

pitersWIJNEN

Eindhoven, 19 september 2017

Prijsverlaging voor de wijnen van La Croix de la Résidence. Profiteer!!

Een gedegen kwaliteit, druifzuiver, puur, eerlijk, kortom wijn zonder opsmuk. Waar vind je die nog? Voor mij als wijnkoper natuurlijk een continue/blijvende uitdaging. Een paar jaar geleden vonden wij de Mono-cépage-wijnen (gemaakt van één druivensoort) van La Croix de la Résidence! Verleidelijk sappige, speelse en zéér betaalbare plezierwijnen.

Het team achter deze wijn is de familie Delaunay, al meer dan honderd jaar een begrip in de Bourgogne. Catherine en Laurent Delaunay vertegenwoordigen de vierde generatie van deze familie. Als afgestudeerd oenologen richtten ze in 1995 het handelshuis Badet Clément & Cie op. Oorspronkelijk met als doel hun kennis uit de Bourgogne over te brengen op de Zuid-Franse regio Languedoc en daar de familietraditie voort te zetten. Inmiddels is het 'bedrijfje' flink uit haar jasje gegroeid. Catherine en Laurent hebben zich ontwikkeld tot heuse 'mono-cépage specialisten'.



Goed nieuws want er is sprake van een aardige prijsverlaging! Profiteer mee!!

2016 Viognier, La Croix de la Résidence (wit) Vin de France, Frankrijk

**Speciale prijs € 6,95 (8,10)
Bij 12 flessen € 6,75**

100% Viognier stroomt over van verslavende geuren van abrikoos, sinaasappelschil en vers geplukte bloemen. Versmolten aanzet met een romige textuur. Rond volumineus met de zachte frisheid van de zeer rijpe vrucht. In de mond is hij vol en rijk en met een lange afdrank en prachtig zachte zuren. De wijn ademt vitaliteit, de alcohol zit perfect verpakt en de smaakintensiteit verschaft onmiddellijk plezier. Easy drinking, maar bijzonder charmant. Een gouden tip als uiterst betaalbare witte huiswijn. Onbeperkt inzetbaar. Nu-2019. Verrukkelijke aperitiefwijn die iedere ontvangst geslaagd maakt!

2015 Sauvignon Blanc, La Croix de la Résidence (wit) Vin de France, Frankrijk

**Speciale prijs € 6,95 (8,10)
Bij 12 flessen € 6,75**

De speciaal voor deze wijn geselecteerde Sauvignon druiven komen uit diverse wijngaarden uit de Pays d'Oc. Vroeg in de ochtend geoogst en direct geperst voor optimale frisheid. Frisse, levendige, aromatische neus, met tonen van citrus, kruisbes en groene appel. Sappige, mondzuiverende smaak, waarin de geurkenmerken terugkomen! Heerlijke (doordrink) Sauvignon met karakter! Nu-2018. Aperitief, salades (met zeevruchten), geitenkaasje...nee daar hoeft niet persé een Sancerre bij...

2015 Chardonnay, La Croix de la Résidence (wit) Vin de France, Frankrijk

**Speciale prijs € 6,95 (8,10)
Bij 12 flessen € 6,75**

En ook een heerlijke Chardonnay! Heldere, gouden kleur. Volop fruit in de neus, in het bijzonder abrikoos, peer, hazelnoot en een kusje van het hout. Structuur en smaak zijn complex, fris, aangenaam fruitig en evenwichtig. Serveren: 10-12°C voor optimale smaaksensatie. Er zijn heel wat goedkopere witte Bourgognes die het afleggen! Nu-2018. Aperitief. Gourmets, steengrillen met vis en andere zee lekkernijen. Bij gemengde salades.

2015 Merlot, La Croix de la Résidence (rood) Vin de France, Frankrijk

**Speciale prijs € 6,95 (8,10)
Bij 12 flessen € 6,75**

Fraai, donkerrood van kleur. Cassis en bramen strijden om de eer, gevolgd door een hint kaneel en tijm. Vol, rijk en fluwelig van smaak, très Merlot! Toegankelijk en karaktervol tegelijk, zoals een mooie wijn uit St. Emilion. Perfect gedoseerde concentratie. De wijn biedt hierdoor een welkome en onverwacht grote dosis plezier binnen een goed gestructureerde materie. Nu-2019. Rood vlees, gevogelte en diverse harde kazen, met name van de koe.

