

Kleverparkweg 40
2023 CG Haarlem
website: www.wijnvriend.nl



tel.: 023-527.58.58
fax: 023-526.80.48
email: wijn@wijnvriend.nl

De wijnboer thuis

Beste wijnvriend, wijnvriendin,

Haarlem, 8 maart 2006

Voor u ligt onze 51^e wijnbrief, van voorjaar 2006.

De afgelopen tijd hebben we weer allerlei omwegen gemaakt in Frankrijk. Langs wijnboeren, beurzen, wijnwinkels, restaurants, bistrots. Een aanslag op je conditie, maar uitstekend voor je humeur.

De leukste beurs is in de saaie provinciestad Angers. In de schaduw van de jaarlijkse en oubollige Salon des Vins de Loire is er La Dive Bouteille, de bijeenkomst van de alternatieve wijnboeren. De naam komt uit een gedicht van de 16^e eeuwse schrijver en groot liefhebber van Loirewijnen, Francois Rabelais.

Dit jaar is La Dive in het immense kasteel van Angers. 'Met torens als wijnvaten', 'nu met verwarmde en schone zalen', volgens de uitnodiging. Onze Nederlandse collega's schitterden door afwezigheid, op één enkele uitzondering na. Die gaan nog steeds liever naar de beurs van de oude wijnwereld, de beurs van pak met strop.

Des te beter, hebben wij het rijk voor ons alleen. Er viel zoveel te genieten dat we weer moesten kiezen. Een deel van de nieuwe lekkerheden bewaren we daarom tot later (juni? september?). Een ander deel vindt u in dit aanbod: de schitterende wijn van Domaine Gramenon, de Vin de Table van de Japanse wijnmaker Ooka, de nieuwe jaargang van Le Mazel en de vulkaanwijnen van Jean Maupertuis. Uit de Loire hebben we de onvolprezen wijnen van Michel Augé en de zomerwijn bij uitstek, de Muscadet van Serge Saupin.

De zakelijke kant: De minimum afname is 12 flessen totaal. Zie de bestelbon voor de besteleenheid per soort, wij hopen dat internetbestellers deze ook in acht nemen. Ook is er de Rimboedoos, met 1 fles van alle wijnen uit dit aanbod, en de kennismakingsdoos van 6 flessen voor nieuwe klanten. Bodeklanten verzoeken wij te zorgen dat het totaal aantal flessen deelbaar is door 6.

U kunt uit dit aanbod tegen genoemde prijzen bestellen **tot en met zondag 26 maart** aanstaande. Dan dienen bestellingen **uiterlijk bij ons binnen** te zijn. Na de ophaaldagen zijn de prijzen hoger.

Uw bestelling kan worden gehaald op vrijdag 7 april tussen 20.00 en 22.00 of op zaterdag 8 april tussen 11.00 en 13.00 in de polder bij Spaarndam. Bel ons zonodig voor de routebeschrijving of kijk op de website. Er is weer veel lekkere kaas en worst te proeven en te kopen.

Als u uw wijn bezorgd wilt hebben: in en vlakbij Amsterdam bezorg ik, zonder uw tegenbericht, op zondag 9 april tussen ca. 12.00 en 16.00 uur. Noteert u dat in uw agenda? Bij klanten elders bezorgt de bode rond 6 april. Zie de bestelbon voor de bezorgtarieven.

Ik verheug me op uw bestelling per post, telefoon, fax, e-mail of via de website!

Met vriendelijke groet,

Henk Struijs

De côtes d'Auvergne van Jean Maupertuis

De snelste weg van Haarlem naar Angers loopt via Genève. Tenminste, als je daar wordt opgehaald door een vriend die de wintersport wil eindigen met een lekkere wijn, en daar best half Frankrijk voor door wil rijden. Deze omweg gaat toevallig ook langs een paar wijnboeren in de Auvergne, waar je anders niet zo snel zou komen. Het is wel een beetje de rimboe hier, op de Michelin kaart komt weinig me bekend voor. Terwijl we toch niet ver van Clermont-Ferrand zijn, de thuisbasis van Michelin. We rijden door de besneeuwde heuvels van het Massif Central. Een prachtig gebied vol uitgewerkte vulkanen met van die kale, afgeplatte toppen. Tegenwoordig kent bijna niemand de wijn van de Auvergne, maar ze bestaan al sinds de Romeinen. Ooit waren ze beroemd en kwamen ze op tafel bij koningen en keizers. Aan het eind van de 19e eeuw stond het gebied in Frankrijk op de 3e plaats qua productie. Een lange periode van teruggang, oorspronkelijk

