

Eindhoven, 24 oktober 2018

## Het is weer hoog tijd voor de jaarlijkse spectaculaire aanbieding van de Corette-wijnen! Sla toe, sla in!

De wijnen van Corette zijn voor de meesten van u bekend. Al jaren voeren wij deze authentieke cépage-wijnen uit het zuiden van Frankrijk. De druiven voor de wijnen worden met zorg geselecteerd uit de beste gebieden in de Languedoc. Hier wordt gekozen voor de druif in zijn eigen, volle glorie! **Corette is een karakteristieke, zuivere en eerlijke Franse wijn die niet gemanipuleerd of industrieel vervaardigd is.** Stuk voor stuk heerlijke wijnen, die de Pipers-garantie-voor-veel-betaalbaar-wijnplezier, al jaren, méér dan verdienen!



CORETTE

**In samenwerking met de producent kan ik u ook dit jaar weer een scherp aanbod doen. De prijzen zijn laag!  
De actieperiode is beperkt, dus wees er snel bij!**

**2017 Chardonnay, Corette (wit)**  
**Pays d'Oc, IGP, Frankrijk**

**Speciale prijs € 7,95 (9,95)**  
**Bij 6 flessen € 7,50**

*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 mondvullend. 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 bij lange na niet halen... Nu-2021. Aperitief, schelp- en schaaldieren, zeevis, gevogelte, romige kazen.*

**2017 Viognier, Corette (wit)**  
**Pays d'Oc, IGP, Frankrijk**

**Speciale prijs € 8,50 (10,95)**  
**Bij 6 flessen € 7,95**

*Wat een heerlijke Viognier! Eigenlijk heb ik er in deze prijsklasse nog nooit een geproefd die me jaar na jaar zo goed bevalt! Uitnodigende, prachtig goudgele kleur. Een bom exotisch fruit met florale elementen (lavendel, acacia). Rijk, krachtig en in balans. Model Viognier, die zelfs in de verte doet denken aan top-Viogniers (Condrieu)! Kijk nu nog even naar de prijs! Vettige structuur en in de finale komt er nog zo'n pot heerlijke honing voorbij. Nu-2021. Aperitief, rijke salades, witvlees, gegrilde vis.*

**2017 Merlot, Corette (rood)**  
**Pays d'Oc, IGP, Frankrijk**

**Speciale prijs € 7,95 (9,95)**  
**Bij 6 flessen € 7,50**

*Fraai, donkerrood van kleur. Cassis en bramen strijden om de eer, gevolgd door een hint kaneel en in de verte een vleugje tijm. Vol, rijk en fluwelig van smaak, très Merlot! Toegankelijk en karaktervol tegelijk, zoals een mooie wijn uit St. Emilion, alleen dan wel met een afrondend zuidelijk sausje. Je blijft er van drinken. Nu-2022. Rood vlees, gevogelte en diverse kazen, met name van de koe.*

**2016 Syrah, Corette (rood)**  
**Pays d'Oc, IGP, Frankrijk**

**Speciale prijs € 7,95 (9,95)**  
**Bij 6 flessen € 7,50**

*Supersmakelijke Syrah! Om complexiteit, structuur en kracht toe te voegen, wordt een deel van de wijn opgevoed op eikenhouten vaten. Intens donkere kleur en volop geurend naar donker fruit zoals bramen en pruimen. Met kruidige accenten van kaneel. De smaak is stevig en complex met een lange en fluwelen finale. Nu-2021. Ideale begeleider van rood (gegrild) vlees en harde kazen (op leeftijd).*

**2017 Cabernet Sauvignon, Corette (rood)**  
**Pays d'Oc, IGP, Frankrijk**

**Speciale prijs € 7,95 (9,95)**  
**Bij 6 flessen € 7,50**

*De wijn heeft een mooie donkerrode kleur en heeft aroma's van bosvruchten en specerijen (kaneel, munt en laurier). Karakteristiek voor een Cabernet is de lichte toon van groene pepers. Subtiele houttonen (ceder en eik) completeren het geheel. Lange (indrukwekkende) afdronk. Nu-2022. Ideale begeleider van ongecompliceerde, maar smakelijke gerechten uit de Franse (en internationale) regionale keuken. Kleine voorkeur voor gegrilde gerechten met rund- of lamsvlees, pepersteak.*