Vaste waarde in de collectie: Château Etang des Colombes.

In Lézignan, in het hart van het machtige Corbières gebied, ligt Château Etang des Colombes. Het Massif des Corbières is een contrastrijk gebied, met prachtige reliëfs uitgehouwen door de wind, waarboven de Kathaarse forten hoog uittorenen. Met zijn 19.000 hectare is deze appellation de meest uitgestrekte in de Languedoc. Het Château zelf dateert uit de 17^e eeuw en was vroeger eigendom van de aartsbisschop van Narbonne.



Christophe Gualco is inmiddels de vierde generatie wijnmaker op dit prachtige bezit. De wijnen worden gerekend tot het beste wat de Corbières te bieden heeft. Oude wijnstokken (Vieilles Vignes) lijken hier wel het toverwoord. Ze geven een kleine opbrengst van een superieure kwaliteit. Het rooien van oude, minder rendabele wijnstokken is iets wat de familie Gualco zelden doet, waardoor het arsenaal aan echte Vieilles Vignes van dit Chateau dan ook indrukwekkend is.

Zojuist gearriveerd: de nieuwe oogstjaren!

De “Cuvée Bicentenaire” is een méér dan vaste waarde in ons assortiment, met vele liefhebbers. De term ‘oud en vertrouwd’ is echt op zijn plaats. **We hebben het hier over de wijn die ononderbroken méér dan 25 jaar in ons assortiment zit!!** Tevens zijn er nog twee top cuvées van dit domein “Cuvée Bois des Dames” in rood en héél verrassend wit, want als u een zéér betaalbaar alternatief zoekt voor echt grote witte Bourgognes is deze wijn een regelrechte aanrader!!

**2014 Château Etang des Colombes “Bicentenaire” (rood) Speciale prijs € 8,95 (9,95)
Corbières, Frankrijk Bij 12 flessen € 8,50**

Grenache, Carignan en Mourvèdre. Geselecteerde druiven van 60 jaar oude wijnstokken, kleine productie. Verrukkelijke expressie van rijp rood fruit, fijne roostertonen en een subtiele, peperige kruidigheid. Mondvullend en rond. Rijpe, zachte tannines: laurierdrop! Discrete zuren, gecombineerd met de juiste, licht zwoele, mediterrane frisheid. Volstrekt onweerstaanbaar. Wederom een geweldig jaar hier! Heel veel wijn, karakter, generositeit, warmte en complexiteit voor een nog steeds heel bescheiden prijs. Nu-2022. Krachtige diner/eetwijn met breed gastronomisch potentieel: wild, traag gegaarde lamsbout, stoofpot van konijn met zwarte olijven. Oude brokkelkaas van de koe.

**2014 Ch. Etang des Colombes “Bois des Dames Blanc” (wit) Speciale prijs € 13,50 (14,95)
Corbières Blanc, Frankrijk Bij 12 flessen € 12,50**

*Hoogbejaarde wijnstokken Grenache Blanc en Bourboulenc. Delicaat geurend: wilde perzik, abrikoos en een vleug vanille. Zachte en uiterst genereuze aanzet. Fors smaakoppervlak en dito smaakkracht. Haast eindeloze ontwikkeling in de mond. Dit blijft boeien: vanaf de eerste aanzet in de mond tot royaal na het doorslikken (in het geval van de proever: uitspugen, alhoewel dat niet meevalt...). Christophe heeft er knap voor gewaakt dat het eikenhout een te grote rol speelt. Eindeloze finale. **Tip voor liefhebbers van grote witte wijnen voor een matsprijs!** Nu-2021. Inzetbaar bij smakrijke, krachtige gerechten: de rijkste visgerechten, sappig gevogelte (scharrelkip), kalfsvlees en een zeer breed kaasassortiment (ambachtelijke, rauwe melkkazen). Truffel geen enkel bezwaar.*

**2013 Ch. Etang des Colombes “Bois des Dames Rouge” (r.) Speciale prijs € 13,50 (14,95)
Corbières, Frankrijk Bij 12 flessen € 12,50**