veroorzaakt door de verwoestende phylloxera (druifluus) maakte het gebied zo onbekend als het nu is. Na een zalig maal in zo'n pretenteloze maar uitstekende herberg, komen we bij Jean Maupertuis, in het dorp Saint Georges sur Allier. Een jaar of acht geleden begon Jean samen met een vriend het domaine Peyra. Ze kochten een verlaten maar goede wijngaard vol oude stokken gamay. Die waren gepland in 1903 met aanvullingen in 1943 en 1970 en zijn dus tussen de 35 en 100 jaar oud.



Sinds twee jaar maakt Jean op een eigen stuk van 4 hectare van deze wijngaard zijn eigen wijn. Zoals veel van onze wijnboeren gebruikt hij geen chemische rommel in de wijngaard zodat hij met de eigen gisten kan werken,

waardoor het bijzondere terroir goed tot zijn recht komt. Wij proeven in de koude cave de nog gistende wijn. Alles is precies zo verrukkelijk als we hadden gehoopt. Zijn wijn smáákt en is nu nog zeer betaalbaar. Wij bieden de volgende wijnen: De rode **côtes d'Auvergne Maupertuis 2005**, van de gamay druif, u weet wel, van de Beaujolais. Mooie kersenkleur, fruitig, aardbei en bessen, een pietsie peper en natte bosgrond plus een lekker bittertje. De vulkaangrond doet zich gelden. Het is een lichte, soepele wijn, met veel smaak zonder enige zwaarheid. Niet groots, wel meeslepend. Smaakt altijd en bij alles.

En dan hebben we de rosé, bij uitzondering een keer in het goede seizoen, het voorjaar!

Deze **Maupertuis Rosé 2004** is eveneens van de gamaydruif. Het is een echte wijn, niet zo'n ding met een bedacht zuurtje, zoetje, bittertje. Deze is fris, fruitig en sprankelend en heeft nog karakter ook! Kortom, verrukkelijk.

Jean Maupertuis, côtes d'Auvergne rouge 2005

€ 6,95

Idem Rosé 2004

€ 6,40

De côtes du Rhône van Domaine Gramenon

Het nieuwe wijnmaken, met eigen gisten en zo goed als geen zwavel, begon in de Beaujolais, bij mensen als Yvon Métras in Fleurie en Jean Foillard in Morgon. De eerste kennismaking met deze wijnen is voor velen, ook voor ons indertijd, een schok. Zó anders en op den duur kun je geen 'klassieke' wijn meer door je keel krijgen. Wat deze wijnboeren doen in de Beaujolais en met de gamay-druif, deed Philippe Laurent in de Rhône. Hij werkte op zijn domaine Gramenon met syrah en grenache druiven en maakte dus steviger wijn maar in dezelfde stijl vol fruit

en diepgang. Beaujolais uit de Rhône. Al eerder dachten we er over deze wijnen te importeren, maar een ander was ons voor. Laatst kwam ik Michèle Laurent weer tegen. Na het plotselinge overlijden van Philippe, nu zo'n 7 jaar geleden, zette zij het mooie werk op Gramenon voort. Ze vertelt dat zij momenteel geen importeur meer heeft in Nederland. Of ik misschien nog belangstelling heb? Daar hoeft ik geen seconde over na te denken. We moeten het dan voorlopig wel doen met haar eenvoudigste cuvée,

de Poignée des Raisins. De rest van haar 2005-oogst, nog niet eens in de fles, is namelijk al weer lang en breed uitverkocht. Nou, ik kan u verzekeren dat deze cuvée méér dan lekker is, en dat eenvoudig hier een zeer relatief begrip is.

Het domaine Gramenon ligt in de Drôme, tussen de noordelijke en zuidelijke Rhône, ten oosten van het stadje Montélimar. De Fransen zeggen dat daar het groene sappige landschap overgaat in het gele, het droge.

