. 2010 PRUNO, Finca Villacreces, DO Ribero del Duero, Spanje

EUR 13,70

Pruno is de "instapper" van Finca Villacreces en stond al eerder op de lijst. Wij geven u alleen de omschrijving van Robert Parker himself over deze jaargang 2010: "Wow! From a vineyard adjacent to Spain's greatest as well as most expensive red wine, Vega Sicilia, this 2,500-case cuvee made is spectacular. Full-bodied with an opaque purple color in addition to an extraordinary bouquet of charcoal, wood smoke, crème de cassis and blackberries intermixed with hints of acacia flowers and licorice, this stunning, multidimensional 2010 is loaded. Its texture, richness, complexity, purity and length result in a wine that considerably over-delivers. Normally, one would expect to pay \$75 to \$150 for a wine that tastes like this, but this beauty can be yours for \$20 or less! Moreover, it will keep for a decade. Er zijn helaas slechts 600 flessen beschikbaar en daarna is de wijn niet meer leverbaar.

Drinken: nu – 2020+

Witte Wijnen (1/6)

Prijs per fles
Incl. BTW

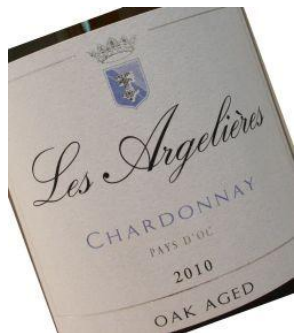


1. 2011 LES AMOURETTES BLANC, Gascogne, Frankrijk

EUR 4,90

EVERGREEN Voor de derde keer op rij op de lijst en dat komt door het enorme succes. Veel vulling en lekker fris, een echte aperitiefwijn. Gascogne staat gelijk aan frisse fruitige witte wijnen met aan de basis sauvignon blanc en vaak wat colombarde. Het zijn makkelijk te benaderen wijnen die zich uitstekend lenen als aperitief, begeleider van lichte voorgerechten of gewoon als frisse dorstlesser. Zo ook deze wijn, een wijn van 80% knisperende sauvignon aangevuld met colombarde voor het fruit en karakter. De wijn gaat uitstekend samen met mosselen en gerechten met kazen als ricotta of mascarpone. Een heerlijke dorstlesser en alledaags aperitief!

Drinken: nu – 2013.

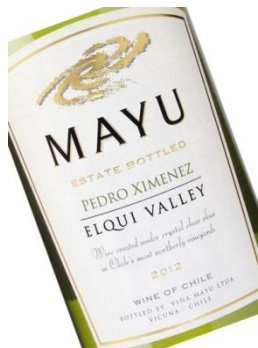


2. 2011 CHARDONNAY, Les Argelières, V.V., Pays d'Oc, Frankrijk

EUR 5,50

EVERGREEN Tussen de zee van chardonnay's, presenteren wij U met trots deze Cuvée Vieilles Vignes. De prijs-kwaliteitsverhouding is werkelijk verbluffend. De wijn is houtgelagerd maar zijn houtaroma's zijn uiterst subtiel. De oude stokken (Vieilles Vignes) geven voldoende vetheid en textuur waardoor hij sterk op een Bourgogne gaat lijken. Een ideale wijn om blind te serveren aan uw wijnvrienden: geel rijp appelfruit, ietsje exotisch, met een licht rokerige toets van het houten vat. De vette aanzet met een toets vanille in de mond vraagt om een mooi stuk in boter gebakken vis of een kippetje in de oven. Menu wijn bij Tout a Fait(*) te Maastricht.

Drinken: nu - 2014.



3. 2012 VINA MAYU PEDRO XIMENEZ, Elqui Valley, Chili

EUR 6,80

And now for something completely different! Een verrassende droge witte wijn van Viña Mayu, een snel rijzende ster aan het Chileense firmament en bij velen van u bekend vanwege de al even bijzondere Sangiovese (ook nu weer op de lijst). Deze witte wijn is gemaakt van de druif Pedro Giménez, volgens de ampelografie (de wetenschap die zich bezighoudt met de identificatie en beschrijving van wijnstokken) niet te verwarren met de Pedro Ximénez die in Zuid-Spanje wordt gebruikt voor de productie van zoete wijnen. Waarom ze bij Mayu hun witte wijn dan niet gewoon Pedro Giménez hebben genoemd in plaats van Ximénez is ons eerlijk gezegd een raadsel, maar na een glas of twee van dit heerlijke sapje zal dit waarschijnlijk ook u gevoeliglijk worst wezen. Een even eigenzinnig als lekker aperitief, kruidig en fris, en een meer dan adequate begeleider bij de wat lichtere visgerechten. Nog niet eerder in Nederland verkrijgbaar en dus een primeur voor het Wijncollectief!

Drinken: nu - 2014.

Witte Wijnen (2/6)

Prijs per fles
Incl. BTW



4. 2011 RABL GRUNER VELTLINER LISS, Kamptal, Oostenrijk

EUR 7,30

Oude liefde roest niet? Reeds in 2007 maakten wij kennis met de wijnen van Rudolf Rabl en velen van u herinneren zich ongetwijfeld zijn wijnen welke door velen van u gekocht werden. De laatste twee rondes waren er al weer wijnen van hem op de lijst van een prachtige dessertwijn tot een absolute top-Vinum Optimum. Maar nu komt Rudolf terug met een loepzuivere Grüner Veltliner van de wijngaard Liss een wijngaard met een hoog percentage löss. De wijn wordt gekenmerkt door veel mineraliteit, vulling en fruit in geur en smaak. 2011 is een prachtig jaar in Oostenrijk en niet voor niks werd Rudolf weer overladen met medailles bij Decanter. In Nederland vinden wij zijn wijnen bij de absolute tophoreca als De Zwethheul**, Ciel Bleu**, Ron Blaauw**, het Rotterdamse IVY* en vele andere toprestaurants. Heerlijk bij mosseltjes, Thai & Indonesian food en andere lichte visgerechten.