Superoude wijnstokken Carignan, Syrah en Grenache. De ambitie om een echt grote wijn voort te brengen, is op discrete wijze in het boeket terug te vinden. Verfijnde houtpresentie op Grand-Cru-niveau die de mediterrane complexiteit prachtig omlijst: subtiele kruidigheid, leer, pure chocolade, fijne vruchtenaroma's. Concentratie ja, maar geen over-extractie. Krachtig mediteraan en vanaf het eerste mondcontact sympathiek overweldigend. Stevig, klassieke structuur met krachtige, maar smakrijke en bijna sappige tannines. Nu-2025. Rijke en hoogwaardige dinerwijn die zich kan meten met de top van de Rhône, de eigen streek en de hoogste mondiale standaard. Combineren met lamskroon, gerijpte tournedos, rib-eye etc. Ragout van wild zwijn.

Terug van weg geweest: Domaine du Belvezet!

Decennia lang bezorgde dit bezit ons wijnen met een onverslaanbare kwaliteit-, karakter-, plezier- en prijsverhouding. De beste rode wijnen bevonden zich het ene oogstjaar op het niveau van de betere Rhône-wijnen en het andere jaar was er sprake van de verleidelijkheid en de charme van de Crus uit de Beaujolais. Of een combinatie van beide kwaliteiten, maar altijd op een prijsniveau dat kenners in verwarring bracht als er blind geproefd werd.

Zeer vaak uitgeroepen tot “Wijn van het Jaar”, “Beste wijn binnen zijn categorie” etc. op nationale wijnconcoursen. Bovendien was er meestal sprake van een onverwacht gunstig ontwikkelings- en bewaarpotentieel. Door de lage prijs wordt de wijn weliswaar doorgaans (te) vroeg geconsumeerd en genoten, al kennen we ook tientallen verhalen en ervaringen van hen, die jaren later enkele onbedoeld achtergebleven flessen openden, en zo alsnog het potentieel van de wijn, op waarde wisten te schatten. **Nu terug van weg geweest en ik moet zeggen de kwaliteit is als vanouds!!**



2016 Domaine du Belvezet “Grenache-Syrah” (rood)
Côtes du Vivarais, Frankrijk

Speciale prijs € 7,95 (8,90)
Bij 12 flessen € 7,50

Zeer jeugdig licht paars-rood. Verrukkelijke explosie van rode vruchten, de kruidige, peperige tonen en de rozengeuren van de rijpe Syrah. 100% houtvrij. Spanning, temperament en verleiding in één. Elegant, noordelijke Rhône-karakter in combinatie met het krokant-sappige van de beste Gamays (Crus du Beaujolais). Pittige tannines, een zekere stroefheid en een royale lengte. Allemaal overtuigende elementen: een karakterwijn met veel reliëf en smaak die de liefhebber van kostbaar materiaal overtuigend zal verrassen. Kortom we hebben weer een zéér overtuigende Belvezet in de collectie! Nu-2024. Speelse eetwijn met toch veel karakter. Combineren met contrastrijke gerechten: duif, patrijs, levertjes van gevogelte. Geen straf overigens om fris geserveerd, buiten de maaltijd om te genieten...

2016 Domaine du Belvezet “Chardonnay-Viognier” (wit)
Ardeche, Frankrijk

Speciale prijs € 8,95 (9,90)
Bij 12 flessen € 8,50

55% Chardonnay en 45% Viognier. Bleek strogeel met een witgouden glans. Het licht reductieve, veroorzaakt door de opvoeding in contact met de fijne gistsporen, is de oorzaak van een frappant Bourgogne-karakter. De klassieke Chardonnay-aroma's domineren op dit moment en er is sprake van een forse bodeminvloed/mineraliteit met waarneembare kalksteen-tonen. De Viognier dient de assemblage nu nog op discrete wijze maar zal straks voor verbreding in de expressie zorgen. Blind geproefd zou het Bourgogne kunnen zijn. Degelijke frisheid, geen alcoholpresentie, reliëf en karakter. Goede balans, geen enkele vorm van logheid, integendeel. Goede lengte en subtiele bitterheid; de wijn heeft het allemaal zonder dat er sprake is van de complexiteit van een grote, witte Bourgogne. Maar wat een briljant betaalbaar alternatief. Nu - 2022. Verse kreeft, koningskrab, tartaar van tonijn of zalm, sappig gevogelte met morilles. Als? kaas: Cantal, Comté, Reblochon, Munster en Beaufort.