**2017 Pinot Noir, Corette (rood)**  
**Vin de France, Frankrijk**

**Speciale prijs € 8,50 (10,95)**  
**Bij 6 flessen € 7,95**

*Heerlijke Pinot Noir. Heldere rode kleur en aroma's van rood fruit (frambozen en aardbeien) en lichte specerijen (vleugje kaneel en komijn). Een ronde en fruitige wijn met een elegant en toegankelijk karakter, zoals een eenvoudige, maar goed gemaakte rode Bourgogne. Eventueel lichtjes koelen. Dit is écht lekkere Pinot Noir voor een spotprijs. En dat mag gerust uniek genoemd worden! Nu-2021. Aan tafel combineert deze wijn goed met fijn en licht vlees of gevogelte, bij patés, verrassend bij vis.*

## Proefdoos Corette

Thuis op uw gemak alle verschillende wijnen van Corette proeven? Bestel een heerlijke proefdoos met van alle hiervoor genoemde wijnen 2 flessen. 2 flessen Chardonnay, 2 flessen Viognier, 2 flessen Merlot, 2 flessen Syrah, 2 flessen Cabernet Sauvignon en 2 flessen Pinot Noir.



**Totaal 12 flessen (4 wit en 8 rood) voor € 91,80**  
(normaal € 123,40)

## Spanje: Verrassend veelzijdig!

Één van onze hoofdtaken u een zo goed mogelijk beeld te verschaffen van het steeds in beweging zijnde aanbod van kwaliteitswijnen. Hiertoe worden alle wijnen direct na binnenkomst gedetailleerd geproefd en zo goed mogelijk omschreven. In die stroom goede, zeer goede en excellente wijnen is er soms sprake van uitschieters: alles klopt, de wijn beantwoordt 100% aan de hoge verwachting en de prijs geeft geen enkele aanleiding om het opkomende enthousiasme te temperen. Kortom wijnen met het predikaat 'opvallend goed'! Het blijkt dat Spanje op dit toneel prominent aanwezig is. Een goed moment om daar in deze wijnbrief uitgebreid aandacht aan te besteden.

Vaste waarden, nieuwe aanwinsten, slapende schoonheden... Verrassend divers ook in druivensoorten!

## Heerlijk Spaans uit Navarra, buitengewoon prettig geprijsd!

Príncipe de Viana is één van de meest moderne, vooruitstrevende wijnbedrijven in Spanje. Sinds de oprichting in 1983 groeit het bedrijf nog steeds. De Navarra-wijnen die onder het label Príncipe de Viana worden verhandeld, zijn de belangrijkste wijnen van de Bodega. Voor deze wijnen worden de traditionele Navarra-druiven Tempranillo, Garnacha en Viura, met de internationale druiven Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot en Syrah gecombineerd. Dit resulteert in bijzondere en opvallende kwaliteitswijnen voor buitengewoon schappelijke prijzen!

**2017 Chardonnay Barrel Fermented, Príncipe de Viana (wit) Speciale prijs € 8,95 (9,50)**  
**Navarra, Spanje Bij 6 flessen € 8,25**

*Heldere, lichtgele kleur met groenzweem. Aroma's van witte bloemen en intens tropisch fruit, zoals ananas, mango en banaan. Verder tonen van citroen en limoen en tenslotte geuren van vers gebakken brood, hazelnoot. Het hout zit knap verpakt in een ongekende fruitweelde. Heerlijk!. De smaak is fris en vol. De zuren zijn goed in balans met een lange afdronk vol karakter. Breed inzetbare allemansvriend op niveau! Nu-2022. Schaal, schelpdieren, gemarineerde, gegrilde en gekookte vissoorten, pasta's, salades, wit vlees en gevogelte.*

