

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



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

De wijnbaer thuis

Beste wijnvriend, wijnvriendin,

Haarlem, 5 november 2006

Met veel plezier sturen we u de wijnbrief van kerst 2006.

Veel nieuwe wijn hebben we: droomwijnen uit de Elzas, Champagnes die een verrijking zijn voor onze collectie - een beetje wijnhandelaar kan toch niet zonder - en na jaren opnieuw de meesterlijke wijnen van Philippe Valette uit de Mâconnais. Ook heel blij zijn we met de briljante wijn van domaine les Foulards Rouges van Jean-François Nicq in de Roussillon. En als klap op de vuurpijl: de wijnen van de meester zelf, Marcel Lapierre, degene die aan de wieg stond van het natuurlijke wijnmaken.

Tenslotte hebben we ook nog een oude bekende, de cuvée Mimosa van domaine Coste Longue.

Inmiddels heeft na Amerika ook Brussel de tekst 'bevat sulfiet' verplicht gesteld voor wijnen met méér dan 14 milligram sulfiet per liter (= 1 speldenknopje). Maar of dat 14 mg is of 160 mg hoeft er dan weer niet bij te staan! Sommige van onze wijnboeren gebruiken inderdaad een beetje sulfiet, in homeopatische hoeveelheden. Niet schrikken dus van die tekst.

Nieuws over ons Wijncomplex: de bouw van onze eigen ruimte op het Nieuwe Energie terrein in Haarlem is begonnen. We houden u op de hoogte.

De praktische kant. De minimum afdname 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 Geniedoos, met een keuze uit dit aanbod, en de kennismakingsdoos van 6 flessen voor nieuwe klanten. Uiteraard kunt u ook uit onze vaste voorraad bestellen, zie de website of vraag een assortimentslijst. 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 november** a.s.. Dan dienen bestellingen **uiterlijk bij ons binnen** te zijn. Na de ophaaldagen zijn de prijzen hoger.

Uw bestelling kan worden gehaald op vrijdag 8 december tussen 20.00 en 22.00 of op zaterdag 9 december 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 10 december tussen ca. 12.00 en 16.00 uur. Noteert u dat in uw agenda? Bij klanten elders bezorgt de bode rond 7 december. 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

Christian en Audrey Binner - Elzas

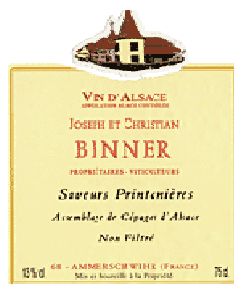
Op de wijnbeurzen met ons soort wijn ontmoeten we telkens die aardige mensen van wijngoed Binner. Hun wijnen bevallen ons bijzonder goed. Ze sluiten goed aan bij onze filosofie en zijn een verrijking van ons assortiment, zo besloten we.

Christian en zijn vrouw Audrey hebben 6 hectare wijngaarden rond het dorpje Ammerschwihr, grotendeels op de Kaefferkopf. Deze heuvel is één van de beste terroirs in de Elzas. De wijngaard ligt ideaal op de zon en is heel steil, met hellingen tot 60%. Met machines begin je hier niet veel, dus het is handwerk wat de klok slaat. Iedere druif krijgt zijn eigen behandeling.

De neerslag hier behoort tot de laagste van Frankrijk en sluit goed aan bij de vegetatiecyclus van de druif: het regent vooral in mei als de druivenstokken vrucht zetten, maar weinig in oktober, als de druiven volrijp moeten worden. De ondergrond is van graniet met een dikke toplaag van löss, kalksteen en klei.

De Kaefferkopf wijngaard is in april 2006, na jaren touwtrekken, gepromoveerd tot Grand Cru. De wijnboeren maakten natuurlijk het beste dat ze konden om deze promotie af te dwingen, terwijl de

marktprijs nog op het niveau is van gewone Elzasser. Is dat boffen: kampioenswijn voor de prijs van gewone.



Zoals gebruikelijk in de Elzas hebben de Bidders een uitgebreid assortiment. Ook zitten ze goed in hun oudere jaren, ze hebben mooie uitgerijpte wijn.