Drinken: nu – 2014.

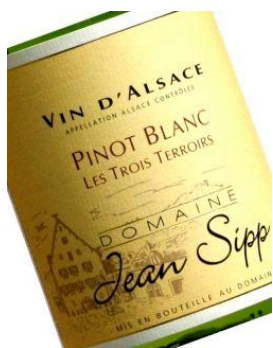


5. 2011 CHEVERNY Domaine Le Portail, LOIRE SEC, Frankrijk

EUR 7,60

Deze jonge AOC uit de Loirevallei laat zich opmerken door zijn uitzonderlijke prijs/kwaliteitsverhouding. Vooral in wit kunnen de Sauvignon's (aangevuld met een kleine proportie Chardonnay voor wat molligheid) de competitie aan met de burens uit Sancerres, Menetou-Salon of Quincy. Mooi strak fris groen boeket van peer tot kruisbes. Minerale aanzet met mooi Sauvignon fruit en frisse zuren. De finale heeft iets meer vet van de Chardonnay druif maar het geheel blijft een mooie aperitief of een begeleider van fruits de mer. Per glas te verkrijgen bij Restaurant Bienen aan de Maas*.

Drinken : nu – 2015.



6. 2011 PINOT BLANC, Domaine Jean Sipp, Elzas, Frankrijk

EUR 8,00

Ook vorig voorjaar stond deze wijn op de lijst en niet zonder succes! Ook toen wisten velen van u de wijn te vinden op de bestellijst en ongetwijfeld is de wijn veel geschonken bij de voorjaarsgroente bij uitstek: asperges. Maar natuurlijk niet alleen bij asperges. De wijn is een echte allemansvriend, heerlijk als aperitief, als begeleider van een carpaccio en visgerechten als kabeljauw of schol. De innemende Jean Sipp is geen onbekende voor ons wijnliefhebbers, zijn pinot blanc behoort al jaren tot de beste van de streek. Lekker vol, veel geur en smaak en een lange verleidelijke afdronk. Zijn wijnen zijn terug te vinden op wijnkaarten van veel bekende sterrenrestaurants. Onder meer de sommeliers van De Bokkedoorns**, Ron Blaauw**, De Zwethheul**, Parkheuvel** en Inter Scaldes** schenken de wijnen van Sipp met veel plezier.

Drinken: nu – 2014.

Witte Wijnen (3/6)

Prijs per fles
Incl. BTW



7. 2011 FONDO ANTICO Chardonnay, Sicilië, Italië

EUR 8,50

Fondo Antico behoort in tegenstelling tot wat de naam doet vermoeden, tot de nieuwe generatie dynamische wijnbouwers van West Sicilië. De heuvels achter de stad Trapani zijn uiterst geschikt voor de wijnbouw. De westelijke flanken worden er afgekoeld door de zeebries waardoor de druiven beschermd zijn tegen al te veel hitte. De wijn doet meteen denken aan een Californische Chardonnay: goudgeel met aroma's van nectarines en honing meloen. Exotisch met de nodige zurenstructuur, vet maar goed ondersteund door het speelse fruit. Deze prachtig gepresenteerde fles vraagt om een mooi kalfsgebraad met salie of een pasta met pijnboompitten, rozijnen en sardines. Kaartwijn in Bienen aan de Maas*.

Drinken : nu – 2015.



8. 2011 FLOR DE VETUS Verdejo, DO Rueda, Spanje

EUR 8,90

Al jaren zijn de wijnen van de Verdejo-druif uit Rueda een groot succes bij het Wijncollectief. Na de meer dan succesvolle Aldial vonden wij bij de Bodega Vetus een werkelijk verbluffende Rueda. Inderdaad, u denkt; “maar Vetus is toch Toro?” Inderdaad, maar in Toro maakt men geen witte wijnen. De familie Anton van de Bodega Vetus is jaren op zoek geweest naar een land voor een witte wijn eerst in Rias Baixas, maar zij vonden uiteindelijk in het westen van de DO Rueda het zo gewenste stukje top-terroir om een heerlijke witte wijn te maken. Veel bloemen en citrusfruit in de geur en smaak. Vrij mineraal karakter verradert het hoge percentage kalk in de grond. Drink deze wijn bij allerlei visgerechten, oesters of een verfrissend voorgerecht. Menuwijn bij onder meer Manoir Inter Scaldes** en Katseveer*.

Drinken: nu – 2015.



9. 2012 WILD ROCK ELEVATION SAUVIGNON BLANC, Marlborough, Nieuw-Zeeland

EUR 8,90

EVERGREEN Aan alle dingen komt een eind dus ook aan het succesverhaal van deze wijn. Al zes rondes op rij op de lijst en ook dit keer vast en zeker weer een grote hit, maar bij het Wijncollectief blijven we nu eenmaal zoeken naar de juiste mix van herkenbaarheid en vernieuwing en dan houdt het voor elke wijn een keer op. Mocht het einde van uw voorraadje Wild Rock in zicht zijn dan is dit derhalve een ideaal moment om nog eens ruim in te slaan. U boft daarbij dat de nieuwe jaargang 2012 van uitstekende kwaliteit is en beter dan ooit tevoren mag gelden als de meest pure expressie van Marlborough Sauvignon Blanc: knisperend kruidig en pittig, buitengewoon energiek en uitgesproken opwekkend. Het perfecte aperitief derhalve, maar ook uitstekend inzetbaar bij een dozijn zilte oesters, een dampende pan mosselen of een pittige Thaise vissoep. Sla uw slag, nu kan het nog.

Drinken: nu – 2014.

