

Kleverparkweg 40  
2023 CG Haarlem  
website: [www.wijnvriend.nl](http://www.wijnvriend.nl)



tel.: 023-527.58.58  
fax: 023-526.80.48  
email: [wijn@wijnvriend.nl](mailto:wijn@wijnvriend.nl)

*wijn van verwende druiven*

Beste wijnvriend, wijnvriendin,

Haarlem, 6 maart 2007

Hier is ons voorjaars aanbod 2007.

Het zal waarschijnlijk de laatste keer worden op onze boerenstek in Spaarnwoude. Vanaf deze zomer betrekken we immers ons Complex in Haarlem. Tijd voor verandering. U hoort er meer van!

Voor nu is er weer veel nieuwe wijn: met trots brengen we de originele Marcillac van Philippe Teulier, die onze vorige leverancier, de coöperatie, opvolgt. Net zo origineel en lekker zijn de cru's uit de Beaujolais van Christophe Pacalet. Ook keren we in de Beaujolais terug bij onze vriend Philippe Jambon, die weer ouderwets in vorm is.

We waren onlangs op de beurs van onze alternatieve wijnboeren in het winderige Le Havre, in de annex van het culinaire instituut l'Omnivore. Ons soort wijn is in Frankrijk echt in opkomst, de vorige locatie in Angers bleek al te klein. Veel wijnboeren, veel restaurateurs en chefs, veel journalisten uit Frankrijk. En wie zijn er uit Nederland? De Wijnvriend en nog een winkelier. Enfin, hadden wij tenminste het rijk voor ons alleen en blijven we de voorhoede. Maar je vraagt je wel af waar ze uithangen, die Nederlandse smaakmakers.

U zult zien dat in deze brief wat duurdere wijnen staan. Dat is in de eerste plaats een keuze. Voor Haute Couture, en die is nou eenmaal duurder dan confectie. En de groeiende populariteit in Frankrijk maakt ook niet voordeliger. Ook willen transporteurs, fiscus, en wie al niet, steeds meer mee-eten uit de ruif.

Echter, we zijn voor onze wijnen en hun soortgenoten nog steeds (verreweg) de goedkoopste. Zoek maar eens op Google. Bovendien: op onze site, [www.wijnvriend.nl](http://www.wijnvriend.nl), kunt u in elke prijsklasse uitstekende wijnen vinden, en die kunt u natuurlijk gewoon meebestellen.

De praktische kant. De minimum afname is 12 flessen totaal en 2 of 4 flessen per soort, zie de bestelbon. Wij hopen dat internetbestellers dit ook in acht nemen. Tevens is er de Verwende Druif doos, met een keuze uit dit aanbod, en de kennismakingsdoos van 6 flessen voor nieuwe klanten. Zoals gezegd kunt u eveneens 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 1 april** a.s.. Dan dienen bestellingen **uiterlijk bij ons binnen** te zijn. Na de ophaaldagen worden de prijzen hoger.

Uw bestelling kan worden gehaald op vrijdag 13 april tussen 20.00 en 22.00 of op zaterdag 14 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.

Omdat we niet alles willen meenemen naar onze nieuwe stek, zullen we flink wat **uitverkopen** op de ophaaldagen!

Als u uw wijn bezorgd wilt hebben: in en vlakbij Amsterdam bezorg ik, zonder uw tegenbericht, op zondag 15 april tussen ca. 12.00 en 16.00 uur. Noteert u dat in uw agenda? Bij klanten elders bezorgt de bode rond 12 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*

## Domaine du Cros - Marcillac

Onze transporteur zuchtte toen we hem vroegen wijn te halen in Marcillac. 'Ik zal de chauffeur een schep, een bijl en een zaag meegeven', zei hij geschrokken. Met zo'n enorme vrachtauto in de rimboe van Frankrijk, met zijn smalle weggetjes, passen, scherpe bochten en tenslotte bij de wijnboer het modderige erf, maar eerst nog even 50 meter stijl naar beneden. Zo ziet de transporteur het schitterende landschap in de Aveyron.

