

pitersWIJNEN

Eindhoven, 18 januari 2024

Profiteer van onze mooie Winterdeals!

Natuurlijk kan ik beginnen dat ook wijn weer wat duurder wordt. Accijnsverhogingen, energieprijzen, stijgende lonen... Maar laat ik me vooral concentreren op wat ik wel in eigen hand heb. Het zoeken naar heerlijke en eerlijke wijnen. Kwaliteit voor een nog steeds méér dan redelijke prijs.

Dus in deze eerste wijnbrief van het jaar graag uw aandacht voor een mooie selectie wijnen. Een aantal bekend, maar natuurlijk ook ruimte voor nieuwe jaargangen en nieuwe ontdekkingen. Al met al wijnen, die zéér de moeite waard zijn en voorzien van een realistisch prijskaartje.

Profiteer van deze speciale aanbiedingsprijzen! Misschien goed om nog eens te laten weten dat u bij een afname vanaf 6 flessen sowieso de laagste (6 flessen-) prijs krijgt.

Overtuig uzelf en kom proeven! Ook gezellig om u weer te zien!

Uitnodiging Winterdeals-proeverij:

Vrijdag 19 januari van 11.00 tot 21.00 uur
Zaterdag 20 januari van 11.00 tot 17.00 uur

En een week later:
Vrijdag 26 januari 11.00 tot 21.00 uur
Zaterdag 27 januari van 11.00 tot 17.00 uur

Zoals u gewend bent, staan alle wijnen uit onze wijnbrief open in onze kelder. **Kom proeven om uw eventuele twijfels weg te nemen... U bent dit weekend al van harte welkom, gezellig!**

Met vriendelijke groeten,
Johan van Dommelen

**U kunt een eventuele bestelling natuurlijk ophalen in de winkel,
u bent van harte welkom!**

**Maar bezorgen kan uiteraard ook. Vanaf 6 flessen bezorgen we gratis in
Eindhoven en omliggende dorpen.**

**Bel (040-2438377) of mail (info@piterswijnen.nl) uw bestelling door en we
maken snel een bezorgafspraak.**

WINTERDEALS!

Herontdekt! Bodegas Enguera. Biologisch uit Valencia!

Bodegas Enguera is een relatief jong wijnbedrijf, opgericht in 1999. Ze bezitten bijna 160 hectare wijngaarden, verdeeld over twee gebieden - één in Fontanars dels Alforins en de andere in Enguera, beide ongeveer een uur ten zuidwesten van Valencia stad. Het zou één van die bodega's kunnen zijn die geruisloos de top gaat bereiken. Deze bodega, opgericht door jonge, ambitieuze wijnmakers is gewijd aan volledig biologische landbouw, zonder pesticiden of herbiciden. Hun visie is dat men slechts met liefde voor het land en de druiven evenwichtige wijnen kan produceren.

Ze hebben als doel om het beste te bereiken met inheemse druivenrassen in combinatie met geïmporteerde rassen. Ik selecteerde 4 nieuwe wijnen!

2022 Finca Enguera Blanc Verdil, Bodegas Enguera (wit) **Speciale prijs € 8,95 (9,95)**
Valencia, Spanje, BIOLOGISCH **Bij 6 flessen € 8,50**

Echt lekker van de plaatselijke Verdil-druif, wie kent hem niet!?!? Helder lichtgeel van kleur. In de neus aroma's van peer, abrikoos, perzik en iets bloemigs. In het smaakpalet geel steenfruit met de juiste frisse zuren in de afdronk. Super originele wijn, lekker anders, lekker eigenwijs! Nu-2025. Perfecte wijn om te serveren bij visgerechten, gegrilde groenten of als aperitief.

Een "must" voor wijnliefhebbers die op zoek zijn naar iets anders dan de gebruikelijke druivensoorten!