Witte Wijnen (4/6)

Prijs per fles
Incl. BTW



10. 2011 TEDDY HALL Chenin blanc, Stellenbosch, Zuid-Afrika

EUR 9,70

Teddy hall is geen onbekende voor de wijnliefhebbers van het Wijncollectief. Iedereen kent hem beter onder zijn bijnaam in Zuid-Afrika: The Sultan of Chenin. Teddy wordt echt gezien als één van de absolute specialisten voor het maken van wijnen van de chenin blanc-druif. Iets wat wij in het verleden wel hebben geproefd in zijn onverslaanbare Chenin blanc Reserve. Deze wijn is net nieuw op de markt en wij zijn de eerste in Nederland die de wijn aanbieden. Een exclusiviteit dus voor het Wijncollectief. De wijn blanc excelleert in zijn prijsklasse, heeft een aantrekkelijke geur met toetsen van honing, vanille en appel. De dertig jaar oude stokken staan garant voor goed uitgebalanceerde druiven met een mooi potentieel alcoholpercentage en fijne zuren in de smaak. 10% van de wijn onderging een houtlagering en dat geeft de wijn nu net zijn kracht en souplesse. Een wijn die samengaat met Aziatische gerechten, verfijnde rijke visgerecht en zelfs gevogelte.

Drinken: nu - 2014.

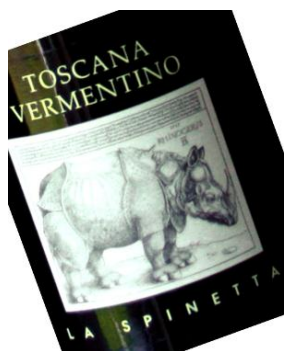


11. 2011 KUWEE 3ßig, Weingut Josef Michel, Baden, Duitsland

EUR 11,80

Josef Michel begint nu echt een vaste waarde te worden op de lijst van het Collectief. Zijn spätburgunders en grauburgunders stonden de afgelopen keren naar uw tevredenheid op de lijst. Josef is nu 3 decennia succesvol met wijn maken en dit viert hij met de Kuwée 3ßig. Een wijn gemaakt van 3 druivensoorten, namelijk grauburgunder, weissburgunder en chardonnay. U heeft de kans om zijn feestje in uw glas te ervaren. Wat een mooie wijn: vol en rijk met veel tonen van geel en wit fruit en het mineraalrijke terroir is duidelijk te proeven. Hier in Baden treffen wij veel vulkanisch gesteente en dat doet de wijnen goed. Deze speciale cuvée gaat fantastisch met bijvoorbeeld pasta's, gevogelte, konijn, een rijke risotto, maar natuurlijk ook bij visgerechten. Wij zagen de wijnen van Josef terug bij onder meer de Zwethheul**, Oud Sluis***, Inter Scaldes** en de Lindehof*.

Drinken: nu - 2015.



12. 2011 TOSCANA Vermentino, Casanova della Spinetta, Toscane, Italië

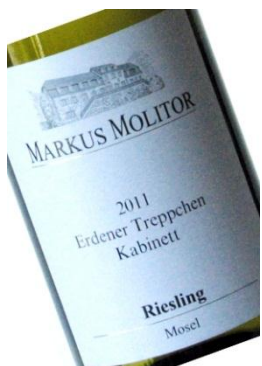
EUR 12,20

"Delicious complexity, scent of pine and seagrass.", vermeldt de website. Met La Spinetta hebben we de meest decadente Piëmontees in huis. Herkenbaar aan de neushoorn op het etiket maar vooral aan de exuberante vinificatiestijl. *"The three Kings of the Langhe"* (Gambero Rosso) Giorgio, Bruno en Carlo vinifiëren recent ook wijnen op hun domein in Toscane. Deze Vermentino is een rijke, volslanke fruitbom met een bijzondere frisheid. Geen opvoeding op hout maar enkel roestvrijstaal waardoor het witte steenfruit en de bloesemaroma's maximaal bewaard blijven. New School met Toscaanse klasse. Serveer hem bij een mooi stuk witte vis geparfumeerd met limoenblad en citroengras op een zalf van erwten.

Drinken : nu -2015.

Witte Wijnen (5/6)

Prijs per fles
Incl. BTW

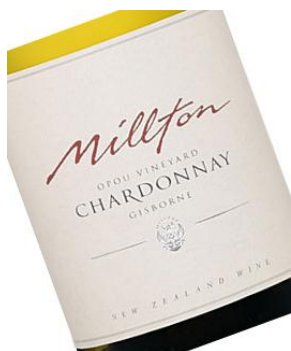


13. 2011 RIESLING ERDENER TREPPCHEN Kabinett, Markus Molitor, Mosel, Duitsland

EUR 12,30

Markus Molitor is uitgegroeid van een miniscuul wijndomein tot één van de mooiste domeinen van de Midden Moezel, met wijngaarden in de historische Wehlener Klosterberg, Graacher Domprobst, Urziger Würzgarten en deze Erdener Treppchen. Alle wijnen worden natuurlijk gegist zonder toevoeging van gistcellen. De wijnen worden in grote houten fusten “auf der Hefe” gevinifieerd en zeer laat gebotteld. 2011 is een jaargang om in te slaan! Massa's geconcentreerd fris fruit met een perfect zurenspeel dat een bewaarpotentieel van 15 jaar garandeert, indien je er kan van afblijven tenminste. Compromisloos en puristisch, Markus slaagt er telkens in om loepzuivere wijnen te brengen, doorregen met de typische leisteenaroma's. “Het Treppchen”, verwijst naar de steile hang, overtreft het Moezelniveau met kop en schouders en behoort tot de top 3 van de regio en top 5 van Duitsland (****sterren in de Duitse wijngids Eichelmann, Weingut des Jahres). Serveer hem bij een salade van knapperig gebakken calamaris met een vinaigrette van rode chili, gemalen noten en limoen. Kaartwijn in restaurant de Zwethheul**.