**2014 Crianza, Príncipe de Viana (rood)**  
**Navarra, Spanje**

**Speciale prijs € 8,95 (9,50)**  
**Bij 6 flessen € 8,25**

*Tempranillo 40%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 30%. Volle, heldere robijnrode kleur. In de neus domineren aroma's van aardbeien met cassis en zwarte bes. Een subtiele ondertoon van vanille en kaneel is te herkennen (de wijn rijpt 12 maanden in Amerikaans en Frans eiken. De smaak is zacht, rond en uitnodigend. Het fruit domineert, goede structuur en de zuren zijn mooi in balans. Nu-2022. Heerlijke wijn bij rood en wit vlees, gevogelte, worstsoorten als Chorizo, Jamon Iberico en oude Hollandse kazen.*

**2013 Reserva, Príncipe de Viana (rood)**  
**Navarra, Spanje**

**Speciale prijs € 9,95 (11,50)**  
**Bij 6 flessen € 9,25**

*100 % Tempranillo, De wijn rijpt in 225 liter Amerikaanse en Franse eiken vaten gedurende 14 maanden; daarna rijpt de wijn nog 22 maanden verder op fles. 50% van de vaten is Frans en 50% is Amerikaans. Krachtige robijnrode kleur, met fractie ontwikkeling zichtbaar. De neus van een top-Tempranillo (uit Rioja) met hoogwaardige houttonen. De wijn is goed in balans met volop aanstekelijk rood fruit in ontwikkeling en fraai geïntegreerd eikenhout. De smaak is vol, rond en neemt onmiddellijk de hele mond in beslag en charmeert. Geweldig dat je zo'n wijn in deze prijsklasse kunt kopen! Nu-2022. Aan tafel bij rood vlees, (gegrilde) wildgerechten en rijke kaassoorten.*

## **Heerlijk en eerlijk (biologisch) uit Valencia**

La Bodega de Pinoso is een wijnmakerij in het Spaanse Valencia, die geleid wordt door een team van jonge, enthousiaste wijnmakers. In deze zuidelijke, warme streek telen ze met veel zorg hun druiven. De Monastrell is hier belangrijk. De grond en het klimaat rond Pinoso zijn ideaal voor het verbouwen van deze druivensoort. De wijnen van La Bodega de Pinoso hebben, zoals men dat in Spanje zegt, een mediterrane ziel. Dit komt onder meer door het gebruik van inheemse gisten en druivenrassen. Bij de Bodega combineren ze moderne en traditionele technieken waardoor ze onder meer met lage sulfietgehalten kunnen werken. Verder zijn de wijnen gecertificeerd biologisch! Verantwoord wijngenot dus... Smakelijk!

**2017 Vergel Blanco (wit)**  
**Valencia, Spanje, BIOLOGISCH**

**Speciale prijs € 7,50 (8,25)**  
**Bij 6 flessen € 6,95**

*Fraai huwelijk tussen Airen en Sauvignon druiven. De Sauvignon zorgt voor een zweempje appel, kruisbes en wat citrus. De typisch Spaanse Airen zorgt voor een speciaal karakter, moeilijk te omschrijven. De Sauvignon wordt milder en krijgt een zekere gelaagdheid. We proeven steeds wat anders. Complexiteit! Gelukkig blijft de wijn ook gewoon heerlijk tot de laatste slok! Nu-2020. Top huiswijn. Breed inzetbaar bij alles wat uit de zee komt. Rijke salades.*

**2017 Vergel Tinto (rood)**  
**Valencia, Spanje, BIOLOGISCH**

**Speciale prijs € 8,50 (9,50)**  
**Bij 6 flessen € 7,95**

*Monastrell, Alicante en Merlot. Dit is zo lekker en onweerstaanbaar sappig. De wijn biedt een heerlijke combinatie van spectaculaire vruchtenrijkdom en een serieuze, echte rode wijn structuur. Je proeft dat dit dicht bij de natuur staat. Perfect in evenwicht en er is sprake van een superbe smaaksensatie in de mond. Het plezier is prominent aanwezig vanaf het eerste mondcontact tot het laatste moment lang na het afscheid. Nu-2021. Heerlijke eetwijn (lunch, diner) die ook buiten de maaltijd optimaal genoten kan worden. Serveren bij het beste gevogelte (mais-kip, parelhoen, patrijs), kalfsvlees.*