2022 Finca Enguera Tempranillo, Bodegas Enguera (rood) **Speciale prijs € 8,95 (9,95)**
Valencia, Spanje, BIOLOGISCH **Bij 6 flessen € 8,50**

100% Tempranillo druiven, die biologisch zijn geteeld op de Finca Enguera wijngaard. De druiven worden handmatig geoogst en vervolgens voorzichtig verwerkt om de pure smaak van de druiven te behouden. De wijn heeft een diep robijnrode kleur en aroma's van rijp rood fruit, zoals kersen en bessen, met een hint van specerijen en eikenhout. In de mond is de wijn vol, rond en zacht, met een aangename tannine structuur en een lange afdronk. Nu-2026. Heerlijk te combineren met rijke, gekruide gerechten, gegrilde vleesgerechten, stevige kaassoorten. Maar vergeet hem niet als aperitief of bij een gezellige borrel.

2020 Cañada Negra, Bodega Enguera (rood) **Speciale prijs € 10,50 (11,25)**
Valencia, Spanje, BIOLOGISCH **Bij 6 flessen € 9,50**

Heerlijke blend van Tempranillo en Syrah. Helder, intens en fonkelend kersenrood. In de neus veel frisheid, florale aroma's (viooltjes, roos), zondoorstoofd fruit en een subtiele herinnering aan de korte houtopvoeding (4 maanden op eiken). Rijk, geconcentreerd, mondvullend, fruitig en fluweelzachte tannines, met een lange fruitige finale met goed geïntegreerde, elegante houtnuances. Doe uzelf een plezier en trek de fles ruim op tijd open! Nu-2026. Breed inzetbaar bij gerechten uit de Mediterrane keuken, Rijstschotels met kip en chorizo, lamsvlees van de grill of uit de oven.

2019 Castillo Enguera Reserva, Bodegas Enguera (rood) **Speciale prijs € 12,95 (13,95)**
Valencia, Spanje, BIOLOGISCH **Bij 6 flessen € 11,95**

De wijn wordt gemaakt van Tempranillo, Cabernet Sauvignon en Merlot druiven die op biologische wijze worden verbouwd. Intense, heldere kersenrode kleur. In de neus veel rood fruit en zwarte bessen, geroosterde, balsamieke nuances, exotisch hout en een hint van drop. Fris in de aanzet, goed gestructureerd en evenwichtig, fijne en elegante tannines, pakkende, aanhoudende finale. Wel fijn hout, maar geen houtdominantie. Nu-2028. Fraaie begeleider van allerlei smaakrijke gerechten uit de Mediterrane keuken, in het bijzonder stoofschotels van vlees of gevogelte, geroosterd of gegrild lams- of varkensvlees, gevogelte, en gerijpte, harde Spaanse kazen. After dinner wijn.

Nieuwe wijnen van Laurent Miquel inmiddels zéér populair

Luxe wit en rood voor een doodgewone prijs. Dat had Laurent Miquel voor ogen bij het creëren van deze wijnen. Dat hij daarin geslaagd is bewijst de populariteit van de Héritage Vineyards Chardonnay en Cabernet Sauvignon. Niet heel lang geleden met succes geïntroduceerd. Twee wijnen met luxe en bijzonder goed gedoseerde houtopvoeding. Als de wijnen euro's meer hadden gekost, was ik nog steeds enthousiast... Zulke wijnen dus.

2022 Chardonnay Reserve "Heritage Vineyards" (wit) **Speciale prijs € 9,95 (10,95)**
Laurent Miquel, Pays d'Oc, Frankrijk **Bij 6 flessen € 9,25**

Luxe wit voor een héél scherpe prijs! Boordevol zacht geel en wit fruit, goed waarneembare houtinvloed (subtiel vanille, toast, ongebrande noten, boter, wat karamel). Geen overdaad van hout, maar aanwezig is het zeker. Gulle aanzet. Niet (te) vet, maar wel duidelijk herkenbaar als een 'oaked Chardonnay'. Breed smaakpalet; geringe zuurgraad. Heel veel wijn voor dit geld! Nu-2026. Volwaardige dinerwijn: verse, koude kreeft met een lobbige, ambachtelijke mayonaise, gemarineerde wilde zalm, lauwwarme langoustines, rijke salades, op de huid gebakken vaste vis en de fijnste charcuterie (gedroogde ham, salami).