Drinken: nu - 2030



14. 2010 MILLTON OPOU VINEYARD CHARDONNAY, Gisborne, Nieuw-Zeeland

EUR 12,80

Het domein van James en Annie Millton, pioniers van de biodynamische wijnbouw in Nieuw-Zeeland, beleefde vorig najaar een succesvolle introductie bij het Wijncollectief met de Riverpoint Viognier. Dit keer presenteren we u een wijn van een andere wijngaard (Opou Vineyard) en een andere druif (Chardonnay). De stijl blijft echter onmiskenbaar Millton: zuiver en puur, zonder opsmuk, en ongekend vitaal. Een wijn die alles heeft wat je zoekt in een houtgerijpte Chardonnay van hoge kwaliteit: geuren en smaken van steenfruit, noten en geroosterd brood, een volle maar verfijnde structuur, fraai ingebonden zuren en mineralen, dat alles in perfecte harmonie. Wordt in restaurant De Librije geschonken bij een briljant gerecht van Jonnie Boer met rauwe Sint Jakobs mossel, kalfsmerg en zwarte knoflook in sap van op houtskool geroosterde knolselder, dus dan heeft u een idee van het niveau van de wijn, maar ook bij een romige visschotel uit eigen oven, een vegetarische taart met kaas en noten of een lekker stukje kalfsvlees is dit een feest voor de zintuigen.

Drinken: nu - 2016.



15. 2011 DOG POINT SAUVIGNON BLANC, Marlborough, Nieuw-Zeeland

EUR 12,90

EVERGREEN. Wijn met The X Factor, afgelopen voorjaar met zoveel enthousiasme ontvangen dat herplaatsing op de lijst niet kon uitblijven. Heeft alle expressiviteit die je van druif en regio zou verwachten maar is tegelijkertijd een toonbeeld van verfijning. Dog Point maakt Sauvignon Blanc voor de echte liefhebber, iemand die de Wild Rock Elevation wel lekker vindt maar toch kiest voor het surplus aan karakter en complexiteit dat hoort bij een wijn uit de topcategorie. Geldt ook voor veel vooraanstaande sommeliers als favoriete Sauvignon uit Nieuw-Zeeland en daartoe behoort sinds kort ook Job Seuren, sommelier bij het met drie Michelin-sterren bekroonde restaurant De Librije in Zwolle. Van huis uit niet zo'n liefhebber van Sauvignon Blanc maar voor deze wijn viel hij als een baksteen. Schenk hem net als Job als sjiek alternatief voor Champagne of bij naturel bereide gerechten van schaal- en schelpdieren.

Drinken: nu - 2014.

Witte Wijnen (6/6)

Prijs per fles
Incl. BTW



16. 2011 DOMAINE CUILLERON VIOGNIER, Vignes d'à Côté, Rhône, Frankrijk

EUR 14,70

In 1987 begon Yves aan zijn levenswerk met 3.5 ha in Condrieu en Saint Joseph. Zijn krachtige, zwoele stijl viel meteen op. Vandaag bezit hij prachtige percelen in bijna alle AOC van de Noordelijke Rhône en behoort hij tot de top 3 van de streek. Vooral zijn Viognier's genieten een wereldwijde reputatie door hun uniek smakenpallet. Het Wijncollectief selecteerde voor u deze viognier die alle kwaliteiten bezit van een Condrieu maar veel vriendelijker is geprijsd. Meteen de reden waarom toprestaurants als Beluga**, Valuas*, 't Fornuis vaste afnemers zijn van deze Collines Rhodaniennes. De neus van wit steenfruit is rijkelijk, bijna exuberant. De mond wordt geprikkeld door een rijke vette structuur boordevol fruit, zeer rijp maar nooit zwaar, eerder zwoel en exotisch. Vooral de witte wijnen kapen elk jaar een "Coup de Coeur" weg in de Franse Guide Hachette. Serveer hem bij kruidige Indische schotels of gebakken pompoen met gegrilde gamba's.

Drinken: nu - 2014.



17. 2010 SAINT AUBIN 1^{er} CRU Les Combes, Domaine Lamy-Pillot, Bourgogne, Frankrijk

EUR 23,60

Saint-Aubin is het dorp dat direct naast het veel bekendere Chassagne ligt en de wijngaarden van het dorp liggen achter de heuvel waar Le Montrachet gelegen is. De familie Lamy is hier geen onbekende en de 1^{er} Cru Les Combes is een werkelijk prachtige witte wijn van enkel chardonnay. 2010 is als jaargang subliem en wordt gekenmerkt door prachtige zuren en een behoorlijk rijpingspotentieel. De wijnen uit Saint Aubin krijgen steeds meer aanzien door de familie's uit Chassagne die hier meer en meer op zoek gaan naar wijngaarden daar het terroir hier uitstekend is en nog enigszins betaalbaar wat dan weer terug komt in de opvallend goede prijs-kwaliteitsverhouding. Krachtige neus van geroosterd brood, veel fruit en verse abrikoos. Ook duidelijk een toets van de houtlagering. In de smaak valt meteen het perfect evenwicht tussen mineralen, botertonen en aroma's van wit steenfruit op. Net geen Chassagne? Dat klopt, maar de sommeliers van onder meer De Fuik, Hermitage, Wereldmuseum en De Hoefslag genieten van deze wijn.

Drinken: nu - 2019+

Rode Wijnen (1/6)

Prijs per fles
Incl. BTW



18. 2011 MERLOT, Viticoltori Ponte, Venetië, Italië

EUR 5,40

Drinkplezier voor alles én waar voor je geld krijg je met deze zachte, fruitige Merlot die het midden houdt tussen de Franse klassieke Bordeaux stijl en de typiciteit van de Noord Italiaanse wijngaard. Venetië geniet van een redelijk fris klimaat waar de Merlot perfect rijpt. Viticoltori Ponti is een van de modernste Coöperaties van Treviso waar men naast Prosecco ook elegante plezierwijnen maken. Een ideale huiswijn die de kenner overtuigt maar tevens een allemansvriend kan zijn bij pastagerechten.

Drinken: nu -2015.