Elzas, dan heb je over riesling, de edelste witte druivensoort. Maar riesling is eigenzinnig en reist minder makkelijk dan de overal geplante chardonnay en sauvignon. Hij voelt zich het best in zijn geboortestreek, daar komt hij tot grote daden.

Kenmerk van de wijn van de Binner's is hun volheid, hun weelderigheid, maar op een ingetogen manier, geen patsers. Ze hebben een heerlijk zacht en soepel mondgevoel: niets scherp of hard.

We kozen de volgende wijnen:

De *Saveurs Printanières 2005*.

Van vooral riesling met een klein beetje van de andere Elzasser druivensoorten: chasselas, gewurz, sylvaner, pinot-gris. Een ontzettend lekkere droge wijn, vol fruit (peer, mandarijn). Smakelijk en verleidelijk, veel lekkers voor deze prijs.

Riesling Katzenthal cuvée Béatrice 1998. Diepe geur van geconfijte vruchten, rozen en een beetje kruiden. Sappig en lang, krachtig en mooi gerijpt. *Riesling Kaefferkopf 2004*. Fijn en complex van geur, een expressie van bloemen, ananas, grapefruit. Lange en zuivere afdronk, prachtige balans en veel complexiteit. De terroir speelt hier zijn rol. Grote wijn! En gelukkig geen petrol...

Muscat 2004. Komt van de Kaefferkopf wijngaard, maar de Grand Cru status geldt niet voor de Muscatdruif. Hoewel die natuurlijk net zo goed profiteert van de uitzonderlijke kwaliteiten van deze wijngaard. Mooie aromatische en frisse geur van druiven en bloemen. Haal hem alvast in huis voor de asperges! *Gewurztraminer Kaefferkopf 2004*. Rijpe en expressieve geur, kruiden, mirabellen. Krachtig en mineraal.

Saveurs Printanières 2005	€ 6,60
Riesling Katzenthal cuvée Béatrice 1998	€ 10,50
Riesling Kaefferkopf 2004	€ 13,50
Muscat 2004	€ 11,75
Gewurztraminer Kaefferkopf 2004	€ 10,25

Domaines Marcel Lapierre - Beaujolais

U heeft het recent al gemerkt met de Beaujolais Nouveau: De Wijnvriend heeft nu ook de wijn van de godfather zelf, Marcel Lapierre.

Hij was zo'n 20 jaar geleden de eerste die de ideeën van de

onderzoeker en wijnhandelaar Jules Chauvet in praktijk bracht. Ideeën die waren gebaseerd op 'het genie' van druiven om zonder ingrijpen voor zichzelf te zorgen. Dat ging in tegen de mode van die tijd: door de snelle

ontwikkelingen in techniek en wetenschap kon het proces van wijnmaken in grote mate worden gemanipuleerd. Wijn uit het laboratorium.

Marcel Lapierre werd met zijn natuurwijn de grondlegger van een hele nieuwe stroming, om te beginnen in de Beaujolais, 'de 5 gekken'. Nu is er een hecht en groeiend netwerk wijnboeren in heel Frankrijk en – voorzichtig- daarbuiten. Met die stroming gaat het heel goed, deze wijn is ín. Geen wonder, dit is gewoon de lekkerste soort wijn. Enfin, u koopt niet voor niets bij ons. Het origineel van Lapierre is zijn Morgon, daar is hij ooit mee begonnen en die maakt hij nog steeds. Dé referentie is het. Marcel mag dan vooral geniaal zijn in het wijnmaken, hij begint met het voorbeeldig verzorgen van zijn wijngaard, zodat daar alleen de gezondste druiven groeien. Marcel heeft ook een troeteldomein, iets naar het zuiden net buiten de appellation Morgon, het Château Cambon. Het is weliswaar zijn vrouw Marie die er