Kom proeven!

Alle wijnen uit deze wijnbrief staan twee weekends voor u open...

Alle wijnen uit deze brief kunt u, geheel vrijblijvend, komen proeven in onze proefkelder.

Vrijdag 22 september van 10.00 uur tot 20.00 uur.
Zaterdag 23 september van 10.00 uur tot 17.00 uur.

En een weekje later:

Vrijdag 29 september van 10.00 tot 20.00 uur.
Zaterdag 30 september van 10.00 tot 17.00 uur.

U bent van harte welkom!



Domaine les Yeuses “Syrah les Epices” : grote Syrah voor kleine prijs!

Domaine Les Yeuses, van de broeders Jean-Paul en Michel Dardé, is een rijzende ster in de Languedoc-Roussillon. De wijngaarden liggen in de heuvels van Thau, met een prachtig uitzicht over de Mediterrane kust. Deze “Cuvée les Epices” is de topcuvée van de gebroeders Dardé. Dus alleen van volrijpe druiven van de allerbeste percelen. En uiteraard krijgt de wijn een maand of negen de tijd om te rijpen in de beste eikenhouten vaten. Het resultaat: een superlekkere wijn!

Jean-Paul en Michel wilden graag wat extra ruimte creëren in hun opslagruimte dus ze deden ons een mooi aanbod.

Een mooie hoeveelheid van deze overheerlijke wijn voor een echte Prix d'Ami! Een aanbod dat ik niet kon laten lopen. Wie deze wijn eerder heeft geproefd, begrijpt dit! De voorraad is niet onbeperkt dus als ik u een advies mag geven... Wacht niet te lang.

**2015 Domaine les Yeuses “Syrah les Epices” (rood)
Pays d’Oc, Frankrijk**

**Speciale prijs € 9,50 (11,00)
Bij 12 flessen € 8,95**

De optimale rijpheid van het oogstmateriaal is goed waarneembaar in de neus; wat een vruchtenrijkdom. Zwarte bessen, zoete kersen, maar ook rozenbottel-jam. De (witte) peperige indruk wordt veroorzaakt door de Syrah-druif. Zwoelrijpe aanzet zonder echte zoetimpresie. Sappigheid is hier het sleutelwoord; de tanninestructuur is waarneembaar, maar door de haast ongebreidelde dosis sap lijken de tannines te zijn verpakt in een fluwelen handschoen. Knappe prestatie om de Syrah-druif zo te temmen. Houtgebruik heel precies gedoseerd! Plezierwijn bij uitstek die indruk maakt door z'n drinkbaarheid, niet door een massief of zwaarlijvig karakter. Nu-2022. Heerlijke eetwijn met ruim voldoende structuur en reliëf om de smaakrijkste rooster-gerechten van replek te dienen: gerijpt rundvlees als entrecote, T-bone, lams-koteletjes, Iberisch varkensvlees.

Soliluna: Zéér betaalbaar Spaans. Nu ook voor u beschikbaar!

Soliluna gebruiken we tot op dit moment alleen in de horeca, maar omdat vanaf nu een grotere hoeveelheid beschikbaar is, kunt u ook genieten van wel heel erg betaalbaar Spaans. Ten westen van de stad Barcelona, in de provincie Aragón ligt het wijngedebiet Cariñena. Uit Macabeo druiven (ook bekend als Viura) maakt men frisse, betaalbare witte wijnen. De rode versie wordt geheel gemaakt uit Garnacha. Soliluna staat voor eigentijdse wijnbouw en heeft een bijzonder goede prijs-kwaliteit verhouding. Niks ingewikkeld, gewoon goed voor iedere dag! Eenvoud kan ook kracht zijn!

**2016 Soliluna “Viura” (wit)
Cariñena, Spanje**

**Speciale prijs € 5,75 (6,95)
Bij 12 flessen € 5,25**

In de neus rijpe pitvruchten (perzik, abrikoos). Sappig, aangenaam vloeiend met een zachte textuur en meteen en behoorlijk mondvolume. Goede balans dankzij de verkwikkende frisheid zonder scherpte. Alcohol blijft volledig op de achtergrond. Ruim voldoende contrast en smaak. Nu-2018. Heel geschikt als aperitief en als begeleider van de meeste voorgerechten: salades, (gerookte) vis, mosselen, pasta's met zeevruchten en pikanter materiaal uit de Oosterse keukens.