## **Bodegas Pittacum uit Bierzo, Mencia-druif in optima forma!**

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 overgangsgedebied 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)  
Bierzo, Spanje**

**Speciale prijs € 10,95 (12,50)  
Bij 6 flessen € 10,25**

*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. De wijn bezit zeker verfijning, maar ook een haast boerse stevigheid. Nu-2022. Krachtige, contrastrijke eetwijn die zich graag laat temmen door de proteïnes van de rijkste hoofdgerechten: ree, lam, kalf met bospaddenstoelen of wintertruffel. Kalfsnertjes*

**2012 Pittacum "Barrica", Bodegas Pittacum (rood)  
Bierzo, Spanje**

**Speciale prijs € 17,25 (19,10)  
Bij 6 flessen € 16,25**

*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-2025. Lekker bij stoofvleeschotels met witte bonen in tomatensaus!*

## **Condado de Haza Crianza, Alejandro Fernández, Ribera del Duero**

Alejandro Fernández is één van de absolute trendsetters van de huidige Spaanse wijnbouw. In het midden van de jaren '80, ontdekte hij een verlaten heuvelflank aan de oevers van de Duero rivier. De omstandigheden voor kwaliteitswijnbouw waren fraai aanwezig: een ligging op het zuiden, een zachte helling van de top van de heuvel naar de rivier, een mozaïek van bodemtypes, kiezels, klei en kalk voor de nodige nuances. Na drie jaar hard onderhandelen met de eigenaren van de vele individuele percelen kon Alejandro Fernández in 1989 zijn eerste 80 hectaren aan wijngaarden planten. Vandaag de dag is de droom van deze wijze en inspirerende man werkelijkheid geworden. Het domein Condado de Haza, genoemd naar de nabije stad Haza, bezit bijna 200 hectaren wijngaard, beplant met Tempranillo stokken, op een hoogte van 800-900 meter boven de zeespiegel. Sinds 1995 pronkt op het domein een waar Château zoals Alejandro ervan had gedroomd!

**2015 Condado de Haza Crianza, Alejandro Fernández (rood) Speciale prijs € 19,95 (21,75)  
Ribera del Duero, Spanje Bij 6 flessen € 18,95**

*Intens robijnrode kleur. Warme neus met aroma's van pruimen, gekonfijte kersen, drop, getoast eikenhout en gebrande koffie. In de mond, een weelderig gevoel, rond en bijna zoetig, met aroma's van rijp fruit als aardbeien en kersen. De structuur is zijdezacht, met een goed evenwicht tussen fruit en tannines. De afdrank is lang en sensueel, met een herinnering aan rijpe aardbeien. Serveren: 17°C. Werkelijk grootse Spaanse wijn en ook wijnen van rond de 20 Euro kunnen goedkoop zijn!!! Nu-2027. Deze wijn vraagt om geroosterd, gebraden of op wijnstokken gegrild vlees: lam, rund, varken of gevogelte om het even. Eveneens zeer aanbevolen bij gerijpte harde Spaanse geiten- of*

## **En nog een grote Spanjaard uit Priorat!**

Heeft u al eens wijn geproefd uit Priorat? De kurkdroge streek in Catalonië, in het noord-oosten van Spanje is binnen een aantal decennia veranderd van nauwelijks bekend tot een van de duurste wijnregio's ter wereld. De opbrengsten zijn (wat wijn per hectare betreft) zo laag, dat je de prijs wel op moet voeren om er niet op in te hoeven leveren als wijnboer... Serieus goede wijn!