de scepter zwaait, maar Marcel



heeft er natuurlijk veel te vertellen. Dus probeert hij ook van dit domein de referentie te maken, maar dan op het gebied van de 'gewone' Beaujolais. Marcel Lapierre is een groot wijnboer en inspirerende leermeester. We mogen hem dankbaar zijn voor zijn talloze discipelen. Met veel enthousiasme bieden we: De Beaujolais *Château Cambon* uit het zeer goede jaar 2005. 'Hét

voorbeeld voor een overweldigend lekkere, soepele bistrotwijn en het natuurlijke krijg je er gratis extra bij', schreef het gedegen Franse wijnblad 'Le Rouge et le Blanc'. Ik kan er dan ook kort over zijn: dit is Beaujolais zoals die is bedoeld, een vriendenwijn. Sappig fruit, soepel, rond en zuiver. Ook hebben we, uit hetzelfde zeer goede jaar, Marcel's klassieker: *de Morgon 2005*, cru du Beaujolais. 'Lekker' is een begrip dat hier tekort schiet, deze wijn is meeslepend. Niet door zijn opgeblazenheid maar door zijn eenvoud. Zoals heel goede prestaties er vaak uitzien of het totaal geen moeite kost... Een echte wijnliefhebber móet dit hebben geproefd, het is de apotheose van de gamay druif. Beide wijnen voor een speciale prijs, ter introductie!

Beaujolais 2005, Château Cambon

€ 7,60

Morgon 2005, Marcel Lapierre

€ 13,50

Domaine Les Foulards Rouges - Roussillon

Zo'n 6 geleden ontmoetten we Jean-François Nicq voor het eerst. Hij was toen directeur van de Caves d'Estezarques. Die coöperatie is door hem tot één van de beste van Frankrijk gemaakt. Een paar jaar geleden begon Jean-François voor zichzelf op Domaine Les Foulards Rouges. Regelmatig proeven we zijn wijn en vinden die steeds heel lekker. Maar zoals gebruikelijk bij de beste nieuwe wijnmakers, moesten we in de wachtkamer. Alles uitverkocht, want heel populair. Les Foulards Rouges ligt in de Roussillon, ver in het zuiden van Frankrijk, tegen de Spaanse grens. De naam is de geuzennaam voor de rode halsdoek die in Baskenland - helemaal aan de andere kant van de Pyreneeën - behoort tot de symbolen voor

eigenzinnigheid en vrijheid. In die geest maakt Jean-François ook zijn wijn: lak aan instanties, conventies en prietpraat, alles voor de lekkerste wijn. Jean-François gaf zijn wijnen bijpassende namen: valserik, luiaard, vlerk. In onze cuvée La Soif du Mal zit een woordspeling op het woord dorst, dorst naar het slechte. Het is ook een verwijzing naar de dichtbundel van Baudelaire, Les Fleurs du Mal. De Soif du Mal komt in twee versies: de Côtes du Roussillon, die in mei-juni wordt gebotteld, en de Vin de Table uitvoering, die een paar maanden na de oogst wordt gebotteld. Die laatste hebben wij nu, de andere komt later. Onze Soif du Mal is dus de eerste wijn (afgezien van de Nouveau) van het oogstjaar 2006. Hij is

gemaakt van de druivensoorten syrah en carignan, elk voor 50%.



In dit verre zuiden zijn de wijnen vaak log en zwaar. De nieuwe lichte wijnboeren steekt veel inspiratie en vakmanschap in het beteugelen van die woestheid. Ze maken elegante wijnen en gebruiken daarvoor de methode van macération carbonique, afgekeken van de Beaujolais. Jean-François is op dit gebied het voorbeeld voor velen. We proefden de Soif du Mal 2006 uit een proeffles 'brut de cuve' op het Nouveau feestje bij Marcel

Lapierre. We hoorden daar iemand zeggen: 'dit is niet alleen Ontzettend Lekker, dit is een Grote Wijn. Er is fruit, er is

diepgang, je ontdekt steeds nieuwe laagjes in de smaak. Hij heeft de kracht en stevigheid van een zuidwijn in combinatie met

het speelse, soepele en ronde van een Beaujolais. Meeslepend en gevaarlijk lekker'.
Moeten we nog meer zeggen?

