

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 wijnvrienden,

Haarlem, 22 november 2011

U leest ons kerstaanbod 2011.

Het leek zo'n goed idee destijds. De toekomst straalde, alles zou weer rozengeur en manenschijn worden. Nu zouden we ons eindelijk helemaal kunnen gooien op grote wijnen. Bourgogne, Sancerre, Châteauneuf, noem maar op. 'Topwijnen', zoals onze minder originele collega's zouden zeggen.

Het was in het vroege voorjaar van dit jaar, we waren naar een paar wijnbeurzen in Frankrijk. Voor het kerstaanbod. En opgewonden van al het aanstekelijke lekkers dat we proefden, bestelden we er lustig op los. Heerlijke wijnen, en met het oog op kerst ook behoorlijk wat duurdere. Een mer à boire.

Wisten wij veel hoe anders het zou lopen in de wereld?

Maar wat een geluk eigenlijk. Als we alles eerder hadden geweten, zouden we waarschijnlijk voorzichtigjes wat goedkopere wijnen ingekocht hebben, maar nu zitten we heerlijk tussen de stapels superwijn. En dat alles natuurlijk alleen maar voor u, want u bent vast wel toe aan iets uitzonderlijks met uw kerstdiner.

We hebben dus weer veel lekkere wijnen in alle prijsregionen, ook de lagere! Twee nieuwe wijnboeren in de Bourgogne, Julien Altaber en Nicolas Vauthier, en een oude bekende uit die streek: Jean Montanet uit Vezelay. En, het moest er toch eens van komen: De Wijnvriend gaat aan de Sancerre. Als het zo doorgaat komen we misschien ooit ook nog met Bordeaux. Het idéé...

Verder hebben we veel oude bekenden: de Vignerons Ardèchois, domaine du Jas, domaine des Grillons, Gramenon, l'Anglore en een paar nieuwe wijnen van Les Clapas. En vergeet onze Champagne niet, zie onze website. Gaat u al watertanden...?

Terzake. De minimum afname is 12 flessen totaal. Om het u makkelijk te maken hebben we ook de Kerstdoos, met een keuze uit dit aanbod, en de proefdoos van 6 flessen voor nieuwe klanten. Uiteraard kunt u ook uit onze vaste voorraad bestellen, kijk op de website of vraag een assortimentslijst. Bodeklanten: graag zorgen dat het totaal aantal flessen deelbaar is door 6.

U kunt uit dit aanbod tegen genoemde prijzen bestellen **tot en met zondag 4 december** a.s.. Dan dienen **bestellingen uiterlijk bij ons binnen** te zijn.

Uw bestelling kan worden gehaald op vrijdag 9 december tussen 19.30 en 21.30 en op zaterdag 10 december tussen 11.00 en 13.00 in Het WijnComplex, Energieplein 16, Haarlem. Zie de routebeschrijving op de website of vraag hem aan. Uiteraard is er weer van alles te proeven, zowel hap als slok. En er zijn **restant wijnen**.

Als u uw wijn bezorgd wilt hebben: in en vlakbij Amsterdam is dat, zonder uw tegenbericht, op zondag 11 december tussen ca. 12.00 en 14.00 uur. Bij klanten elders bezorgt de bode rond 8 december. Zie de bestelbon voor de bezorgtarieven.

LAATSTE NIEUWS: de Cuvée Saulniers van domaine de la Cadette door Nicolaas Klei gekozen als één van de beste wijnen van 2011 (Elsevier 18 november 2011).

Ik verheug me op uw bestelling.

Henk Struijs

Vignerons Ardèchois - Ardèche

Om u niet meteen aan het schrikken te maken, beginnen we met een wel zéér voordelige wijn, die van de Vignerons Ardèchois.

Al vele jaren hebben we hun Gamay in die gulle 10 liter Bag-in Box.

Oorspronkelijk werden die vooral afgenomen door een bekend Amsterdams restaurant.