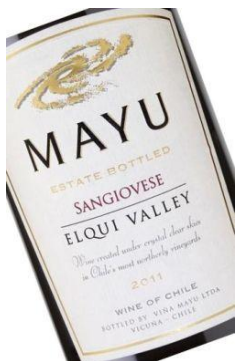


19. 2010 CHATEAU LA BASTIDE, Corbières, Frankrijk

EUR 5,80

EVERGREEN Het succesverhaal van de vorige ronde, ook toen schreven wij: Mooier dan wijngoeroe Robert Parker 90/100 kunnen wij het niet omschrijven: "Durand's Chateau La Bastide 2009 Corbieres (the term Chateau is evidently only permissible for wines of appellation controlee status) represents a cuvee of Syrah with a bit of Grenache, matured in aged barrique. Scents of cassis and dark cherry are tinged with salted caramel and high-toned evocations of kirsch and herbal liqueur. Polished and lush yet satisfyingly juicy, this picks up counterpoint and further complexity by way of piquant cherry pit, mint, fennel, and coniferous scrub. A satisfyingly sustained, bittersweet finish primes your salivary glands and imagination for the next sip. Savor - and shake your head over - this incredible value for the next 3-4 years." De 2010 doet niet onder voor de 2009 en haalde dan ook glansrijk de lijst. Overheerlijke kruidige Syrah-Grenache combi die het schitterend doet bij een Provençaalse keuken.

Drinken: nu - 2017.



20. 2011 VIÑA MAYU SANGIOVESE, Elqui Valley, Chili

EUR 6,90

EVERGREEN. Wegens groot succes wederom in de reprise, dit onweerstaanbare glas voor alledag. Gemaakt door Mayu's briljante Italiaanse wijnmaker Giorgio Flessati en die weet als het om Sangiovese gaat echt wel waar Abraham de mosterd haalt. Mamma Mia wat is dit lekker! Geen overbodige opsmuk, geen toeters en bellen maar Sangiovese pur sang zoals enkel een Italiaan die buiten Italië kan maken. Puur en pittig sap van bittere kersen met kruiden en viooltjes toe, nergens zwaar of vermoeiend, maar altijd fris en opwekkend. Gaat per glas bij restaurant Anna in Amsterdam (door Johannes van Dam gewaardeerd met een 10-!), maar is ook voor thuis het ideale glas om rijkelijk te schenken bij een pizza of pasta met tomaat, bij een sappige Bistecca Fiorentina of een lekker stukje Pecorino. Salute!

Drinken: nu - 2014.

Rode Wijnen (2/6)

Prijs per fles
Incl. BTW



21. 2008 SYNERA CRIANZA, DO Catalunya, Spanje

EUR 7,30

De Synera Crianza is een wijn uit de DO Catalunya van 60% cabernet sauvignon, 20% merlot en 20% tempranillo. De familie Roqueta is één van de belangrijkste families in Catalonië in de wijnbouw en heeft haar domicilie in de DO Pla des Bages waar zij verschillende rode wijnen maken. Deze Crianza is een goed voorbeeld van het enorme potentieel van Catalonië als wijnbouwgebied. Aangename wijnen van internationale druivenrassen en met een perfecte prijs-kwaliteitsverhouding die u de mogelijkheid geven om iedere dag van een mooi glas wijn te laten genieten. De wijn heeft gedurende 6 maanden gerijpt op Frans en Amerikaans eiken en kenmerkt zich door een geur van dieprode kersen, de smaak is rond en zacht met verleidelijke tannine en een verfrissende aciditeit. Drink de wijn bij een lekker stuk vlees, vederwild of een oer-Hollandse stampot.

Drinken: nu – 2014.



22. 2010 POGGIO D'ARNA La Costa Tenuta di Sesta, Toscane, Italië

EUR 8,50

Op vraag van zo vele leden van het Wijncollectief, stond de wijn als klassieker op de vorige lijst. En na het succes konden wij niet anders dan de wijn terug opnemen. Deze “Bastardo nobile” heeft z’n wortels in de gereputeerde gronden van de Brunello di Montalcino. Dit samenspel van 60% sangiovese grosso, 20% merlot en 20% cabernet franc ontplooit een levendigheid, een viriliteit en een zwart, maar verleidelijk fruit. Z’n intense paarsrode kleur en voortreffelijke neus van jong zwart fruit is mooi consistent en zit aromatisch knap gebonden op z’n tannine. De levendigheid en sappigheid in de mond is op fruit gestoeld met een afgeronde tanninetoets in de finale. Onweerstaanbaar verleidelijk! Rood vlees, gebraden gevogelte en natuurlijk allerhande pastagerechten zullen zeker niet misstaan. Vermijd evenwel té uitgesproken smaken. Menu wijn in de Zwethheul** en restaurant de Leuf**.

Drinken: nu – 2015.



23. 2011 CARAMBOLA DE MONFIL, Bodegas Monfil, DO Carinena, Spanje

EUR 8,70

Bodegas Monfil behoort tot de Mateo familie die al drie generaties wijn maken vlak bij de stad Carinena. De Garnacha- druiven komen van overgrootmoeder’s aanplant, net buiten de stad Cariñena (onder Zaragossa) De wijn heeft een zeer donkere robijnrode kleur met paarse schakeringen. Hij overtuigt meteen in de neus met rijkelijk gevuld zwarte bessen aroma en florale tonen, zo typisch voor deze autochtone druif. Volslanke aanzet met bramen en klein bosfruit en tonen van vanille en pruim. De subtiel geplaatste tannine houdt alles mooi op zijn plaats. Een raszuivere Spanjaard ver weg van de copycat-Cabernet waarmee we overspoeld worden. De wijn is breed inzetbaar bij klassiekers als Boeuf Stroganoff of Tournedos Rossini.

Drinken : nu -2017.