**2015 Merum "Inici" (rood)  
Priorat, Spanje**

**Speciale prijs € 21,95 (23,95)  
Bij 6 flessen € 20,50**

*Typische Priorat-wijn is full-bodied, kersig en gemaakt van grenache of cariñena. Flinke dosis houtlagering, naar goed Spaans gebruik. Deze instapper van Merum Priorati is gemaakt van wat jongere wijnstokken. Resultaat: een prachtig gepolijst frambozenbommetje, met kogelronde tannines. Geen scherp kantje te bekennen. Wijn met een zeer hoge aaibaarheidsfactor. Nu-2026 Grote en rijke diner- en vooral wildwijn: haarwild (ree, hert, haas), lang gerijpt rundvlees, traag gegaarde lamsbout. Krachtige stoof/suddergerichten, een glanzende paella. Krachtige, gerijpte kazen (Pont l'Eveque). Voor deze prijs koop je de huiswijn in een restaurant... Ik weet t wel!*

## Mas Olivares, Jumilla in optima forma!

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 selectiecriterium, maar als een wijn die héél lekker is ook nog is voorzien van een fraai uiterlijk, dan kan dat een klassieker worden!! Twee toppers van deze Bodega!

**2016 Bodegas Olivares “Finca Hoyade Santa Ana” (rood) Speciale prijs € 8,50 (9,15)**  
**Jumilla, Spanje Bij 6 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-2023. Deze typisch Mediterrane wijn vraagt om gelijkgestemde gerechten: gegrilde of gebraden roodvlees, lam, kalf of zelfs varkensvlees met verse groene kruiden, olijven en knoflook.*

**2015 Bodegas Olivares “Altos de la Hoya” (rood) Speciale prijs € 11,25 (12,10)**  
**Jumilla, Spanje Bij 6 flessen € 10,25**

*Oude wijnstokken Monastrell. Dit 275 hectare grote perceel is de hoogst gelegen wijngaard van Jumilla. Door de hoge ligging van de wijngaard koelen de nachten erg af wat heel positief is voor de rijping van de Monastrell (Mourvèdre) druiven. Aroma's van rode bes en kers, specerijen en iets van chocolade, complexiteit. Mond vol wijn! Zachte tannines, volop ruimte voor het fruit en... heel belangrijk... zéér goed gedoseerd hout. Nergens opdringerig, maar plezierig aanwezig. Nu-2025. Fijne dinerwijn: lamsvlees van de rooster en lichtere wildgerechten. Een rijke paella. Belegen kaas op basis van koemelk.*

## Bodega Altolandon... Eigenwijs andere wijnen...

In Landete, een klein dorp in de provincie Cuenza, niet ver van Valencia ligt op 1100 meter boven de zeespiegel Bodega Altolandon. Een dromerig landgoed temidden van de eigen wijngaarden. Op een oppervlakte van 75 ha. worden hier uiterst originele en héél bijzondere wijnen gemaakt. De hoogte is bewust gekozen, zodat ook in de toekomst (de aarde warmt toch steeds een klein beetje op) voor kwaliteit kan worden gegaan. Het heersende klimaat en het terroir doen de rest! We gaan er niet veel woorden aan vuil maken. Dit moet u eigenlijk geproefd hebben om er een oordeel over te kunnen vellen. Heel bijzonder wit en al even bijzonder rood. De prijs...? Voor de geboden kwaliteit en originaliteit een schijntje...

**2014 Blanco, Altolandon (wit) Speciale prijs € 13,75 (15,25)**  
**Manchuela, Spanje, BIOLOGISCH Bij 6 flessen € 12,75**

*Petit Manseng en Chardonnay op hout gefermenteerd! Tsja, waar doet dit aan denken? In ieder geval aan grote witte wijnen! Gelukkig weet superwijnmaakster Rosalia Molina er met veel gevoel een heel eigen stijl van te maken. Eigenwijs anders, wow!! Massa's fruit van perzik, meloen, licht botertje en voorname kruidige, licht oxidatieve tonen van de lagering op eiken vaten. Mondvullend en krachtig, maar nergens (te) zwaar. De smaak is rijk en complex. Alle elementen zijn volledig in balans. Gastronomisch bittertje. Indrukwekkende afdrank; enorme lengte. Absoluut volwaardig alternatief voor witte bourgogne! Nu-2022. Lauwarme kreeft, tarbot tussen huid en graat. Bresse-kip met een roomsaus (evt. met dragon).*