Voor anderen is dit een heerlijke streek. Gelukkig ligt het op weg van niets naar niets, niemand kent het, dus ook geen toeristenergenis. En er wordt één van de lekkerste en origineelste wijnen gemaakt. Zo'n 15 jaar geleden kwamen we hier voor het eerst, bij Philippe Teulier op zijn Domaine du Cros, toen één van de 2 of 3 wijnboeren die voor zichzelf werkten. We proefden allerlei lekkers, die

wijn...die worstjes die we er bij kregen, die schapenkaas... Helaas was er niets te koop, Philippe had al een importeur.

Dus werkten we een paar jaar met de lekkere wijn van de coöperatie, de Vignerons du Vallon.

Tot we Philippe onlangs weer eens spraken. Hoe het verder ging leest u nu. Het is toch het leukste om met



de wijnboer zelf te werken en Philippe's wijn is gewoon de beste van de streek. En ver daarbuiten. Een geniale wijn uit een mooi landschap, gemaakt van een originele druivensoort: de fer servadou. Fer, ijzer, aan de rode kleur in het landschap zie je het al. Maar officieel schijnt dat 'ijzer' te

slaan op de hardheid van de wijnrank.

Een wijn met een heel uitgesproken karakter waar opmerkelijk genoeg, zoals Nicolaas Klei schrijft, toch iedereen dol op is. Spetterendpaarse oerwijn' zegt hij.

Philippe noemt zijn wijn in plaatselijk dialect Lo Sang del Païs, het laat zich raden wat het betekent. Wij hebben de 2005: stoer, kruidig, helder rood fruit, tomaten, gras, hasj, jawel. Vol smaak, de geuren van het land in de fles gestopt. Ongelooflijk lekker, gekoeld op een mooie zomerdag, maar ook als de wind om het huis loeit bij de stoofpot...

Laatste nieuws: het Concours Générale Agricole heeft de prix d' excellence toegekend aan domaine du Cros, omdat ze 5 opvolgende jaren goud of zilver wonnen! Niet dat wij heel veel geven om zo'n prijs, maar dit zegt toch wel iets en voor Philippe is het een eer.

Marcillac Lo Sang del Païs 2005, Domaine du Cros

€ 6,90

## Domaine Mouressipe - Gard

In Parijs gaan we altijd even langs de wijnwinkel van Augé, om te kijken of er nog vondsten zijn. De eigenaar, als altijd chagrijnig en lomp, laat ons een fles zien met een etiket waarop twee Romeinse munten staan afgebeeld. Thuis gekomen blijkt de wijn een schot in de roos te zijn.

Een paar weken later zijn we bij de wijnboer, Alain Allier. Hij woont in een dorp onder de rook van Nîmes, Saint Côme et Maruéjols, in het barre niets.

Alain is pas wijn gaan maken toen hij wat ouder was. Aanleiding: een onvergetelijke ervaring met een bijzondere fles. Hé, dat herkennen we.

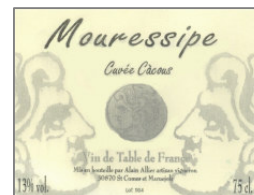
Hij was carrossier en in zijn vrije tijd bijenhouder. Van zijn familie had hij 3 hectare wijngaard geërfd. Hij wist niet goed wat hij ermee moest. Tot hij in 2002 Eric Pfifferling van ons geliefde

domaine l'Anglore ontmoet, en wat meer is: hij proeft een fles van diens Tavel. Boingggg... verkocht was Alain. Vanaf dat moment weet hij wat hij wil: ook zulke heerlijke wijn maken. Eric biedt aan de zaak op de rails te zetten. Zo leert Alain het vak, aan de hand van één van de beste wijnboeren in 'de zuid'.

Alain neemt ons op die vroege voorjaarsdag mee naar zijn wijngaard. Die ligt op een bijzondere plek, in de vallei van het riviertje de Vaunage en onder het Oppidum van Mouressipe: een torentje boven op de heuvel, gebouwd rond het jaar 500 voor Christus door Griekse slaven. Het is dus meer dan 2500 jaar oud, dat torentje. Het is in alle opzichten bijzonder: je staat op een hoogvlakte, in de verte zie je de zee, er hangt de geur van tijm, oregano en garrique. De wijngaard staat vol oude stokken met

daartussen fruit (pêche de vigne, hmmm) en rozen. En gras tot aan je kuit, zoals het hoort.

