



Van de Spaanse  
'Tierra de Castilla'  
2008 Abai  
Garnacha-Tempranillo

Bodegas Muñoz is gevestigd in La Mancha, het grote centrale Spaanse wijngebied.

Van de beste percelen en van oude wijnstokken oogst men deze Abai, een rode wijn met een toegankelijk karakter.

De tempranillo-druif zorgt voor spannende smaaknuances.

Een kloeke Spanjaard, die niet snel zal vervelen.

Fles 75 cl. normaal: 4,95

Tijdelijk:

12 flessen samen voor **50,00**

(Dat is omgerekend 4,33 per fles)



## Voor kanjers van topwijnen onder de tien Euro moeten we anno 2010 in Spanje zijn!

Je kunt het voelen wanneer je de 'Alimentaria' bezoekt, de Spaanse delicatessen-wijnbeurs in Barcelona. Er hangt een tintelende spanning in de lucht; de wijnmakers van de Bodegas staan te popelen om je hun nieuwe wijnen te laten proeven. Want de recente nieuwe aanplant van Spaanse wijngaarden zorgen nu voor 20% meer wijn in tien jaar tijd. Het is bovendien goed nieuws voor u als wijnliefhebber dat deze extra wijnplasm nu eens niet de gewone tafelwijnen betreft, maar Spanje's nieuwe troetel-wijngebieden in het noordwesten.

We waren er als de kippen bij om voor u het allermooiste te bemachtigen. Daarbij lieten we ons niet alleen inspireren door een extra lage prijs, maar ook de kwaliteit van de wijnen op het gebied van combinaties met gerechten. Dit zijn voor ons de twee winnaars:



### 2009 El Albar Verdejo (wit)

François Lurton - Vino de la Tierra Castilla y León

Druiven: 85% Verdejo, 10% Sauvignon & 5% Viura.

Wijngaarden in Castilla y León - gemeenten Seca en Rueda.

Leeftijd van de wijnstokken: 15 jaar, opbrengst per ha.: 60 hl.

Oogstwijze: 's nachts (koelere druiven).

Proefverslag: De kleur is fonkelend helder bleek-geel. De uitbundige geur laat ons genieten van betoverend mooi fruit van perzik en abrikoos. In de mond komt dat versterkt terug, afgerond met het frisse aroma van limoen.

Een kanjer van een witte wijn. Heerlijk bij schelp- en schaaldieren en visgerechten.

per fles	bij 12 fl.	bij 24 fl.
<del>7,95</del>	<b>6,95</b>	<b>6,45</b>

### 2008 El Albar Tempranillo (rood)

François Lurton - Vino de la tierra Castilla y León

Druiven: 100% Tempranillo. Wijngaarden in Castilla y León, links en rechts van de Duero. Leeftijd van de wijnstokken: 25 tot 30 jaar. Opbrengst per ha.: 40 hl.

Oogstwijze: met de hand, in kleine mandjes. Fustopvoeding: 12 maanden in eikenhout.

Proefverslag: De kleur is diep robijnrood. De neus geniet van het fruit van pruimen en kersen, aangevuld met aroma's van drop en laurier. In de smaak van deze romige wijn komt het kloeke fruit weer op de voorgrond, mooi omlijst met zachte tannine en lang nablijvende aroma's van zoethout, cacao en munt. Niet te verslaan naast rundvlees, eendenborst, rijpe kaassoorten.

per fles	bij 12 fl.	bij 24 fl.
<del>8,95</del>	<b>7,95</b>	<b>7,45</b>

We zijn zeer enthousiast over de kwaliteit van deze twee wijnen. Verleden week hebben we ze nog eens nageproefd bij een heerlijk verzorgde lunch. Beide wijnen kwamen schitterend door deze ultieme test!

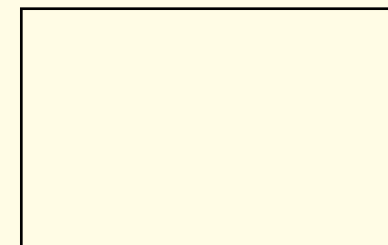
Laat deze kans niet voorbijgaan, deze extra lage kwantum prijzen zijn maar enkele weken geldig.

Doe daarom de bestelkaart snel op de post, of bel ons even voor een nader advies.

#### KWALITEITSGARANTIE VAN GASTROVINO

Onze kwaliteitsgarantie sluit ieder risico voor u uit.