Tijd om ons er maar eens echt in te gaan verdiepen, toen we hoorden dat er eervorig jaar een hele nieuwe

equipe was aangetreden. Natuurlijk met de onvermijdelijke marketingafdeling, maar ook met een nieuwe wijnmaker, Stéphan Blard. Die werkte voorheen onder andere voor de Cave d'Estezargues, u wel bekend. Stéphan voerde een veel zuiverder manier van werken door, weg met veel van de chemicaliën en technische poespas.

En hij introduceerde een paar biowijnen, onder andere een *Vin de*

Pays de l'Ardèche. Een grote sprong voorwaarts. Gemaakt van de druivensoort Merlot, oorspronkelijk uit de Bordeaux streek. Nogal een allemansvriend, deze druif. En eerlijk gezegd is deze wijn dat ook, maar in de beste zin van dat woord: met karakter en niveau. Makkelijk, tamelijk licht, fris, aards, lekkere frambozengeur. Eindelijk weer een slobber met niveau. Biologisch.

Vignerons Ardèchois - Vin de Pays Merlot

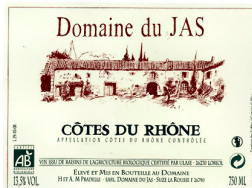
€ 5,80

Domaine du Jas – Rhône

Ook domaine du Jas is een oude bekende, die het verdient nog eens in het zonnetje te worden gezet.

Het domaine ligt in Suze-la-Rousse, een dorpje in de buurt van

Orange, vooral bekend van de Rhône-wijnuniversiteit.



Het domein bestaat uit zo'n 50 hectare grond en een schitterend kasteel.

De wijngaarden, met druivenstokken van zo'n 25 jaar oud, liggen op zacht glooiende heuvels in de vallei van het riviertje de Lez. Een zeer vruchtbaar gebied: wijn, perziken, lavendel, zoete tomaten, en heerlijke meloenen, die Nederland echter nooit bereiken want te duur.

Wij hebben meerdere wijnen van domaine du Jas, maar brengen hier alleen de witte Côtes du Rhône onder de aandacht. Het is tenslotte al dringen genoeg in dit aanbod.

De witte Côtes du Rhône Blanc 2010, van grenache blanc, roussanne en viognier. Heel fruitig en aromatisch, witte perzik en lavendel in een vrolijke toonzetting, vol en droog. Zeer verleidelijk, heerlijk bij alles, ook bij zichzelf. Biologisch.

Domaine du Jas – Côte du Rhône Blanc 2010

€ 7,90

Domaine Sextant – Julien Altaber – Bourgogne

Als je geen tijd hebt om naar de wijnboer te gaan, kun je ook even naar Parijs - drie en een half uur duurt de treinreis tegenwoordig - om te eten in de bistrotts met wijn van onze wijnboeren. Je vindt er altijd wat nieuws, die bistrotts doen hun spuurwerk goed, en ze zitten nu eenmaal dicht bij de bron dan wij. In één van onze favorieten hebben ze een ongelooflijk watertanderige collectie, je wilt alles wel proeven en dat doen we dan ook zo ongeveer. In het voorjaar waren we er weer. De eigenaar wordt aangestoken door ons enthousiasme en laat het ene na het andere heerlijkjes proeven. Twee wijnen springen eruit, Bourgognes allebei.

We bellen de wijnboeren. Toevallig zijn ze een paar weken later alletwee op een klein beursje in de buurt van het pelgrimsdorp Vezelay, samen met een boel van onze oude leveranciers. Wij erheen, we voelen ons thuis, zoveel bekenden. En natuurlijk de lekkerste wijn. En de heerlijkste happen in de vorm van worst, kaas, paté, wat al niet. Zo komen we in contact met Julien Altaber van



Domaine Sextant uit het dorp Saint Aubin in het hart van de Bourgogne. Julien is zelfstandig wijnboer maar werkt ook bij de geniale maar knotsgekke natuurwijnboer

Dominique Derain uit hetzelfde dorp. Van hem heeft Julien het natuurlijk wijnmaken geleerd.

