

TopWines4U

nieuwsbrief • okt. 2008



Charles Wijnen: **Het Roer om!**

"Het leerproces en de aanmoedigingen door een groot aantal vrienden en relaties hebben mij positieve impulsen gegeven om mijn droom waar te gaan maken, één met een redelijk hoog promillage. De overname van een oud 'belegen' wijnbedrijf van ruim 50 hectare, oude wijnstokken die zijn geplant in 1939, in het wijngedeb Priorat/Montsant, in de Spaanse Ebro vallei. De streek kent sinds 2000 zijn eigen appellatie ofwel Denominación d'Origen Qualificada (D.O.C.) in het Spaans. Inmiddels zijn wij met het 3e jaar (sinds 3 jaar met 25 jaar ervaring) bezig met het bottelen en zijn erg verheugd dat wij vorig jaar al zijn bekroond met de 1e Decanter World Wine Award." •



Proosten op intuïtie en begeleiding.



De druiventeelt: **100% ecologisch**

De druiventeelt van de Priorat en Montsant is ecologisch. Wij maken gebruik van kippemest om de grond te 'verrijken'. De samenwerking tussen druiven en olijven is als een 'marriage': de olijfbomen die naast het terras (en naast de stenen muurtjes) zijn geplaatst heeft al een zeer oude betekenis namelijk het beschermen van de wijnstokken zelf. Belangrijker is dat hiermee een natuurlijke beschermingshaag tegen ziektes en schimmels (b.v. meeldauw) wordt gevormd. Daardoor kan het besproeien en het behandelen van de wijnstokken met biologisch afbreekbare bestrijdingsmiddelen worden beperkt tot 3 keer per jaar. In de rest van Europa worden veel meer bestrijdingsmiddelen gebruikt. Vaak wel 3 maal per maand! Prachtige olijfbomen zeer oude wijnstokken het is net als een mens hoe ouder hoe mooier. •

Top Wines 4U

Uw contactpersoon:

Charles G.T. Wijnen
Adres Nederland:
Daam Fockemalaan 95
3818 KE Amersfoort
The Netherlands

Tel. +31(0)33 4610899
Fax +31(0)33 4655045
Mobile +31(0)6 5153 9391
E-mail cwijnen@topwines4u.com
Website www.topwines4u.com

Adres Spanje:

Don Carles Vins S.L.
P.O. Box 69 43737 Falset
(Tarragona) Spain
Mobile +34(0)6 2713 1021

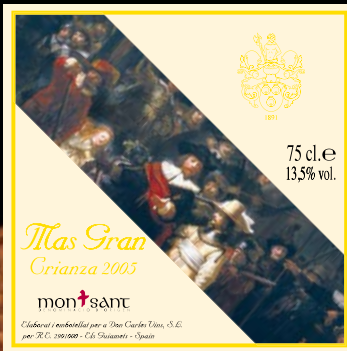
Jon & Thèrese Boer, De Librije: **Bijzondere wijnen**

"Wij hebben sinds 2006 de Mas Gran Montsant wijnen in Zwolle en vinden deze wijnen bijzonder. Enerzijds omdat het een klein maar ook bijzonder wijn-estate is. Het betekent ook dat wij iets kunnen presenteren wat niet iedereen heeft. O.a. de rode wijn karakteriseert zich door prachtig rood van 69 jaar oude stokken van Garnache, Tempranillo en Syrah, donkere kersen, zwarte olijven, cassis, bramen, koffie en lichte specerijentouch, wat peper een frisse ondertoon en daardoor heerlijk doordrinkbaar. Wij kunnen deze Mas Gran Montsant wijnen uit Spanje van harte aanbevelen." •



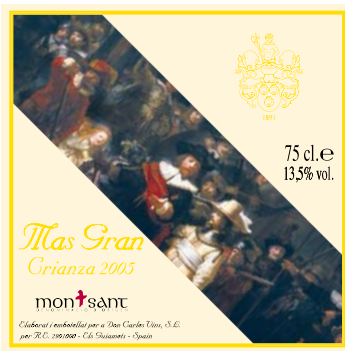
Bezoek ons ook online via www.TopWines4U.com





60% garnacha, 20% tempranillo, 20% syrah. 13,5% vol. Old vineyards, intense kersenrood, fijn aroma en rijp fruit. Vol in de mond, heerlijke fruitnuances die goed harmoniëren goed in de neus, mooie afdronk.

Bij TopWines4U: € 12,50



60% garnacha, 20% tempranillo, 20% syrah. 13,5% vol. Old vineyards, intense kersenrood, fijn aroma en rijp fruit. Vol in de mond, heerlijke fruitnuances die goed harmoniëren goed in de neus, mooie afdronk.

Bij TopWines4U: € 11,60



80% garnacha, 20% macabeu. 13,5 % vol. Fijne filtratie en vol van smaak, goede structuur, body en daarom goed bij pasta's vis en kaas.

Bij TopWines4U: € 18,80



55% Garnacha negra, 20% Cabernet Sauvignon, 10% syrah, 10% Cariñena, 5% Tempranillo. 14% vol. Gelagerd 14 maanden in Frans eiken, rood fruit, cassis, bramen, kersen dieprood, intense smaak.

Bij TopWines4U: € 12,50



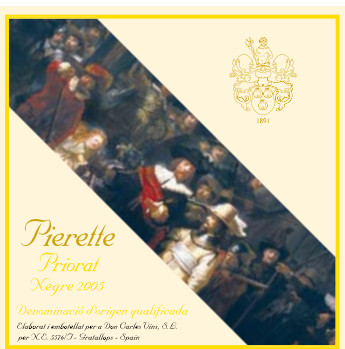
Catalaans koken: **Escalivada**

Escalivada is een grote toast met daarop een salade van geroosterde groenten, 750 gr. (ont-velde) paprika, 500 gr. ui, 750 gr. aubergine met een stukje gebakken tonijn. Iets gedrenkt met olijfolie (koude persing) met een beetje knoflook. De oven voorverwarmen tot 180 C. De groenten wassen, in een braadslede leggen en 1 uur in de oven zetten). Vel aubergine en paprika weghalen. **Schenkadvies:** Mas Gran Montsant wit 2006. Mooi fruit, kruidig, rijk geprononceerd, met aan het eind een droge afdronk. •



70% Garnacha, 30% Syrah. The finest grapes are selected from our Garnacha and syrah grapes. Fresh, dry in the beginning and a lot of fruit. Deze teksten zijn niet klaar.

Bij TopWines4U: € 12,50



50% Carignan, 50% red Garnacha. The finest grapes are selected from our Carignan and red Garnacha vines. Red Garnacha and Carignan grapes combining with the "llicorella" (slate) soils give us the typical character of Priorat.

Bij TopWines4U: € 15,05



50% Garnacha, 50% Macabeo grapes. "llicorella" (slate) soils. This wine will blend into your meal so enjoyable, neither overpowering the food nor disappointing the diners but fitting into the gastronomic experience.

Bij TopWines4U: € 13,80



50% Garnacha, 50% Macabeo grapes. "llicorella" (slate) soils. This wine will blend into your meal so enjoyable, neither overpowering the food nor disappointing the diners but fitting into the gastronomic experience.

Bij TopWines4U: € 20,05