La Soif du Mal 2006, Domaine les Foulards Rouges

€ 8,60

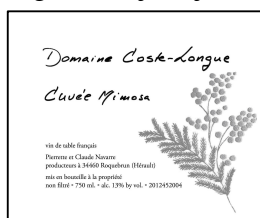
Domaine Coste-Longue van Pierrette en Claude Navarre.

Nu we het toch over Vin de Table uit 'de Zuid' hebben: we hebben ook weer het succesnummer van het vorige najaarsaanbod: de Cuvée Mimosa van Domaine Coste-Longue uit het idyllische Roquebrun in de Hérault.

Deze wijn wordt gemaakt door de daar wonende Nederlander Raymond, die in het wereldje van natuurboeren iedereen kent en omgekeerd. De chef van Nederland noemen we hem gekscherend en tot vermaak van zijn Franse vrienden.

Hij maakt wijn samen met Claude, een telg uit de bekende familie van wijnboeren Navarre. Die maakt al jaren wijn en dreigde te

vervallen tot een armetierig subsidiebestaan, het gaat immers niet goed in veel Franse wijnsectoren. Maar Raymond zag wat een fantastische terroir Claude heeft en bewoog hem langzaam richting natuurlijk wijnmaken.



Moet je mee aankomen bij een eigenwijze boer die het al eeuwen op zijn eigen manier doet. Ik heb Claude hard horen lachen en mopperen. Het voortdurend alles

met schoon water afspreken bijvoorbeeld, heel gebruikelijk bij de natuurlijk werkenden, vond hij maar raar. Maar uiteindelijk is hij er toch in gaan geloven en komt de samenwerking tot bloei.

De cuvée Mimosa 2005, van oude stokken Grenache, Cinsault, Carignan en Syrah, is een heerlijke wijn, vol met alle geuren die hier vrij rondhangen. Hij is vrolijk, fruitig en stevig, een ideale wijn voor het koudere jaargetijden en de Hollandse winterpotten.

Vorig jaar konden we hem niet aanslepen, en deze 2005-versie is nog lekkerder!

Domaine Coste-Longue, cuvée Mimosa

€ 6,40

Domaine Philippe Valette - Chaintré

Met Philippe Valette hebben we een paar keer gewerkt, een jaar of 5 terug. Heerlijke wijn, maar je wilt wel eens wat anders, en toen hadden we nog het principe: geen voorraad!

Maar we komen Philippe vaak tegen, proeven zijn wijn en denken: allemachtig, dat is toch wel erg lekker. Dus toen we Philippe onlangs weer zagen besloten we hem weer te gaan voeren.

Philippe woont in het dorp Chaintré, net onder Mâcon. De streek ligt op de grens van Bourgogne en Beaujolais. Als je met Philippe door zijn wijngaarden loopt, wijst hij je aan waar de grens loopt, grillig over heuvels, langs beken en bosranden.

Markant steken de hanekam rotsen van Solutré, Vergisson en Pouilly boven de wijngaarden uit. In het Bourgogne-gedeelte, waar Philippes wijngaarden liggen, worden witte wijnen gemaakt.

Daar is dit een gróót terroir voor, er komen beroemde wijnen vandaan, zoals de Pouilly-Fuissé.

In het Beaujolais-deel maakt men vooral rode wijnen, en die zijn hier meestal heel gewoontjes.

De terroirs en microklimaten zijn heel divers. Eén van de gevolgen daarvan is dat er overal belangengroepen zijn die de classificatie van de een of andere wijngaard omhoog willen hebben. En dat lukt op grote schaal, en ook niet helemaal onterecht, want er zijn veel fantastische wijngaarden. Had je vroeger bijvoorbeeld alleen

Pouilly Fuissé, tegenwoordig heb je Pouilly Vinzelles, Pouilly



Loché, Mâcon Chaintré, Mâcon Viré, Mâcon Clessé. Etcetera. De manier waarop Philippe Valette hier in de zuidelijke Bourgogne werkt, lijkt veel op wat Claude Maréchal in de côte de Beaune doet. Niet helemaal 100% biologisch, maar wel een metaculeuze verzorging van de wijngaard en een manier van wijnmaken met zo weinig mogelijk ingrepen in de

natuurlijke loop der dingen. Resultaat is: heel elegante chardonnay's, lichtvoetig en fijntjes, spannend, met mooi fris zuur en zonder de platheid en logheid die wijnen uit deze streek vaak hebben.