2020 Cabernet Sauvignon Reserve "Heritage Vineyards" (rood) **Speciale prijs € 9,95 (10,95)**
Laurent Miquel, Pays d'Oc, Frankrijk **Bij 6 flessen € 9,25**

Héél veel wijn voor dit geld! Herkenbare Cabernet Sauvignon; de pure eigenschappen van de druif komen optimaal tot uitdrukking. Uitnodigende neus met volop rijp rood fruit en hints van peper en drop. Vol en krachtig door de rijping op hout. Lekker stevig en vol met zwart fruit, ook luxe tonen van cederhout en kruiden. Erg lekker allemaal en dat voor € 8,50, bijzonder! Nu-2026. Een geliefd compagnon van rood vlees (tournedos, entrecôte, bavette) of juist wat meer vet dooraderd vlees zoals picanha (staartstuk). Geroosterde lamsrack, gebraden kip, om maar wat te noemen...

Twee heerlijke "Classico's" van Farina uit de Veneto

Farina is het oudste wijnbedrijf in het Valpolicella Classico gebied in Italië. Een diepgaande passie voor druiven, het land en het gebied, en een diepe liefde voor wijn zijn de basis voor het ontstaan van dit mooie wijnhuis. De wijnen worden met nieuwe technologieën gemaakt waarbij de traditionele stijl van wijn maken niet vergeten wordt. Met respect voor de natuur en hoe Remo Farina het wijnmaken de huidige (3e) generatie geleerd heeft.

Door de invloed van de zee en bergen heeft de Veneto-streek een zacht klimaat, met veelal zuivere, frisse en goed verteerbare wijnen als resultaat. Wijnen die in alle jaargetijden prima presteren!

2022 Soave Classico, Farina (wit) **Speciale prijs € 9,95 (10,95)**
Soave Classico, Italië **Bij 6 flessen € 9,25**

De Soave wijn van Farina komt uit het Classico gebied. Dit is het oudste gebied in de Soave. De bodem is hier kalkrijk en dit proeft u terug in een enigszins ziltige, minerale toon. De wijn barst van aantrekkelijke aroma's als groene appel, 'n vleugje ananas en gele pruim. Daarnaast kenmerkt de Farina Soave Classico zich door de geur van wilde bloemen en vlierbloesem. Zeker geen simpele Soave! Nu-2026. Zeevruchten, vis of schaaldieren (mosselen, gamba's, zeekreeft, rivierkreeftjes). Ook opwekkend als aperitief.

2021 Valpolicella Classico Superiore, Farina (rood) **Speciale prijs € 14,75 (15,95)**
Valpolicella Classico, Italië **Bij 6 flessen € 13,75**

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara en Dindarella. Intens robijnrode kleur. Expressieve neus met fruitige nuances van rijpe kersen, kleine rode bessen en een karakteristiek toontje van bittere amandelen. Bijzonder smaakrijk met accenten van kersen en pruimen. Echt een mond vol wijn! Ontstijgt zijn komaf...! Nu-2027. Voelt zich thuis bij veel gerechten van de Mediterrane keuken, in het bijzonder bij pastagerechten. Traditionele begeleider van voorgerechten met vleeswaren (ham, salami, lardo), warme bruschetta met olijfolie, koud varkensvlees en worstjes.

Terug van even weggeweest, Casa Ferreirinha uit de Douro

Casa Ferreirinha, een toonaangevend wijnhuis in de prachtige Douro, is een producent met een lange geschiedenis. In 1751 gaat Ferreira van start als producent van vooral versterkte wijnen, slechts in beperkte mate wordt er ook niet versterkte Douro-wijn gemaakt. Daar komt verandering in als halverwege de 19e eeuw Dona Antónia Adelaide Ferreira de leiding van het bedrijf in handen neemt.