Rode Wijnen (3/6)

Prijs per fles
Incl. BTW

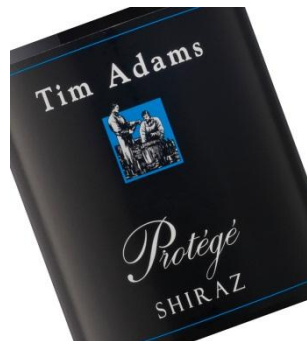


24. 2010 MOI PRIMITIVO , IGP Primitivo de Puglia, Italië

EUR 8,70

In de hak van Italië zijn Primitivo en Negraomaro de druiven waar het om draait. Deze druiven kunnen erg goed tegen het heersende hete klimaat en produceren er wijnen die bij de eerste kennismaking meestal direct verleiden. Deze wijn wordt gemaakt door de familie Varvaglione en het team dat hen omringt. Deze familie is al jaren van grote betekenis voor de streek en weet als geen ander door generaties aan ervaring hoe om te gaan met de grond, het klimaat en de lokale druivenrassen. Primitivo geeft altijd direct in de geur een hint van pruimen en zodoende werd de druif vroeger onterecht gelinkt aan de Californische Zinfandel. Deze wijn is een mooi voorbeeld van de mogelijkheden in de streek en met de druif. Veel geur van pruimen, viooltjes en een jammy karakter. De smaak is ook vol van karakter met dezelfde fruittonen en soepele tannine. Drink de wijn dit najaar bij vederwild, rood vlees of andere stevige winterkost.

Drinken: nu - 2015.



25. 2009 TIM ADAMS PROTÉGÉ Shiraz, Clare Valley, Australië

EUR 8,80

EVERGREEN Een van de grootste succesnummers van het Wijncollectief. Dit voorjaar tijdelijk afgelost door de Protégé Tempranillo, maar nu - met herfst en winter voor de boeg - terug aan het front. In absolute topvorm, we kunnen niet anders zeggen. Natuurlijk gaan ook in deze nieuwe jaargang karakter en drinkbaarheid hand in hand, precies zoals we dat van Adams gewend zijn. En ook nu weer valt op hoe makkelijk je wordt meegezogen in die heerlijke mix van donker fruit en specerijen, in die sappige structuur die tegelijkertijd slank en gespierd is. En toch is bij eerste kennismaking duidelijk dat hier iets bijzonders aan de hand is. Dat de meester in zijn streven naar perfectie de lat opnieuw hoger heeft gelegd. Dit is Protégé Shiraz 2.0, zelfs voor de doorgewinterde Adams-fan een ware revelatie. Voelt zich bij elk denkbaar herfst- of wintergerecht op zijn gemak en kent heftige aanvallen van gulzigheid als meest voorkomende bijwerking. Ruim inslaan is derhalve aanbevolen. Voordat u het weet staat komend voorjaar die dekselse Tempranillo weer op de lijst en komt u tot de conclusie dat het toch weer te weinig was.

Drinken: nu - 2015.



26. 2009 KURT ANGERER PINOT NOIR, Kamptal, Oostenrijk

EUR 8,90

Kurt Angerer is een vast waarde voor het Wijncollectief. Zijn Grüner Veltliner is onze meest verkochte wijn. Thans ligt de "Leidenshaft" van Kurt in het maken van rode wijnen. Bij Pinot Noir is het zaak om de wijn boordevol fruit te steken zonder te hevig te extraheren waardoor onaangename, wrange aroma's ontstaan. In het glas hebben we een overvloed aan rood steenfruit met subtiele zachte, rijpe tannine. Een geslaagde vinificatie op zijn Bourgondisch maar met een smiley van een prijskaartje. Server hem bij kalfsvlees of een fazant in het wildseizoen.

Drinken: nu - 2016.

Rode Wijnen (4/6)

Prijs per fles
Incl. BTW



27. 2009 CHATEAU DE BRONDEAU, Bordeaux, Frankrijk

EUR 9,00

Opnieuw een 2009 op de wijnlijst (*Vintage of a Lifetime!* dixit Robert Parker) "This is just sheer drinking pleasure – great right out of the bottle, it should hold up for at least another 5 years. A sleeper of the vintage, this opaque purple-colored 2009 reveals oodles of black currant and boysenberry fruit intermixed with notions of graphite, smoke, and velvety tannins." 89/100, 100% merlot. Dit fraaie Château is eigendom van de familie Meneret, één van de grote Négociants op de place de Bordeaux. Serveer hem bij een entrecôte met een sauce Bordelaise.

Drinken: nu – 2016.



28. 2010 FLOR DE VETUS, Bodega Vetus, DO Toro, Spanje

EUR 10,40

EVERGREEN Voor de vierde ronde op rij staat deze wijn op de lijst. Dan ben je met recht een evergreen. Het is een stoere robuuste wijn uit het ruige gebied Toro. De eigenaren, de familie Anton, vinden de nog jonge wijngaarden steeds beter worden en daar is iedereen het volledig mee eens. Wat een verbluffend resultaat ook weer deze jaargang! 100% tinta del toro oftewel tempranillo van geselecteerde wijngaarden gelagerd gedurende 10 maanden op gelijke delen Frans en Amerikaans eiken. Spat zuivere geur en dito smaak met veel rood fruit en de verfijnde geur van het zorgvuldig geselecteerde eiken. Uw begeleider van lamsvlees in mei en juni, maar ook geroosterd rood vlees en wildgerechten als hert en ree. Robert Parker gaf deze jaargang een score van 89/100. Ondertussen wordt de wijn geschonken bij Ivy*, de Fuik* en de Kromme Watergang** en zetten wij hem vast op de lijst.

Drinken: nu – 2017.



29. 2010 HEARTLAND Cabernet Sauvignon, Langhorne Creek/Limestone Coast, Australië

EUR 10,70

Het is alweer drie jaar geleden dat er voor het laatst een wijn van Heartland op de lijst stond dus het werd weer eens tijd. Voor wie het niet meer weet vertellen we nog even dat Heartland het domein is van Ben Glaetzer, vermaard producent van iconwijnen onder het Glaetzer-label zoals de Amon-Ra Shiraz. Die wijnen zijn even schaars als kostbaar en dus bestemd voor een klein publiek. Onder het Heartland-label maakt Ben wijnen die in kracht en karakter nauwelijks onderdoen voor zijn topreeks maar die door de lagere prijs en grotere beschikbaarheid bereikbaar zijn voor een groter publiek. Neem de Heartland Cabernet Sauvignon. Geen idee hoe iemand zoveel wijn in één fles krijgt voor zo'n redelijke prijs. Hoe sappig en genereus wilt u het hebben? Als u van rood vlees houdt gaat u alvast een glorieuze winter tegemoet en dat geldt evenzeer als u niet van rood vlees houdt maar wel van krachtige rode wijn. Werd al twee keer door KLM geselecteerd voor de Business Class, maar u kunt er vanaf nu ook gewoon thuis met beide beentjes op de grond en met volle teugen van genieten.