**2016 Soliluna “Garnacha” (rood)
Cariñena, Spanje**

**Speciale prijs € 5,75 (6,95)
Bij 12 flessen € 5,25**

Volle rode kleur. Veel donkerrood fruit in de neus, met een hint salmiak en gedroogde kruiden. Vol van smaak met een zachte fruitstructuur, rond en elegant met een soepele finale. Serveren: tijdens warmere periodes iets koeler op 15-16°C en als het kouder is op circa 18°C. Nu-2019. Aanstekelijk lekkere Spaanse huiswijn! Fruitige begeleider van Mediterrane rijst- of pastaschotels, kalfsvlees, gevogelte en half gerijpte harde Spaanse kazen.



Mas Olivares, ontdekking in Jumilla!

Zonder twijfel is het de meest spectaculaire wijngaard van Jumilla, de Finca Hoya de Santa Ana. Want met 825 meter is het de hoogste van deze Oost-Spaanse streek, terwijl er tevens talrijke stokoude Monastrell-stokken groeien die nimmer door de druifluis werden aangetast en dus nog hun oorspronkelijke wortels hebben. De ligging zorgt voor koele nachten, en dus frisheid in de wijnen, de hoge leeftijd van de wijnstokken geeft de wijn een extra dimensie.

Als dan ook nog de wijnbereiding in een uitstekende kelder geschiedt, door bovendien gedreven mensen (de derde generatie van de familie Olivares), dan ontstaan opmerkelijke wijnen. Zoals deze Olivares Tinto 2016, een drie maanden op vat gerijpte blend van Monastrell (75 procent), Garnacha en Syrah.

Verder vind ik dit persoonlijk een van de meest aantrekkelijke etiketten die ik de laatste jaren ben tegenkomen. Ik weet het is geen selectiecriteria, maar als een wijn die héél lekker is ook nog is voorzien van een fraai uiterlijk, dan kan dat een klassieker worden!!



**2016 Bodegas Olivares Tinto “Finca Hoy de Santa Ana” (r.) Speciale prijs € 8,25 (8,95)
Jumilla, Spanje Bij 12 flessen € 7,75**

Mooie donker robijnrode kleur, helder en fonkelend. Intens aromatisch, volop zondoorstoofd rood fruit, pruimen, blauwe bessen en frambozen, aangevuld met vanille en kokos-nuances, een gevolg van de houtopvoeding. In de mond, zacht en goed in evenwicht, mondvullend en krachtig, met een lange, ronde en milde fruitige finale met goed geïntegreerde houtnuances. Nu-2022. Deze typisch Mediterrane wijn vraagt om gelijkgestemde gerechten: gegrilde of gebraden roodvlees, lam, kalf of zelfs varkensvlees met verse groene kruiden, olijven en knoflook.

Nieuwe oogstjaren van Bodegas Pittacum gearriveerd!



Bierzo is een vruchtbare Spaanse vlakte met bergen aan beide kanten. Het is ook bekend als de poort naar Galicië en is uitermate geschikt voor wijnbouw. De bergen beschermen de wijngaarden tegen de Atlantische invloeden. Qua landschap en wijnen is Bierzo een overgangsgebied tussen de droge Meseta en het groene, nattere Galicië. Het staat bekend om z'n uitstekende rode wijn die wordt gemaakt van de Mencía druif. Zéér geschikt voor het maken van mooie, terroir gedreven wijnen en met gebruik van de juiste wijnbereidingstechnieken heeft dit gebied een grootse potentie. Spaans rood op hoog niveau: Bodegas Pittacum!

**2016 Petit Pittacum, Bodegas Pittacum (rood) Speciale prijs € 10,95 (12,25)
Bierzo, Spanje Bij 12 flessen € 9,95**

Zeer verleidelijk geurend naar framboos, bosaardbei en zwarte bessen. De ontwikkeling in het glas is fascinerend: al binnen enkele ogenblikken ontwaren zich ook aroma's van gedroogd tabaksblad en specerijen. Imponerend en zeer karakteristiek. Wat volgt is smaakexplosief te noemen. Krachtige, maar krokant sappige tannines maken zich meester van de mond. De wijn bezit een zekere verfijning, maar ook een haast boerse stevigheid. Nu-2021. Krachtige, contrastrijke eetwijn die zich graag laat temmen door de proteïnes van de rijkste hoofdgerechten: ree, lam, kalf met bospaddenstoelen of wintertruffel. Kalfsnier.