De wijngaard ligt op ongeveer 350 meter hoogte. De wijnstokken zijn

gemiddeld tussen de 30 en 60 jaar. Een flink deel is zelfs ouder dan 100 jaar. De behandeling van de wijngaard en de druiven is zoals wij dat graag willen: traditioneel en natuurlijk. Lekker veel gras en ander onkruid tussen de struiken, geen chemische bestrijdingsmiddelen. Dit om de aarde gezond en levend te houden. Michèle doet haar best om zo weinig mogelijk druiven te krijgen, ze snoeit dat het een lieve lust is, ze knipt zomers heel wat trossen weg. Zodat de overgebleven druiven meer

concentratie hebben. Alleen eigen gisten, geen filtering en een homeopathische dosis conservering bij het bottelen. Zo



ontstaat een unieke wijn vol expressie. De rode cuvée **Poignée de Raisins**

2005 is voornamelijk gemaakt van grenache druiven met een paar druppels cinsault. Deze wijn staat, zoals de naam al zegt -een handvol druiven- heel dicht bij het fruit. Bessen, kersen, tijm, laurier, lavendel, beetje bosgrond, beetje cacao. En dat in een meeslepend fluwelige en elegante verpakking, fijntjes en verfrissend. Een klasse apart. Ietsje koel en deze zomer drinken, bewaren kan best maar dat lukt u toch niet. Wij hebben veel gelukzalige uren beleefd met deze heerlijke wijn en die komen nu dus ook voor u.

Domaine Gramenon, Poignée de Raisins 2005

€ 9,35

De Vin de Pays de l'Ardèche van Domaine du Mazel

De wijn van Mazel leeft en heeft dus buien: soms smaakt ie paradijselijk, soms goed en soms teleurstellend. Als we er ooit achter komen hoe dat komt zullen we het u zeggen.

Net toen we erover dachten Le Mazel maar eens een jaartje over te slaan - er is zoveel lekkers op het moment - gebeurde er iets gekks. Alsof die wijn gedachten kan lezen toonde hij zich de laatste tijd zeer overtuigend. Ook dronken we op de beurs in Angers een cuvée Briand die ons recht in het hart raakte, hoe lekker de concurrenten ook waren. Weg twijfel.

Nu zijn er klanten die Mazel niet zo goedkoop vinden. Mogen we die er op wijzen, bij uitzondering, dat onze Mazels bij een collega in Brussel voor meer dan 13 euro over de toonbank gaan? En grif! Toch hebben we Gerald Oustric, de maker van de Mazels, gevraagd opnieuw de wat voordeliger Vin

de Soif te maken, iets dat ie eerst niet van plan was. Het basismateriaal was te goed... Over domaine du Mazel hebben we inmiddels al het nodige geschreven. Het ligt in het ruige heuvelachtige landschap van de Ardèche, hemelsbreed slechts zo'n 25 kilometer van domaine Gramenon, maar aan de overkant van de Rhône. Het is intrigerend hoe deze wijnen verschillen, ondanks gelijke druivensoorten en methode van wijnmaken. Gramenon ligt in een elegante mediterrane sfeer. Le Mazel in een ruigere en boersere omgeving.

Welnu, dat is ook precies het verschil tussen de wijnen: fijntjes, fluwelig en elegant tegenover hoekiger, boerser, vol. Beide heel lekker en meeslepend op hun eigen manier.

We kozen bij Le Mazel: de **Vin de Soif 2003**, voor 3/4 van grenache van jonge stokken (zo'n 15 jaar) en verder een klein beetje van

alles wat hier verder aan druiven groeit: merlot, cabernet, alicante, portan... Een gevaarlijk lekkere wijn is het, een beetje koel drinken, dan is het zoals de naam al zegt: een dorstlesser voor de grote slok.

Dan de grote broer, getooid met



een nieuw etiket (even wennen hoor...): de **cuvée Briand 2003** van 100% grenache. Vol, diep, breed, geconcentreerd van smaak. Fruit, en krenten, rozijnen, chocola, tabak... Elke slok nodigt uit de verschillende geuren en smaakjes op je in te laten werken. Een intrigerende en vervoerende wijn.

Domaine du Mazel, Vin de Soif 2003

€ 7,35

Le Mazel cuvée Briand 2003

€ 9,25

De Vin de Table van Hirotake Ooka

In Japan zijn veel liefhebbers van natuurlijk gemaakte wijn. Zoek op google maar eens naar een van onze natuurboeren, dan komt u op allerlei Japanse sites.

Het schijnt dat de belangstelling voor gezond voedsel in Japan groter is dan elders, en al veel langer bestaat, het is niet zomaar een hype. Ook is er meer respect voor oud vakmanschap.