Indien onze wijnen u om welke reden dan ook niet bevallen, verplichten wij ons deze om te ruilen of terug te nemen. Zelfs tot 6 maanden na levering!



## Vier juwelen van wijnen uit het noordwesten van Spanje, uit drie kleine kwaliteitsgebieden: Bierzo, Monterrei en Rías Baixas.

Klein is hier ook fijn, er waait een frisse wind van vernieuwingsdrang door de oude wijngaarden van deze Spaanse mini-wijngebieden. Vier winden liefst, want Bodega Alma Atlantica uit Monterrei heeft vier van haar medaille winnende wijnen genoemd naar de heersende winden tijdens vier jaargetijden.

### 2009 Viento de Primavera Albariño / lentewind (wit)



D.O. Rías Baixas. De kleur is bleekgeel met een groene weerschijn. De geur biedt het rince aroma van de frisse albariño druif met een vleugje zilt van de Atlantische oceaan. De smaak is zuiver, met tintelfris fruit van rince appeltjes en limoenen, gevolgd door een mooi gestoffeerd middenstuk en een lange finale. Een gastronomische wijn, heerlijk bij garnalen, oesters en visgerechten.

Per fles 9,95 bij 12 fl. 8,95

### 2009 Viento de Verano Mencia / zomerwind (rosé)



D.O. Bierzo. De kleur is fraai licht roze-rood. Het bouquet biedt een heerlijke fristoon om van te watertanden, met vlekkeloos zuiver fruit van de lokale mencía druif. In de mond is het een voortreffelijke dorstlesser met een elegante signatuur; we proeven bosaardbeitjes, bramen en een vleugje framboos.

Per fles 7,95 bij 12 fl. 6,95

### 2009 Viento de Otoño Godello / herfstwind (wit)



D.O. Monterrei. De kleur is fonkelend strogeel. De geur is een frivool samenspel van aardse geuren als hooi, sterappeltjes, conference peren en wilde bloemen, met in de verte wat frisse limoen. De smaak is verrassend open en intens, er is diepte en structuur dankzij het lange verblijf op de gistcellen. De godello druif zorgt ook voor de lang nablijvende, heerlijk zuivere finale.

Per fles 9,45 bij 12 fl. 8,45

### 2008 Viento de Invierno Mencia / winterwind (rood)



D.O. Bierzo. De kleur is als van morellen met een violette weerschijn. Het bouquet geeft ons 'het volle pond' aan sappig rood fruit van de mencía druiven, met een hint van geroosterd hout. In de smaak komt dit versterkt terug, samen met fijne nuances zoals cassis, vanille en kruidnagel. Dankzij de rijpe tannine is de lange finale fluweelzacht.

Per fles 9,45 bij 12 fl. 8,45

## Navarra ligt meer in het noordoosten.

### De 'Edición' wijnen van Julián Chivite vormen er de top.

De broers Julián en Fernando Chivite zonderen telkens een klein deel van iedere oogst af voor de begeerde wijnen van hun 'Edición' selectie. We kozen voor u drie prachtige voorbeelden:

### 2007 Gran Feudo Edición Selección Especial (rood)



D.O. Navarra. De Chivites kozen hier voor een korte fustopvoeding. Daardoor mag deze wijn geen 'crianza' heten. Daardoor ook heeft deze wijn méér gul zwart fruit en minder houtsmak. We weten dat er veel wijnliefhebbers zijn die deze moderne trend waarderen. Het mooie rijpe fruit wordt nu ondersteund door een subtiel vleugje vanille. Een topwijn.

Per fles 6,95 bij 12 fl. 6,45 bij 24 fl. 5,95

### 2007 Gran Feudo Edición Chardonnay 'Sobre Lías' (wit)



D.O. Navarra. Hier is ook sprake van een absoluut eigen 'receptuur'. De most giste in kleine eikenhouten vaten. Na de gisting bleef de wijn nog zes maanden rusten op de gistcellen (sobre lías). Het resultaat is een uitbundige, levendige witte wijn, die (net als vroeger) tijd nodig heeft om open te bloeien. Nu is het zover. Ontdek deze kanjer; geniet ervan bij visgerechten of wit vlees.

Per fles 8,45 bij 12 fl. 7,95 bij 24 fl. 7,45

### 2005 Gran Feudo Edición Viñas Viejas Reserva (rood)



D.O. Navarra. De druiven voor deze wijn komen ondermeer van een klein perceel, "Hoya de los Lobos" geheten, aangeplant in 1954. Het rendement van zo'n stokoude wijngaard loopt sterk terug. Vandaar de hoge concentratie aan vaste stoffen in deze wijn. De geur biedt krachtig zwart fruit, met een hint van tabak. In de mond geeft de wijn eerst een fluweelzachte opening, die even later opengaat met gestructureerde tannine en fijne nuances van eikenhout. Kan gerust nog vier jaar bewaard worden.