Drinken: nu – 2017.

Rode Wijnen (5/6)

Prijs per fles
Incl. BTW

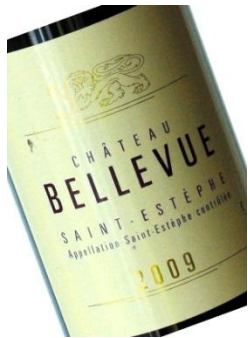


30. 2010 DOMINI DE LA CARTOIXA, DOQ Priorat, Spanje

EUR 12,70

De kleine regio DOQ Priorat (1700 ha) brengt dankzij zijn hoge ligging in het binnenland van Tarragona en zijn specifieke leesteenondergrond (llicorel genaamd in het Catalaans) de meest complexe wijnen voort. De neus verradt dat meteen met aroma's van tym, balsamico, zwarte kers en geslepen steen. Het pallet wordt verwend met intens vet zwart fruit, levendig en plezierig om drinken. 60% Garnacha, 20% Cabernet Sauvignon en 20% Carinena. Serveer hem bij een gebrad van pata negra in olijven, tijm en tomaten.

Drinken: nu - 2018.



31. 2009 CHATEAU BELLEVUE, Saint Estephe, Frankrijk

EUR 17,60

Dit naar Bordeaux maatstaven uitzonderlijk klein kasteel (1.55 ha) is eigendom van de familie Andrieu en is toevertrouwd aan de vakkennis van dokter Gaëtan Lagneaux en zijn team van Château Petit Bocq. Deze uiterst zeldzame wijn (6000 flessen) wordt overheerst door 75 % Cabernet Sauvignon die zorgt voor het zeer herkenbare Saint-Estephe karakter. Nog meer wordt de wijn beïnvloed door de grootsheid van de jaargang 2009. Stevig en edel dus met de warme zon overladen gloed van 2009. Serveer hem in karaf bij een traditionele Coq au vin of een rosbief. Kaartwijn in restaurant In den Rustwat.

Drinken: nu - 2020.



32. 2009 BARBERA D'ALBA PAIROLERO, Sottimano, Piëmonte, Italië

EUR 18,10

Sottimano is na Gaia het hoogst gequoteerde domein van Piëmonte. In tegenstelling tot laatste is de productie confidentieel (85.000 flessen) en artisanaal te noemen. Alles begint in de wijngaard waar natuurlijk wordt gewerkt zonder meststoffen of pesticides en met lage rendementen. Ook in de kelder, geen gebruik van geselecteerde gistcellen of bacteriën. De wijn wordt ongefilterd gebotteld. Een echt natuurproduct ! Onze Pairolero is een blend van 2 grand cru wijngaarden in Nieve : Basarin en San Cristoforo. De wijn wordt opgevoed op Franse eiken vaten waarvan er jaarlijks 25 % wordt vervangen. Robert Parker 90/100: *This is a stunning set of wines from the Sottimano family. The 8 Barbareschi are among the wines of the vintage and are not to be missed. The transparency and sheer class of these wines is first-rate.* Serveer hem bij een ragout a la Napolitana. Per glas te verkrijgen in restaurant La Botte, Vlaanderen's beste Italiaan.

Drinken: nu - 2018

Rode Wijnen (6/6)

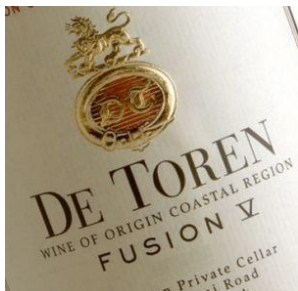
Prijs per fles
Incl. BTW



33. 2010 CRAGGY RANGE TE MUNA ROAD PINOT NOIR, Martinborough, Nieuw-Zeeland EUR 19,90

Je denkt wel eens na over een leven zonder Pinot maar echt vrolijk word je daar toch niet van. Er is immers nauwelijks een serieus alternatief te bedenken voor de zijdezachte structuur en het bedwelmende karakter van deze bijzondere druif. Mocht u daar anders over denken dan houden we ons uiteraard aanbevolen voor uw suggesties, maar vooralsnog kopen we toch maar even een extra doosje van dit paradepaardje uit de stal van Craggy Range. Geboren in de prachtige Te Muna Road Vineyard in de regio Martinborough, in zeer bescheiden hoeveelheden geoogst en koninklijk opgevoed. Een wijn van een ongekende puurheid, met prachtig rood fruit, aardse tonen en geurige specerijen. Uiteraard hoog gewaardeerd door de internationale wijnpers (91 punten Wine Spectator) en ruim geschonken in de vaderlandse tophoreca (onder meer in Okura's Ciel Bleu), maar eerst en vooral een wijn die perfect illustreert waarom Pinot Noir de moeder aller rode druiven is. Intrigerend, verleidelijk, spannend, complex, sophisticated en ook nog eens onvoorstelbaar lekker.

Drinken: nu - 2017+.