**2011 Pittacum “Barrica”, Bodegas Pittacum (rood) Speciale prijs € 17,50 (18,95)
Bierzo, Spanje Bij 12 flessen € 15,95**

100% Mencía. Naast de eigen 5 ha van kwalitatief hoogwaardige oude wijngaarden zoekt deze bodega naar de allerbeste druiven uit El Bierzo. Alleen druiven van wijngaarden ouder dan 50 jaar komen in aanmerking voor deze wijn. En dat proef je! Heerlijk expressieve, klassieke neus met aroma's van verse bosvruchten, groene kruiden en bloemen. Volume in de mond, maar toch fris en elegant, met mooi fruit ondersteund door elegante houttonen. Nu-2024. Lekker bij stoofvleesschotels met witte bonen in tomatensaus!

Proefdoos september

Een mooie selectie wijnen uit de hele wijnbrief!

1 fles	Viognier, La Croix de la Résidence (wit)
1 fles	Merlot, La Croix de la Résidence (rood)
1 fles	Château Etang des Colombes "Bicentenaire" (rood)
1 fles	Ch. Etang des Colombes "Bois des Dames Blanc" (wit)
1 fles	Ch. Etang des Colombes "Bois des Dames Rouge" (rood)
1 fles	Domaine du Belvezet "Chardonnay-Viognier" (wit)
1 fles	Domaine du Belvezet "Grenache-Syrah" (rood)
1 fles	Domaine les Yeuses "Syrah les Epices" (rood)
1 fles	Soliluna "Viura" (wit)
1 fles	Soliluna "Garnacha" (rood)
1 fles	Bodegas Olivares Tinto "Finca Hoy de Santa Ana" (rood)
1 fles	Petit Pittacum, Bodegas Pittacum (rood)



Totaal 12 flessen (4 wit, en 8 rood) voor € 99,95 (normaal € 120,95). Zo lekker!!

Kom proeven!

Alle wijnen uit deze wijnbrief staan twee weekends voor u open...

Alle wijnen uit deze brief kunt u, geheel vrijblijvend, komen proeven in onze proefkelder.

Vrijdag 22 september van 10.00 uur tot 20.00 uur.

Zaterdag 23 september van 10.00 uur tot 17.00 uur.

En een weekje later:

Vrijdag 29 september van 10.00 tot 20.00 uur.

Zaterdag 30 september van 10.00 tot 17.00 uur.

U bent van harte welkom!

Met vriendelijke groeten,
Johan van Dommelen

Bijlage: portvrije bestelkaart

Ps. **Soms zit het mee, soms zit het tegen.** Voor een evenement heb ik een behoorlijke hoeveelheid **Corette Chardonnay op magnum** (1,5 liter, gelijk aan twee flessen) aangekocht. En zoals ik al zei, soms zit het mee, maar nu zat het tegen. Er is dus een aardige hoeveelheid magnums over. **Ik ga ze u aanbieden voor een heel fijn prijsje...** Voor de rekenaars onder ons: de magnum is nu goedkoper dan twee normale flessen! En als dat nog niet genoeg aanbeveling is...deze wijn wordt regelmatig gebruikt als één van de huiswijnen van De Librije... **Ik ga nu bij de telefoon zitten!**

2015 MAGNUM Chardonnay, Corette (wit)
Pays d'Oc, IGP, Frankrijk

Speciale prijs € 15,95 (19,75)
Bij 6 flessen € 14,95!!!

Volgens Bourgondisch familierecept wordt 35% van de Chardonnay druiven vergist en opgevoed in eikenhouten vaten. Een prachtige goudgele kleur en volop geurend naar zowel fris fruit (peren en groene appel) als noten is het gevolg. De smaak is elegant en mondvollend. De aromatische finale bevat subtiele smaken van abrikoos, vanille en eiken. Dit doet toch wel heel sterk denken aan een goede witte Bourgogne. Helaas heb ik er genoeg geproefd die dit niveau niet halen...Maar deze wel! Nu-2019. Aperitief, schelp- en schaaldieren, zeevis, gevogelte, romige kazen.