Gezien deze belangstelling kon het niet uitblijven of er kwamen Japanse wijnmakers naar Frankrijk om de kneepjes te leren, in navolging van Japanse koks.

Zo kwamen we vorig najaar, na zijn wijn elders met veel plezier geproefd te hebben, terecht bij Hirotake Ooka in Saint Peray, ten zuiden van Lyon. Toevallig ook in het département Ardèche. Wat gebeurt daar toch allemaal, is er een Ardèche offensief?

Hiro, achter in de twintig, werd in zijn geboorteland aangestoken door het wijnvirus. Hij ging wijnbouw studeren aan de universiteit van Bordeaux. Om er daar achter te komen dat zijn virus veeleer van de zwavelloze soort is. Afgestudeerd trekt hij naar de Rhônevallei, want daar heeft dat

virus zich vast genesteld. Na een paar seizoenen als knecht krijgt hij de kans een aantal wijngaarden te huren. Die zijn al een tijdje verlaten en dus vervallen, maar het terroir en het klimaat zijn prima en er staan veel oude wijnstokken. Het enige probleem is, het zijn verschillende lapjes, kris kras gelegen, kilometers van elkaar. Als we bij hem zijn worden we van hot naar her gesleept, kruipdoor sluipdoor staan de vaten in grotten, kelders en schuurtjes. Het is behelpen voor een nieuwkomer, maar Hiro gaat volhardend zijn eigen weg. Die komt er op neer, zo zegt hij, dat hij eerst alle onzin moet afleren die hij in Bordeaux heeft geleerd. 'Bordeaux verkondigt de leer van het laboratorium, niet van de wijngaard. Terwijl iedereen zo langzamerhand toch wel weet dat je, om een grote wijn te maken, allereerst een goede tuinman moet zijn', zegt Hiro. U merkt het, ons Japans gaat vooruit, een paar slokken heerlijke wijn doet grenzen tussen volken, talen en ideeën vervagen...

Hiro maakt op zijn domaine la grande Colline wijn in alledrie de kleuren en van droog tot zoet.



De rode wijnen zijn verschillende assemblages van syrah en grenache, met soms een beetje cinsault of cabernet sauvignon, Wij vonden **Le Canon 2005**, een assemblage van half om half syrah en grenache, verrukkelijk. Le Canon betekent vrij vertaald: de gulzige slok. Erg toepasselijk! In deze wijn overheerst de syrah, met zijn geur van rozen, viooltjes, laurier, wild, boerenerf en zijn merkbare tannine. Het lijkt een goede Hermitage of Côte Rotie, maar kom maar eens om zoiets lekkers in die peperdure streken. Nee, dan Le Canon: heerlijk en, volgens het tijdschrift Proefschrift van maart 2006, spotgoedkoop. Bedoeld wordt de € 9,50 die elders wordt gevraagd, kunt u nagaan...!

La Grande Colline, Le Canon 2005

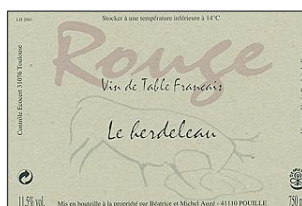
€ 7,35

De Loirewijnen van Domaine des Maisons Brulées

Michel Augé, de wijnboer van domaine des Maisons Brulées in de Loire streek, schuwt principiële keuzes niet. Hij heeft het helemaal gehad met het risico op bedorven kurk. Net als wij. Maak je vol verwachting het sieraad van je kelder open, heeft-ie kurk en moet-ie door de gootsteen. Michel sluit zijn flessen nu met een kroonkurk, te openen met een flessenopener.

Hij heeft het diepgaand uitgezocht. Volgens hem is het vermeende voordeel van natuurkurk, de heilzame werking van de langzame uitwisseling tussen de

lucht in en buiten de fles, nooit aangetoond. Rijping van wijn is veeleer een chemisch proces waarbij geen zuurstof van buiten te pas komt. Er nog van afgezien



dat de meeste wijn soldaat wordt gemaakt lang voordat die heilzame werking zijn beslag zou kunnen krijgen. Wijn die je koopt om van te genieten en niet als belegging,

lekkere wijn dus, hoort gauw op te gaan, ongemerkt als het ware. Dit is natuurlijk het technische verhaal. De hele hocus pocus rond wijn schrijft een natuurkurk voor. Maar goed, die schrijft ook een knisperende open haard, een wollen kleed en een goedgevormde vriendin/vriend voor. En die vind je ook niet meer overal. En de geur van bedorven kurk doet de romantiek trouwens geen goed.