Alain werkt zoals we dat graag willen: een uitstekend en natuurlijk onderhouden wijngaard, zonder chemische verdelging en verrijking, eigen gisten, geen filtering, geen sulfiet. In Alains wijngaard staan allerlei lokale druivensoorten: alicante, portan,



chasselas, clairette, muscat, syrah en vooral grenache. Hij maakt hiervan meesterlijke en onnavolgbare assemblages. 'Hou toch op met dat gefixeer op dingen die er niet toe doen, zoals oogstjaar en druivensoort. Het enige dat telt

is de kunde van de wijnboer' zegt hij.

We bieden: de *Cuvée Cacous 2006* van, we melden het toch maar even, voornamelijk grenache met een beetje syrah en chasselas (witte

druif!). Opschepper, betekent de naam. Mag-ie zijn. Als je hier al niet meer over mag opscheppen... Ontzettend lekkere wijn met fruit, chocola, koffie, tijm. Boers, vol en toch zacht. Ook hebben we de rosé, *Cuvée Galéjade 2005*, van 70%

cinsault en 30% syrah. Druivig, verleidelijk, met een klein prikje. Niet pretentief maar gewoon ongelooflijk lekkere wijn. Eén van de weinige rosé's waar verklaard rosé-criticus Nicolaas Klei gek op is. Meer zeg ik niet.

**Cuvée Cacous 2006, Domaine Mouressipe**

€ 7,95

**Rosé Cuvée Galéjade 2005, Domaine Mouressipe**

€ 7,40

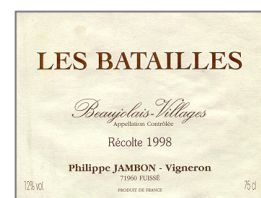
## Philippe Jambon – Beaujolais

Jaren geleden hadden we een vast adres in de Beaujolais, Philippe Jambon. Die was na een korte carrière als sommelier, wijnboer geworden, nu zo'n 12 jaar geleden. Wij waren één van zijn eerste klanten. Heerlijke wijn heeft hij voor ons gemaakt, maar ook missers. Vakmanschap kost tijd. Indertijd waren we heel trots in zee te kunnen gaan met andere Beaujolais boeren en op een goed moment was er geen plaats meer voor Philippe. Maar kijk aan, iedere keer op wijnbeurzen kwamen we hem weer tegen, tot groot genoegen. Langzamerhand raakten we opnieuw onder de indruk van zijn wijn. Wat we de laatste paar jaar proefden was steeds verrukkelijk. Dus zijn we terug. Philippe woont tegenwoordig in het dorp Chasselas, de oorsprong van de gelijknamige druivensoort, die hier echter niet meer voorkomt.

Het ligt onder de karakteristieke hanekam rotsen van Solutré en Vergisson, in de Pouilly-Fuissé streek. De grens tussen de wijngebieden Beaujolais en Bourgogne meandert zich door het landschap. Als je chardonnay struiken ziet ben je in de Bourgogne, zie je gamay dan ben je in de Beaujolais.

Philippe maakt beide. Maar hij doet niet meer mee aan de poppenkast van de officiële appellation toekenning. Als je wijn maakt zonder sulfiet, krijg je die zogenaamde agrément toch nooit van de oude gifspuitende wijnboertjes die het proefcomité vormen. En de zaak bedonderen door in de proefflessen wel wat sulfiet te doen, daar voelt Philippe niets voor. Dus maakt hij Pouilly-Fuissé in Vin de Table vermomming, en Beaujolais

eveneens als Vin de Table. Voor het moment hebben wij die laatste. Kenmerk van Philippe's wijn is zijn compactheid, de smaak is niet losjes en breed, maar rijk en



gefocused. Ook hebben ze iets aards, iets van natte bosgrond. Daarbij gevoegd de gebruikelijke fruitigheid van een goede Beaujolais, in Philippe's geval vooral bramen en frambozen. We hebben de 2005 versie van de wijngaard Les Ganivets. Verrukkelijke Beaujolais is het, vrolijk en serieus. Vriendenwijn, maar dan voor de langdurige vriendschappen!