34. 2009 DE TOREN FUSION V, Stellenbosch, Zuid-Afrika

EUR 27,90

originele houten kist van 12 flessen EUR 26,50

EVERGREEN Derde jaar op rij en gelijk de laatste kans om de wijn te kopen bij het Wijncollectief. De oogsten van 2010, 2011 en 2012 zijn dermate klein dat de wijn de komende jaren niet meer op de lijst zal komen. Als laatste bieden wij de nu al legendarische jaargang 2009 aan. 60% cabernet, 10% merlot, 12% cabernet franc, en 5% petit verdot ondergingen gescheiden een lagering van 12 maanden op voor de helft nieuw en de andere helft tweedejaars Frans eiken. 11% malbec kreeg dezelfde behandeling op Amerikaans eiken. De geur geeft zwart fruit met tonen van nougat, kersen en cederhout. Subtiele mineraliteit van cabernet sauvignon is terug te vinden in de smaak. Verder een opvallende balans van fruit, hout en verfijnde tannine. De wijn krijgt internationaal veel goede kritieken; Wine Spectator 92 punten, Int Wine Review 94 punten, Platter 5 sterren (maximaal!). In Nederland op de wijnkaarten van 2 sterrenrestaurants; Zwethheul, Ciel Bleu, Inter Scaldes, Beluga en Parkheuvel. Er is hier niet genoeg ruimte om ook nog de restaurants met 1 ster op te sommen. Absoluut de laatste keer dat de Fusion V op de lijst staat, helaas!

Drinken: nu - 2022+

Dessert & Mousserend (1/1)

Prijs per fles
Incl. BTW



35. CAMPBELLS RUTHERGLEN MUSCAT EN TOPAQUE, Rutherglen, Australië (0,375 liter) EUR 11,50

“Two of Australia’s great gifts to the wine world” zo typeert het onvolprezen standaardwerk The Oxford Companion to Wine de Rutherglen Muscat en Topaque die we u net als vorig jaar aanbieden. Unieke dessertwijnen op basis van respectievelijk Muscat à Petits Grains Rouge en Muscadelle. Net als port met alcohol versterkt (waardoor de vergisting wordt afgebroken en de wijn veel restsuikers behoudt) en net als sherry gerijpt op een solera. Het familiebedrijf Campbells, in 1870 (!) opgericht, geldt als een van de vaandeldragers van de stijl. Luid bejubeld in de internationale wijnpers (90 punten Wine Spectator voor de Muscat en 91 voor de Topaque) en opgewassen tegen zelfs uw meest intense chocola-desserts. Drink ze licht gekoeld en probeer ze ook eens als after dinner drink, met een ristretto of wat gedroogd fruit. De wijnen blijven na opening nog wekenlang goed in uw koelkast maar dat is gelet op het verslavende karakter wellicht niet zo relevant. Bestelt u een doos dan krijgt u van elke wijn drie flesjes, want kiezen tussen de Muscat en de Topaque, dat konden we ook dit keer niet.

Drinken: nu - 2020.



36. BLANQUETTE DE LIMOUX BRUT, Domaine G&R Antech, Limoux, Frankrijk

EUR 9,50

Het perfecte alternatief voor Champagne vind je op de kalkhellingen van de appellatie Limoux, net onder het Franse Carcassonne. “Le Terroir des Bulles”. In Limoux ligt de origine van mousserende wijn. In 1531 ontdekte een monnik in de abdij van Saint Hilaire een fles die “bubbelde”, en los van Champagne of Cava ontstond zo een sprankelende cultuur van kwaliteitswijnen. De familie Antech is er al 6 generaties het levende bewijs van. Traditionele Champagne vinificatie met Chardonnay, Chenin Blanc en Mauzac. Een volle, vineuze parelwijn met karakter. Concours Général Agricole de Paris : médaille d’Or. Grands Concours des Crémants de France: médaille d’Or. Huisapéro in Bistro Boeuf La Roche , de side-kick van Tout à Fait* in Maastricht.

Drinken: nu - 2014.



37. CHAMPAGNE HENRIOT BRUT SOVERAIN, Champagne, Frankrijk

EUR 33,30

DOOSJE VAN 3 FLESSEN Champagne Henriot is één van de allerlaatste echte familiehuizen in de Champagnestreek en reeds zeven generaties grijpen zij terug op de kernwaarden van de familie om de meest mooie champagnes te maken. Chardonnay is de meest belangrijke druif op de wijngaarden van de Côte de Blancs en de Montagne de Reims waarvan keldermeester Laurent Fresnet ieder jaar weer de meest mooie blends samenstelt om te komen tot een elegante vineuze champagne. Zeer fijne mousse, tonene van brioche en witte bloemen in de geur. De smaak wordt gekenmerkt door verfijnde bubbels, verfrissende zuren en wederom veel kracht en vulling met tonen van fruit. Henriot is partner van vele top-chefs in de gehele wereld en de champagnes worden in Nederland geschonken door sommeliers van de Bokkedoorns**, De Zwethheul**, Inter Scaldes**, De Hoefslag*, Katseveer*.

Drinken: nu - 2015.

Proefdoos

Prijs per fles
Incl. BTW

EUR 108,00



38. PROEFDOOS

Voor instappers en mensen die van variatie houden hebben we natuurlijk onze proefdoos. Een zorgvuldige selectie van al dat heerlijk, voor elk wat wils! De doos bevat 12 flessen, speciaal geselecteerd voor dit najaar. De geselecteerde wijnen zijn:

- ✓ 2 flessen Cheverny, Loire blanc
- ✓ 2 flessen Fondo Antico Chardonnay
- ✓ 2 flessen Poggia D'Arna, Toscane, Italië
- ✓ 2 flessen Kurt Angerer Pinot noir, Oostenrijk
- ✓ 2 flessen Chateau de Brondeau, Bordeaux
- ✓ 2 flessen Blanquette de Limoux brut tradition, Limoux, Frankrijk

Internet aanbod: exclusieve wijnen

In 2010 maakten wij een start met onze website om de bestellingen te vergemakkelijken. Nu hebben wij ook de mogelijkheid om een aantal interessante wijnen welke de lijst niet haalden omdat er niet genoeg van beschikbaar is of enkele golden oldies waar nog immer vraag naar is opnieuw aan u aan te bieden. De klassiekers hebben wij dit keer duidelijk uitgelicht op de eerste bladzijdes van de lijst. Hieronder een overzicht van de verschillende wijnen die dit keer via internet worden aangeboden. Vooral voor de topwijnen geldt wie het eerst komt.....