Een kroonkurk dus. Wij zijn er heel blij mee en we zijn erg benieuwd naar uw mening.

De wijn van Michel Augé hoort tot het lekkerste dat op het moment te krijgen is. We hadden eerder al zijn 2002 en 2003.

Wij hebben 2 cuvées: **Le Herdeleau 2004**, assemblage van gelijke delen pinot noir en gamay. Hier proef je hoe een jaar houtrijping op vaten van 3 jaar oud niets van die nare houtsmak hoeft

af te geven maar wel iets zachts en fluweligs. Eén en al rood fruit deze wijn, kersen vooral, fris, fruitig, romig en veel intrigerende diepgang. Aan de ene kant een weldadige Bourgogne, aan de andere een speelse Beaujolais. Doet net als vorig jaar denken aan de Fleurie van Yvon Métras. Is een groter compliment mogelijk?

Dan hebben we de cuvée **L'Erèbe 2004** van gelijke delen cabernet franc en cot, de inheemse druivensoorten uit deze streek. Deze heeft meer donker fruit, pruimen, zwarte kersen. En wat paprika, peper en nat hooi van de cabernet. Serieuzer maar óók een groot plezier. Je moet 'm proeven om het te geloven zo lekker...

Domaine des Maisons Brulée, Le Herdeleau 2004

€ 8,95

Idem, L'Erèbe 2004

€ 9,50

De Muscadet van Serge Saupin

Op de eerste voorjaarsachtige dag, de dikke winterkleden nog aan, vaar ik met een vriend op zijn bootje door de Amsterdamse grachten. De zon al warm op ons gezicht, een hap, een slok.

Plotseling zeggen we bijna tegelijkertijd, alsof de zon het ons ingeeft: Muscadet!

We kregen er allebei enorme zin in. Je moet er toch niet aan denken de lente in te gaan zonder Muscadet.

Gelukkig kwam ik vlak daarop mijn oude leverancier weer tegen, Serge Saupin, wiens bijnaam Obelix is. Of dat berust op de uiterlijke gelijkheid of op zijn wijn, die gulzigheid en trek in grote slokken veroorzaakt, weet ik niet.

Muscadet is een erg onderschatte wijn. Uiteraard wordt er veel plonk gemaakt en in dat geval is ie dus niet onderschat. Maar in het beste geval kan deze witte



zomerwijn wedijveren met de groten. Maar, zoals vriend Kees laatst zei: 'laat al die modieuze Spaanse en Italiaanse witte wijnen eerst maar eens het niveau van een abele Muscadet halen!'.

Muscadet komt uit de buurt van de stad Nantes, bijna uit zee. Hij wordt gemaakt van de Melon de Bourgogne, van oorsprong een druif uit de Bourgogne. Hij wordt meestal 'sur lie' opgevoed. Dat wil zeggen dat het bezinsel zo lang mogelijk in contact wordt gelaten met de most omdat dit extra smaak geeft. Hij kan er ook goed door ouderen, Chabliseren, zoals de liefhebbers weten.

De Chateau Hays Bottereau 2003 is zo'n lekker zomerse zeewijn. Fris, droog, fruitig en levendig. 'Maar dit is ook een serieuze wijn, hij gaat een heel eind richting Chablis', zei iemand. Zilt, zo smaakt deze wijn. Je ruikt de branding. Hij smaakt uitstekend bij vis, schaal- en schelpdieren. Het is dé wijn bij mosselen. En haring. Maar, zie onze dorst op het bootje in

Amsterdam, hij is ook zeer geschikt als aperitief.

Verder kochten we bij een collega van Serge, Serge Batard van domaine des Hautes Noëllles, twee geweldige wijnen voor alledag. Beide heten ze Le Hého, vin de pays du Jardin de la France. De **rode Hého 2005** is van de druivensoorten gamay, cabernet en de plaatselijke druivensoort grolleau (in de verhouding 40-20-40), de **witte Hého 2005** van



grolleau en melon. Deze wijnen zijn iets commerciëler gemaakt, niet puur natuur, maar ze zijn alletwee hartstikke lekker, want goedgekeurd door De Wijnvriend. Doe het terras maar open!