**2013 Rayuelo, Altolandon (rood)**  
**Manchuela, Spanje, BIOLOGISCH**

**Speciale prijs € 14,95 (16,10)**  
**Bij 6 flessen € 13,95**

*100% Bobal! Ooit van gehoord? Typisch Spaanse druivensoort uit deze hoek van Spanje. Mediterrane expressie met opvallende vruchten intensiteit (pruimen, zwarte kersen) en een zeer aangenaam, discreet blijvende houtinvloed (ceder, zoethout, kruidnagel). wat een verrukkelijke, zachte, ronde rijpheid. Verleidelijke sappigheid en streepzachte tannines. Dit blijft heel dicht bij de optimaal rijpe vrucht. Ongekend hoog plezierwijngehalte. Nu-2024. Culinair een uitdaging! Geroosterd vlees van rund, lam of wild, maar... wij zouden de confrontatie met kalfszwezerik, Bresse-kip of geroosterde vis zeker niet uit de weg gaan. Zomaar in stilte genieten van prachtig Spaans kan natuurlijk ook.*

## **Kom proeven! Alle wijnen uit deze brief staan voor u open...**

Alle wijnen uit deze brief kunt u, geheel vrijblijvend, komen proeven in onze proefkelder. Neem gerust vrienden/bekenden mee. Gezellig!

Vrijdag 26 oktober van 10.00 uur tot 20.00 uur.  
Zaterdag 27 oktober van 10.00 uur tot 17.00 uur.

### **En een weekje later:**

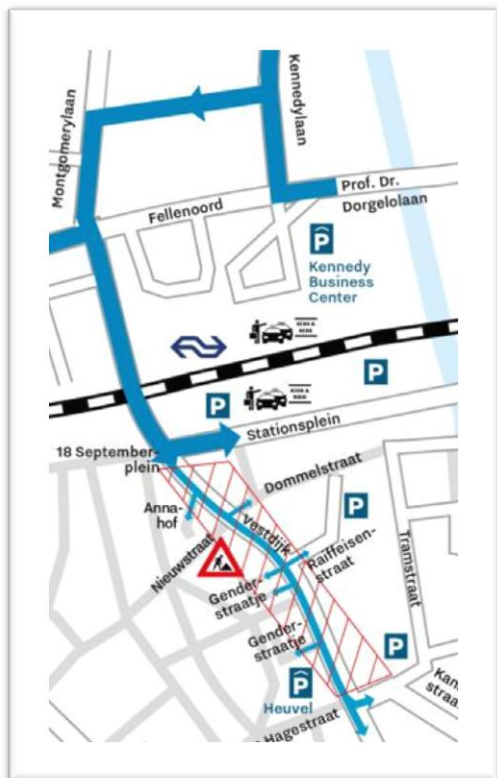
Vrijdag 2 november van 10.00 tot 20.00 uur.  
Zaterdag 3 november van 10.00 tot 17.00 uur.

**U bent van harte welkom!**

Met vriendelijke groeten,  
Johan van Dommelen

Bijlage: Portvrije Bestelkaart

## **Werkzaamheden Vestdijk**



Het is u vast niet ontgaan, de hele Vestdijk gaat op de schop. De eerste werkzaamheden zijn inmiddels begonnen vlak voor de winkel. Gelukkig blijf ik uitstekend bereikbaar. Alleen de aanrijd-route is veranderd. Piters Wijnen en de parkeerplaats zijn met de auto prima bereikbaar via de Vestdijktunnel (naast de Bijenkorf). Houd rechts aan op de oude busbaan ('bestemmingsverkeer'). U verlaat de Vestdijk weer via de zuidelijke route, richting Heuvel.

**Natuurlijk bezorgen wij graag de door u bestelde wijn ook graag thuis. In Eindhoven en omliggende dorpen gratis vanaf 6 flessen!**

**Maak daar gerust gebruik van!**