Wij bieden aan:
De witte *Mâcon Villages 2004*. Een zachte en fijne wijn, heel zuiver, ananas, perzik, citrus. En toch alleen gemaakt van druiven! De witte *Mâcon Chaintré Vieilles Vignes 2004*, van de beste

wijngaarden rond het dorp Chaintré en van oude wijnstokken. Nog net een stukje mooier en vetter, van alles net iets meer, inclusief een pietsie mooi geïntegreerd hout – moet kunnen voor een keer.

Mâcon Villages 2004, Philippe Valette	€ 9,95
Mâcon Chaintré Vieilles Vignes 2004, Philippe Valette	€ 12,50

Guy Larmandier - Champagne

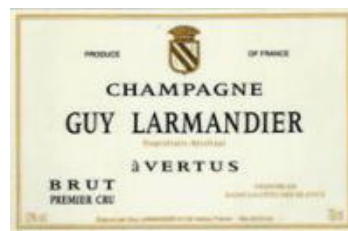
Wij zijn om. De Wijnvriend gaat Champagne doen. Jarenlang hebben we er op afgegeven. “Magere wijn van onrijpe druiven die door toevoeging van suikerwater nog een ietsje smaak krijgt. Van in- en in vervuilde wijngaarden, de vuilnisbelt van Parijs, zonder enig bacterieel leven. Hoofdpijn, keelpijn, maagpijn en pijn in de portemonnee”.

Toch gek: als er iets te vieren valt, waar dan ook, wordt er wèl Champagne geschonken of rondgespoten. En kijk eens in Frankrijk in een willekeurig restaurant: een glas Champagne als apéritief is daar heel gewoon. Een dekselse prestatie! Champagne verkoopt zichzelf. Daarom besloten we niet langer obstinaat te doen en op zoek te gaan naar een ons passende Champagne. Want natuurlijk, er bestaat wel degelijk hele lekkere. Dat bleek nog helemaal niet zó eenvoudig: Champagne is niet aan te slepen en de meeste producenten staan niet te springen om nieuwe klanten. Dan helpen relaties. Mijn Britse vriend – laat het Champagne drinken maar aan hen over- die regelmatig voor ons op pad gaat

als wijnspion, is her en der een goede klant. Na veel geproefd vonden we de Champagne van onze dromen, die van het familiebedrijfje Guy Larmandier. En na introductie via onze vriend konden die ons nog leveren ook!

Verreweg de meeste Champagne's worden gemaakt door grote, rijke en luxe handelshuizen, de Moëts, Mumms en Heidsicks, u kent ze wel. Die wijn is er in grote hoeveelheden, hij is duur en hij is altijd hetzelfde, dus saai. Voor spannende ècht lekkere Champagne moet je naar de kleinere producent met zijn artisanale handwerk. En vaak is die nog goedkoper ook. Kijk, daar komt De Wijnvriend in beeld! Het familiebedrijf Guy Larmandier is gevestigd in het dorpje Vertus, in het hart van de Côte des Blancs, een zogenaamde 100%-gemeente, het beste deel van de Champagne. Hier staan vooral witte druiven, chardonnay, en minder de rode pinot-noir, de andere Champagne druif. De 8 hectares wijngaarden van de Larmandiers zijn allemaal Grand Cru of Premier Cru, ze horen dus tot de allerbeste van de streek.