Château Hays Bottereau, Muscadet sur lie 2003

€ 6,60

Domaine des Hautes Noëllles, Hého Rouge 2005

€ 4,99

Idem, Hého Blanc 2005

€ 4,99



De Wijnvriend is mijn uit de hand gelopen hobby, mijn passie, zo niet mijn afwijking. In 1988 begon ik met de import van wijn uit Frankrijk. Sindsdien heeft De Wijnvriend een assortiment opgebouwd van wijnen die behoren tot het beste in hun soort. De Wijnvriend onderscheidt zich door een persoonlijke en herkenbare keuze voor de lekkerste wijn, zonder concessies. Wij pretenderen niet alle streken te vertegenwoordigen maar beperken ons tot wijnen waarin herkenbaarheid van druif, terroir en stijl van de wijnmaker voorop staan. Wij bezoeken onze wijnboeren regelmatig en weten hoe ze werken. Iedere streek heeft maar een handjevol wijnboeren die goede wijn maken. Goed gemaakt, maar vooral: lekker, en redelijk van prijs. Mijn specialiteit is: natuurlijk gemaakte wijn. Op mijn website leest u daar meer over.

Drie keer per jaar schrijf ik mijn wijnbrief, waarin ik wijn aanbied die ik erg lekker vind en die door de test van een streng proefgezelschap is gekomen. Tussendoor is het altijd mogelijk uit voorraad te bestellen.

Mijn prijzen zijn heel gematigd. U zult die nergens anders vinden voor vergelijkbare kwaliteit. Immers, ik heb geen dure winkel of bedrijfsruimte, geen overhead en ik importeer zelf, zonder tussenschakels. Voor u is dit een garantie dat u buitengewoon lekkere wijnen krijgt, gemaakt door bevlogen wijnboeren die u via mijn wijnbrief heeft leren kennen.

De Rimboedoos bestaat uit:

Alle prijzen zijn incl. 19% BTW

1 fles van alle wijnen hieronder genoemd,
aangevuld met 1 fles La Magonie, heerlijke
grenache uit de Languedoc (zie onze website)

De prijs van de Rimboedoos € 89,65

Voor nieuwe klanten is er een proefdoosje: (1 fles van de hieronder als 1, 2, 4, 6, 9 en 10 genoemd) à: € 39,75 gehaald of € 47,50 thuis bezorgd.



Naam:

Aankruisen als u de wijn zelf komt halen op:

Adres:

€ vrijdagavond 7 april (20.00-22.00)

Telefoon:

€ zaterdagochtend 8 april (11.00-13.00)

Bestelt: Rimboedoos/dozen à € 89,65 of Proefdoosje(s)
en/of

...x 4 fln Jean Maupertuis, côtes d'Auvergne gamay 2005 (r)	€ 6,95 per fles
... x 4 fln Idem, rosé 2005 (rosé)	€ 6,40
... x 2 fln Domaine Gramenon, cuvée Poignée de Raisins (r)	€ 9,35
... x 4 fln Domaine du Mazel, Vin de Soif 2003 (r)	€ 7,35
... x 2 fln Le Mazel cuvée Briand 2003 (r)	€ 9,25
... x 4 fln La Grande Colline, Le Canon 2005 (r)	€ 7,35
... x 2 fln Domaine des Maisons Brulée, Le Herdeleau 2004 (r)	€ 8,95
...x 2 fln Idem, l'Erèbe 2005 (r)	€ 9,50
... x 4 fln Château Haye Bottereau, Muscadet 2003 (w)	€ 6,60
... x 4 fln domaine des Hautes Noëllles, Hého Rouge 2005 (r)	€ 4,99
...x 4 fln Idem, Hého Blanc 2005 (w)	€ 4,99

Betaling: Strikt binnen 1 week na aflevering per Postbank 40.44.828 van De Wijnvriend te Haarlem.

Bezorging: Als u niet zelf (laat) halen, is de bezorging als volgt:

rond Amsterdam: op zondag 9 april tussen 12.00 en 16.00 uur

Haarlem e.o.: rond 9 april

elders: per bode, ca. 6 april (**N.B.:** tot. aantal flessen moet deelbaar zijn door 6).

Bezorgtarief: Amsterdam en Haarlem: € 8,00. Elders: tot 12 fln= € 9; 24= € 11; 36= € 13,50; 48 of meer= € 16,50

Bel, e-mail, fax of stuur deze bon aan (dient **uiterlijk zondag 26 maart** bij ons binnen te zijn):

De Wijnvriend, fax.023-526.80.48, e-mail: wijn@wijnvriend.nl; website www.wijnvriend.nl