**Beaujolais, cuvée Les Ganivets 2005 Philippe Jambon**

€ 9,25

## Christophe Pacalet – Cru's du Beaujolais

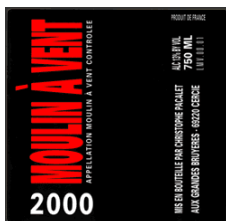
De Beaujolais heeft veel gedaan om de reputatie van Franse wijn tot op de bodem af te breken. Wat is er niet een bende gemaakt: aangesuikerd, zuur, scherp, branderig bocht met die vervelende fabrieksgist smaak van perendrup en banaan. Vervoegt u bij de Super. Aan de ander kant heeft de Beaujolais ook een bende die laat zien hoe het óók kan: de Bende

zonder Zwavel. Deze 5 wijnboeren maken uitzonderlijk lekkere wijn, die je zonder nadelige gevolgen in vrolijk makende hoeveelheden kunt drinken.

Jaren geleden waren ze op een wijnfeest in Amsterdam. Nog altijd gaan de oogjes glinsteren als we de Franse gasten herinneren aan dat feest. Daar ontmoetten we Beaujolais wijnmaker Christophe

Pacalet, neef en leerling van de inmiddels beroemde Marcel Lapierre. Hij had ladingen van zijn verrukkelijke cru's mee, er bleef niet veel van over. Afgelopen herfst kwamen we Christophe weer tegen op het Nouveau feestje bij oom Marcel. Daar, in de natuurlijke habitat van de Beaujolais: hap, slok, vrienden, gastvrijheid, plezier, besloten we tot samenwerking.

De liefde voor wijn is Christophe dus met de paplepel ingegoten. Hij en zijn broer Philippe, die nu furor maakt met fantastische Bourgogne's, hadden in Marcel



Lapierre natuurlijk de beste leermeester die je kan bedenken. Christophe heeft zelf geen wijngaarden maar werkt samen met

wijnboeren die druiven telen volgens zijn instructies. Van de meest verwende druiven maakt Christophe vervolgens zijn wijn, en wel in de cave van Marcel Lapierre. Met een rigoureuze vinificatie maakt hij zes verschillende Beaujolais cru's. Ze zijn allemaal heel getypeerd en dus heel verschillend. Maar allemaal zijn ze ontzettend lekker, Beaujolais zoals die bedoeld is, en het natuurlijke krijgt u er gratis bij.

Wij kozen twee pareltjes: de Moulin-à-Vent, elegant en vol, en de krachtige Côtes-de-Brouilly.

*Moulin-à-Vent 2005*, de cru genoemd naar de plaatselijke windmolen, is een wijn die wat langer nodig heeft om zich helemaal te geven. Vol, robuust, stevig. Een geur van viooltjes en rozen, waar met de tijd steeds meer wild en truffel in sluipt, zoals bij een Bourgogne.

De *Côtes-de-Brouilly 2005* komt van de hellingen van de Mont Brouilly en is krachtiger, steviger, vlezig, sappiger, met een aroma van verse druiven, bramen en zwarte kersen.

Côtes-de-Brouilly 2005, Christophe Pacalet	€ 11,50
Moulin-à-Vent 2005, Christophe Pacalet	€ 11,95

## Domaine Gramenon - Côtes du Rhône

Goed nieuws. We krijgen een ruime hoeveelheid van de heerlijkheden van Domaine Gramenon, belooft eigenaresse en wijnmaakster Michèle Aubéry-Laurent ons.

Zij nam ongeveer acht jaar geleden het roer over van haar plots overleden echtgenoot, Philippe Laurent. De geniale Philippe was de Marcel Lapierre van de Rhône, een wijnboer met een overtuiging. Domaine Gramenon ligt in de Drôme. Frans Toscane: golvende heuvels, milde beken, weelderige begroeiing, veel bloemen en kruiden. En bijna altijd een zacht briesje, dat ziektes in de wijngaard helpt voorkomen.