Deze Dona Antónia was een intelligente en sociaal bewogen zakenvrouw die met het kapitaal uit de verkoop van een deel van het familievastgoed niet alleen het wijnbedrijf een enorme impuls gaf, maar ook met huisvesting, zorg en scholing investeerde in het welzijn van de mensen in de Douro. De naam van het wijnbedrijf, Casa Ferreirinha, is ontleend aan de koosnaam Ferreirinha die Dona Antónia van de lokale bevolking kreeg. Graag uw aandacht voor deze aantrekkelijke wijnen.

2022 Planalto "Reserva Branco", Casa Ferreirinha (wit) **Speciale prijs € 11,50 (12,50)**
Douro, Portugal **Bij 6 flessen € 10,75**

Arinto, Codega, Gouveio, Malvasia Nera, Muscat, Rabigato, Viosinho. Klinkt toch al heerlijk!! 20% van de jonge wijn krijgt een 3 maanden lange rijping op gebruikte barriques, de rest rijpt op rvs-tanks. Helder, licht citroengeel van kleur. In de neus aroma's van citrusfruit, peer en witte bloemen. In het smaakpalet tonen van citroen, wederom peer, groene appels en iets van asperge, die worden gevolgd door een plezierige, licht ziltige afdronk met een mooie, precies gedoseerde zuurgraad. Nu-2026. Als aperitief en bij lunch, gegrilde sardientjes, mosselen, geroosterde groene asperges met olijfolie, pompoenquiche, verse geitenkaasjes en lichte Aziatische gerechten.

2021 Esteva Tinto, Casa Ferreirinha (rood) **Speciale prijs € 11,50 (12,50)**
Douro, Portugal **Bij 12 flessen € 10,75**

Tinta Roriz, Tinta Barocca, Touriga Franca, Touriga Nacional. Handmatige oogst van de Quinta do Seixo wijngaarden. De essentie van aantrekkelijke, rijpe Portugese druiven, dicht bij de natuur en bijzonder uitnodigend. Diep robijnrood van kleur. In de neus aroma's van rijpe kersen en pruimen. In het smaakpalet tonen van rijp klein roodzwart fruit en een subtiele kruidigheid, die worden gevolgd door een prettige zachte afdronk met rijpe tannines en milde zuren. 2026. Barbecue, gegrilde tonijn, lamskoteletjes, kip uit de oven, pizza' s, lasagne, gerijpte geitenkaasjes en milde Indiase curry's. Dat is nogal wat hé? Deze wijn kan het gewoon aan!

Zoekt u nieuwe, zéér betaalbare (huis-)wijnen?

Ik blijf natuurlijk steeds zoeken naar wijnen in deze prijsklasse. Kwaliteit voor een mats prijs. Sommige nieuw, andere bekend, en soms nieuwe oogstjaren. Ik heb ze de afgelopen week nog eens kritisch geproefd en ben er nog steeds enthousiast over. Niet ingewikkeld, maar gewoon prima wijnen en natuurlijk kunt u uw voorkeuren hebben, want ze zijn allemaal echt verschillend en dat maakt het weer boeiend.

Een reden te meer om ze te komen proeven! Proeven is weten, maar dat wist u al...

2022 Il Magnifico Blanco, Luis Marin Family Vineyards (wit) **Speciale prijs € 6,60 (7,25)**
Cariñena, Spanje **Bij 6 flessen € 6,20**

Blend van Chardonnay en Viura. Heerlijke wijn waar de Viura-druif zorgt voor subtiele aroma's van citrusvruchten zoals limoen, ananas en een zekere bloemigheid. De Chardonnay brengt structuur en een hint van geroosterde noten en een subtiele kruidigheid. De afdronk is behoorlijk lang met een verfrissende citrustoets, uitnodigend. Nu-2025. Geschikt voor alle spontane momenten en verrassende begeleider van Aziatische gerechten en zeevruchten. Proberen!

2022 Il Magnifico Tinto, Luis Marin Family Vineyards (rood) **Speciale prijs € 6,60 (7,25)**
Cariñena, Spanje **Bij 6 flessen € 6,20**

Garnacha, Tempranillo, Cabernet Sauvignon. Een wijn vol rijpe geuren van jam, drop en viooltjes. Kersenrood van kleur met een stevige structuur in smaak. Garnacha geeft de hint zoetheid van rijp rood fruit. Tempranillo geeft nuances van tabak en zwarte bes. De Cabernet geeft een wat robuuste structuur. Mooi in balans, fris en een aanhoudende fruitige afdronk van behoorlijke lengte. Nu 2025. Zeer breed inzetbaar op allerlei momenten. Aan tafel op z'n best bij Mediterrane gerechten.