Bij Larmandier wordt nog met de hand geplukt, de druiven worden apart per perceel gevinifieerd. Daarna volgt minimaal 3 jaar opvoeding op fles. De Champagnes van Guy Larmandier zijn droog, delicaat en fijn. Ze zijn zeer puur en fruitig. We hebben twee soorten:



De *Premier Cru Brut*, de ‘gewone’ droge champagne van Guy Larmandier. Maar wel een Premier Cru, dus zo gewoon is ie niet. Bijna helemaal van chardonnay met een paar druppels pinot noir. Heel puur, elegant en gefocused in smaak. De *Grand Cru Cramant Brut*, een Blanc de Blanc, dus van puur chardonnay. Hij heeft langer gerijpt en is intens, rijp en geconcentreerd, maar toch lichtvoetig. En, zeg nou zelf, wat kost zo’n Moët et Chandon uit de fabriek?

Champagne Premier Cru brut, Guy Larmandier	€ 22,50
Champagne Grand Cru Cramant brut, Guy Larmandier	€ 24,50



De Wijnvriend is mijn uit de hand gelopen hobby, mijn passie, zo niet mijn complex. In 1988 begon ik met de import van wijn uit Frankrijk. Sindsdien heeft De Wijnvriend een assortiment opgebouwd van wijnen die behoren tot de besten in hun soort. De Wijnvriend onderscheidt zich door een persoonlijke en herkenbare keuze voor de lekkerste wijn, zonder concessies. Wij beperken ons tot handgemaakte artisaanele wijnen waarin druif, terroir en stijl van de wijnmaker herkenbaar zijn. Wij bezoeken onze wijnboeren regelmatig en weten hoe ze werken. Iedere streek heeft maar een handvol wijnboeren die uitblinken. Door goed gemaakte wijn die bovenal heel lekker is, en redelijk van prijs.

Mijn specialiteit is: natuurlijk gemaakte wijn. Op mijn website leest u daar meer over.

Drie keer per jaar heb ik open dagen en 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, 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 website en wijnbrief zelf heeft leren kennen.

De Geniedoos bestaat uit:

Alle prijzen zijn incl. 19% BTW

2 flessen elk van de Printanières, Soif du Mal en Mâcon Villages,
en 3 flessen elk van de Cambon en de Mimosa.

De prijs van de Geniedoos is € 92,30

Voor nieuwe klanten is er een proefdoosje: 1 fles van elke soort uit de Geniedoos, behalve de Mimosa waarvan 2 flessen, à € 45,55 gehaald of € 54,00 thuis bezorgd.



 Naam:

Aankruisen als u de wijn zelf komt halen op:

Adres:

€ vrijdagavond 8 december (20.00-22.00)

Telefoon:

€ zaterdagochtend 9 dec. (11.00-13.00)

Bestelt: Geniedoos/dozen à € 92,30 of Proefdoosje(s)

en/of

...x 4 fln Saveurs Printanières 2005, domaine Binner	€ 6,60 per fles
... x 2 fln Riesling Katzenthal cuvée Béatrice 1998 (w)	€ 10,50
... x 2 fln Riesling Kaefferkopf 2004 (w)	€ 13,50
... x 2 fln Muscat 2004 (w)	€ 11,75
... x 2 fln Gewurztraminer Kaefferkopf 2004 (w)	€ 10,25
... x 4 fln Beaujolais 2005, Château Cambon (r)	€ 7,60
... x 2 fln Morgon 2005, Marcel Lapierre (r)	€ 13,50
... x 2 fln La Soif du Mal 2006, Domaine Les Foulards Rouges (r)	€ 8,60
... x 4 fln Domaine Coste Longue, cuvée Mimosa 2005 (r)	€ 6,40
...x 2 fln Mâcon Villages 2004, Philippe Valette (w)	€ 9,95
...x 2 fln Mâcon Chainré 2004, Philippe Valette (w)	€ 12,50
...x 1 fln Champagne Premier Cru brut, Guy Larmandier (w)	€ 22,50
...x 1 fln Champagne Grand Cru Cramant brut, Guy Larmandier (w)	€ 24,50

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 10 december tussen 12.00 en 16.00 uur

Haarlem e.o.: rond 10 december

elders: per bode, ca. 7 dec. (**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= € 16,00

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

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