Per fles 9,95 bij 12 fl. 8,95 bij 24 fl. 7,95

## Échte, versgebottelde Manzanilla

Het befaamde huis Delgado Zuleta maakt in Sanlúcar de Barrameda wijn van wijngaarden aan de Atlantische Oceaan: de befaamde Manzanilla. Deze wijn wordt gezien als een sherry, maar hij smaakt eerder als een krachtige beendroge witte wijn. Geniet ervan bij garnalen en bij tapas.

Delgado Zuleta Manzanilla 'La Goya' D.O. Manzanilla

Fles 75 cl. 11,45

Tijdelijk per fles 9,95

## Oude, mierzoete Pedro Ximénez

Hetzelfde huis koestert een kleine solera van de befaamde dessertwijn, gewonnen uit de Pedro Ximénez druif. Deze traagvloeiende donkere nectar wordt vooral gewaardeerd bij nagerechten waarin chocolade overheerst. We kunnen elk jaar maar enkele doosjes bemachtigen.

Delgado Zuleta Monteagudo old Pedro Ximénez D.O. Jerez

Flesje. 37,5 cl. 9,95

Tijdelijk per 1/2 fles 8,95



Geen 16? Geen druppel

Ja, zend mij de volgende wijnen:

Kwaliteitswijnen van François Lurton	per fles	12 fl	24 fl
..... x 12 fl 2009 El Albar Verdejo (wit)	<del>7,95</del>	6,95	6,45
..... x 12 fl 2008 El Albar Tempranillo (rood)	<del>8,95</del>	7,95	7,45
4 juwelen uit het noordwesten van Spanje	per fles	12 fl	
..... x 12 fl 2009 Viento de Primavera Albariño (wit)	<del>9,95</del>	8,95	
..... x 12 fl 2009 Viento de Verano Mencia (rosé)	<del>7,95</del>	6,95	
..... x 12 fl 2009 Viento de Otoño Godello (wit)	<del>9,45</del>	8,45	
..... x 12 fl 2008 Viento de Invierno Mencia (rood)	<del>9,45</del>	8,45	
De 'Edición' wijnen van Julián Chivite	per fles	12 fl	24 fl
..... x 12 fl 2007 Gran Feudo Edición Selección Especial (rood)	<del>6,95</del>	6,45	5,95
..... x 12 fl 2007 Gran Feudo Edición Chardonnay 'Sobre Lías' (wit)	<del>8,45</del>	7,95	7,45
..... x 12 fl 2005 Gran Feudo Edición Viñas Viejas Reserva (rood)	<del>9,95</del>	8,95	7,95
Twaalf flessen Abai voor maar 50 euro	per fles	12 fl	
..... x 12 fl 2008 Abai Garnacha-Tempranillo (rood)	<del>4,95</del>	4,33	
Van het befaamde huis Delgado Zuleta	per fles	tijdelijk	
..... x 1 fl Manzanilla "La Goya"	<del>11,45</del>	9,95	
..... x 1/2 fl Monteagudo old Pedro Ximénez	<del>9,95</del>	8,95	

Les Romains Black Label	per fles	12 fl	24 fl	48 fl
..... x 12 fl 2008 Les Romains Black Label (rood)	<del>11,95</del>	9,95	8,95	7,95

Bij mijn bestelling (≥48 fl) ontvang ik tevens de magnum Les Romains Black Label

Op verzoek: Finca la Carrasca	per fles	12 fl
..... x 12 fl 2009 Finca la Carrasca - Blanco - D.O. La Mancha (wit)	<del>4,45</del>	3,95
..... x 12 fl 2009 Finca la Carrasca - Tinto - D.O. La Mancha (rood)	<del>4,45</del>	3,95

Ik haal de wijn bij u af, bel mij wanneer de wijnen klaar staan.

Lever de wijn bij mij thuis af, bel mij voor de leverdatum.

Mijn telefoonnummer is: .....

Bel of mail ons om uw bestelling door te geven. Of stuur deze bestelkaart in bijgaande envelop retour.

Stuur mij ook vrijblijvend informatie via de e-mail.

Mijn e-mail adres is: ..... @ .....