Na de overname door Michèle was het afwachten wat er van zou komen. Er zijn wel mindere jaren

geweest, maar wat wij vorig jaar kochten was van grote klasse. En op de beurs in Le Havre proefden we de nieuwe oogst, de 2006. Absoluut briljante wijn! Beter dan de meeste andere wijnen daar, en dat zijn ook geen kleintjes. Wij bieden aan: de rode *Poignée de*



*Raisins 2006*, gemaakt van grenache 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 drinken.

De *Sierra del Sud 2006*, van puur syrah. Compact, krachtig, vol, de smaken verdringen zich, geen klap op je kop maar vrolijk makende elegantie. Bramen, donkere kers, leer. En nog een lang leven voor zich!

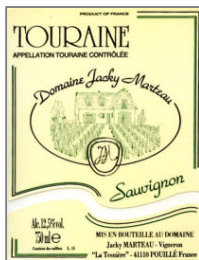
De *rosé de Gramenon 2006*, van cinsault, grenache, syrah en carignan. Overtuigende geur van rode kersen. Héél veel smaak, in de lichtvoetige en elegante Gramenon stijl. Een zeldzaam plezier, deze rosé.

Poignée de Raisins 2006, Domaine Gramenon	€ 9,90
Sierra del Sud 2006, Domaine Gramenon	€ 13,80
Rosé de Gramenon 2006	€ 9,60

## Jacky Marteau - Touraine

Marteau is dé vaste waarde in onze collectie. Wij begonnen in 1988 onze wijnimport met zijn wijn en sindsdien levert Jacky jaar na jaar lekkere, knisperende en betrouwbare wijn. Die lijkt elk jaar steeds nog nét iets lekkerder te worden. Jacky is bij de klassieke manier van wijnmaken gebleven, niet biologisch of natuurlijk, maar wel zuiver. Hij bewijst dat je ook op die manier goede wijn kunt maken.

Het mag dan leuk zijn om steeds



weer nieuwe wijnboeren te leren kennen, en hun soms meeslepende

en experimentele wijn, maar een vaste waarde is ook nodig. Uit de Touraine, de tuin van Frankrijk, in de Loire streek. Wij bieden: de *Sauvignon de Touraine 2006*, met zijn stuivende boeket van bloemen, kruisbes en rabarber, de innemende wijn waar iedereen voor valt!

### Touraine Sauvignon 2006, Jacky Marteau

€ 6,25

## Domaine Rouge Garance – Côtes du Rhône

In het voorjaar hadden we die lekkere rode wijn van Domaine Rouge Garance, van Jean-Louis Trintignant, filmacteur in ruste en Claudie en Bertrand Cortellini. Zij maken ook een heerlijke witte wijn.

Het domaine Rouge Garance ligt helemaal in het zuiden, niet ver van de stad Nîmes. De wijngaarden lopen tot vlak bij die prachtige Romeinse Pont du Gard. Het microklimaat op Rouge Garance is perfect en de

grondsamenstelling is bijna precies zo als in Châteauneuf-du-Pape: de ondergrond is van kalk en klei, de



bovenlaag van kiezels en keien. Daardoor zijn de wijnen fijner, eleganter, fruitiger en minder alcoholisch dan hun collega's uit

andere delen van de zuidelijke Rhône.

De witte Blanc de Garance 2005 is gemaakt van de druivensoorten Viognier, Marsanne, Roussanne en Grenache Blanc, ieder voor een gelijk deel.

Het is een compacte witte wijn, een beetje vet maar toch fris, met een heel verleidelijke geur van bloemen en geel fruit. Ergggg lekker! Weer eens wat anders, zo'n witte Rhône

### Blanc de Garance 2005, Domaine Rouge Garance

€ 7,75

## Domaine des Maisons Brûlées – Loire

Michel Augé, de wijnboer van domaine des Maisons Brulées in de Loire streek, bottelt zijn wijn in flessen met kroonkurk, te openen met een flessenopener. Nooit meer die verrotte kurk dus, nooit meer het verdriet van de gootsteen. De wijn van Michel Augé, die we sinds 2002 hebben, hoort tot het lekkerste dat op het moment te krijgen is. De nieuwste oogst is de 2005. Wij hebben 2 cuvées: *Le Herdeleau 2005*, assemblage van

gelijke delen pinot noir en gamay. Eén en al rood fruit, kersen vooral, fris, fruitig, romig en veel



intrigerende diepgang. Het weldadige van een Bourgogne gecombineerd met het speelse van

een 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 2005* 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. Strenger, serieuzer maar óók een groot plezier.