2022 Porta do Monte Branco, Casa Santos Lima (wit) **Speciale prijs € 6,75 (7,50)**
Alentejano, Portugal **Bij 6 flessen € 6,25**

Verdelho, Arinto en Antão Vaz. Fris en zuiver wit en dan met veel geur en smaak! Wit fruit en tropische fruittonen, lage zuurgraad en een fraai bittertje wat het geheel heel smaakvol en drinkbaar houdt. Zachte en frisse afdronk van een flinke lengte. De gebruikte druivensoorten Rabigato, Códega en Viosinho, zorgen voor een lekker eigenwijs glas wijn. Precies zoals we dat bij Piters Wijnen altijd bijzonder waarderen! Er is al zoveel standaard... Nu-2025. Aperitief, maar culinair breed inzetbaar met verse vis, charcuterie, salades en blank kalfsvlees en gevogelte. Zachte kazen.

2020 Porta do Monte Tinto, Casa Santos Lima (rood) **Speciale prijs € 6,75 (7,50)**
Alentejano, Portugal **Bij 6 flessen € 6,25**

Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Petit Verdot en Syrah. Het rijpe fruit knalt het glas uit, de tannines zijn zacht. Rasechte Portugese druiven staan aan de basis, aangevuld met een hint Syrah. In de mond komt de wijn meteen los, vol en rond met mooie zachte zuren! Heerlijk glas voor alle seizoenen. Nu-2025. Heel veel wijn voor dit geld oftewel prijs/plezier/kwaliteit om te zoenen. Mmm... Huiswijn rood, onbeperkt inzetbaar bij alle soorten (rood) vlees uit de pan of van de barbecue. Maar ook bij een mooi kippetje... Afijn, altijd goed... Zo'n wijn!

2022 Les Terrasses d'Ardeche "Sauvignon-Grenache" (wit) **Speciale prijs € 6,95 (7,75)**
Ardèche IGP, Vigerons Ardechois, Frankrijk **Bij 6 flessen € 6,50**

Aparte druivencombinatie, kom je niet vaak tegen. In de neus ontdek je geuren van peer, perzik en gestoofd fruit, de Sauvignon brengt hier frisheid, milde zuren en verteerbaarheid, zonder dominant aanwezig te zijn. Een heerlijke doordrinker met beschaafde zuren en zelfs een licht minerale afdronk. Nu 2025. Jong is dit toch het lekkerst denk ik. Ideale huiswijn wit, zéér breed inzetbaar. 12,5% Alcohol is ook lekker!

2021 Les Terrasses d'Ardeche "Merlot-Syrah" (rood) **Speciale prijs € 6,95 (7,75)**
Ardèche IGP, Vigerons Ardechois, Frankrijk **Bij 6 flessen € 6,50**

Een heerlijke wijn voor alledag. Type no-nonsense-wijn. Bijzonder aangename, verleidelijke geur. Meer dan voldoende rijpheid in de neus. De aanzet is zoals de neus doet verwachten: vriendelijk en zacht. Maar wanneer de wijn de gelegenheid krijgt om alle smaakpapillen te beroeren, blijkt het toch een behoorlijk smaakintensief glas wijn. Nu-2025. Ideale huiswijn rood. Serveer bij 'doordeweekse' gerechten. Stampot. Het hoeft niet altijd zo hoogdravend te zijn.

Uitnodiging Winterdeals-proeverij:

Vrijdag 19 januari van 11.00 tot 21.00 uur
Zaterdag 20 januari van 11.00 tot 17.00 uur

En een week later:
Vrijdag 26 januari 11.00 tot 21.00 uur
Zaterdag 27 januari van 11.00 tot 17.00 uur

Van harte welkom!

WINTERDEALS!