### Le Herdeleau 2005, Domaine des Maisons Brûlées

€ 9,80

### L'Erèbe 2005, Maisons Brûlées

€ 9,90



De Wijnvriend begon in 1988 met de import van wijn uit Frankrijk. Sindsdien hebben we 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 artisanale wijn waaruit druif, terroir en stijl van de wijnmaker spreken. Wij bezoeken onze wijnboeren regelmatig en weten hoe ze werken. Iedere streek heeft maar een handvol wijnboeren dat uitblinkt. Met goed gemaakte wijn die bovenal heel lekker is, en redelijk van prijs.

Onze specialiteit is: natuurlijk gemaakte wijn. Op onze website leest u daar meer over.

Drie keer per jaar hebben we open dagen en verschijnt de Wijnbrief, waarin we wijn presenteren die we erg lekker vinden en die door de test van een streng proefgezelschap is gekomen. Tussendoor is het altijd mogelijk uit voorraad te bestellen.

Onze prijzen zijn heel gematigd. U zult die nergens anders vinden voor vergelijkbare kwaliteit. Daar kiezen wij voor.

Voor u is dit een garantie dat u buitengewoon lekkere wijnen krijgt, gemaakt door bevlogen wijnboeren die u via onze website en wijnbrief zelf heeft leren kennen.

---

De Verwende Druifdoos bestaat uit:

Alle prijzen zijn incl. 19% BTW

2 flessen elk van de Marcillac, Cacous, Les Ganivets, Sauvignon, Blanc de Garance en de Herdeleau.

De prijs van de Verwende Druifdoos is € 95,80 Voor nieuwe klanten is er een proefdoosje: 1 fles van elke soort uit de Verwende Druifdoos à € 47,90 gehaald of € 55,00 thuis bezorgd.



---

 Naam: Aankruisen als u de wijn zelf komt halen op:  
Adres: € vrijdagavond 13 april (20.00-22.00)  
Telefoon: € zaterdagochtend 14 april (11.00-13.00)

Bestelt: ..... Verwende Druifdoos/dozen à € 95,80 of .... Proefdoosje en/of

...x 4 fln Marcillac, Lo Sang del País 2005, domaine du Cros (r)	€ 6,90 per fles
... x 2 fln Cuvée Cacous 2005, domaine Mouressipe (r)	€ 7,95
... x 2 fln Cuvée Galéjade 2005, domaine Mouressipe (rosé)	€ 7,40
... x 2 fln Beaujolais, cuvée Les Ganivets 2005 Philippe Jambon (r)	€ 9,25
... x 2 fln Côte de Brouilly 2005, Christophe Pacalet (r)	€ 11,25
... x 2 fln Moulin-à-Vent 2005, Christophe Pacalet (r)	€ 11,95
... x 2 fln Poignée de Raisins 2006, domaine Gramenon (r)	€ 9,90
... x 2 fln Sierra del Sud 2006, domaine Gramenon (r)	€ 13,80
... x 2 fln Rosé de Gramenon 2006 (rosé)	€ 9,60
...x 4 fln Sauvignon de Touraine 2006, Jacky Marteau (w)	€ 6,25
...x 2 fln Blanc de Garance 2005, domaine Rouge Garance (w)	€ 7,75
...x 2 fln Le Herdeleau 2005, domaine des Maisons Brûlées (r)	€ 9,80
...x 2 fln l'Erèbe 2005, domaine des Maisons Brûlées (r)	€ 9,90

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 15 april tussen 12.00 en 16.00 uur

Haarlem e.o.: rond 12 april

elders: per bode, ca. 12 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= € 16,00

Bel, e-mail, fax of stuur deze bon aan (dient **uiterlijk zondag 1 april** bij ons binnen te zijn):

De Wijnvriend, fax.023-526.80.48, e-mail: [wijn@wijnvriend.nl](mailto:wijn@wijnvriend.nl); website [www.wijnvriend.nl](http://www.wijnvriend.nl)