Het dorpje Saint Aubin ligt temidden van grote Bourgogne terroirs: Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Auxey-Duresses. Goede burens zou je zeggen.

Julien heeft een aantal kleine percelen met biologisch geteelde druiven. De chardonnay voor de witte wijn komt van een perceel net buiten Puligny Montrachet, de pinot noir van een perceel in Saint Aubin. Julien werkt natuurlijk: biologisch geteelde druiven, geen chemie in wijngaard en cave, geen technisch kunst- en vliegwerk, homeopathische doses sulfiet.

We hebben de *rode Bourgogne 2009* met zijn typische pinot-noir geur van kersen, aardbeien, rozen en een zachte, zwoele smaak vol finesse. Zuiver, fris en complex. Heeft nu in

zijn jeugd wel wat lucht nodig voor u hem drinkt.

De *witte Bourgogne 2009*, van chardonnay, met zijn geur van meloen, bloemen, citrus en hooi.

Puur, delicaat, complex en zacht. Ook deze wijn kan wat lucht gebruiken als u hem nu wilt drinken.

Domaine Sextant – Bourgogne Rouge 2009

€ 15,50

Bourgogne Blanc 2009

€ 17,20

Nicolas Vauthier- Vini Viti Vinci - Bourgogne

De tweede vondst daar in Parijs: de wijn van Nicolas Vauthier. Hij was ook op het wijnbeursje in Vezeley. Tien jaar geleden opende Nicolas een wijnbar/restaurant 'Aux Crieurs de Vin' met natuurwijnen in het stadje Troyes. Hij werd er beroemd mee. Aangestoken door het lekkers dat hij verkocht, besloot Nicolas twee jaar geleden zelf wijn te gaan maken. Hij begon een soort garage-wijndomeintje in het dorp Avallon, niet ver van Vezeley. Onder de naam Vini Viti Vinci, ik kwam, zag en overwon, maar dan anders. Hij koopt biologische geteelde druiven 'a pied', nog aan de wijnstruik, oogst ze

met een eigen ploeg plukkers, en laat vervolgens de wijn zichzelf maken, hij intervenueert zo weinig mogelijk.

Hij maakt gebruik van maceration carbonique, gisting onder een koolzuur deken. Zoals ze dat in de Beaujolais doen om de wijnen fruitiger te maken. De gisting vindt plaats in grote oud-houten foeders waar de wijn een jaar in oudert. Geen sulfiet, alleen een druppeltje bij het bottelen. De wijnen van Nicolas zijn eerlijk, direct, levendig, zwoel en krokant, echte 'vins des plaisirs'. Ze worden



onder andere geschonken in het beste restaurant ter wereld, Noma, in Kopenhagen.

Zo, nou u weer.

We hebben de *rode Bourgogne 2009*, van pinot noir. Heldere, direct aansprekende wijn vol fruit, wat peper en het wat dierlijke van een goede pinot. Complex, plezierig en prachtig in balans. Heerlijk bij vlees en wild.

Ook hebben we de *rode Bourgogne 2010 in literflessen*. De ideale maat voor zo'n heerlijke wijn als dit. Doet denken aan de beste Morgons, zo gulzig ruikt en smaakt hij: fluweelzacht, diep fruit, elegant, complex. Een feest om te drinken.

Vini Viti Vinci – Bourgogne rouge 2009

€ 15,50

Bourgogne Rouge 2010, in literfles

€ 18,80

Domaine La Cadette – Jean Montanet - Vezeley

We blijven nog even in Bourgogne. Een paar jaar geleden hadden we een paar keer wijn van de Bourgondische Jean Montanet.

Aan hem is het te danken dat de streek enige jaren geleden de status van appellation contrôlée kreeg. Toen we indertijd wilden bijbestellen, bleek dat ineens niet te kunnen. Wijn op, of gekozen voor een exclusieve andere importeur of weetikveel. Dit voorjaar kwam ik Jean -Jeanot voor intimi- tegen op het al genoemde wijnbeursje. Gelukkig raakten we in gesprek over hoe het zo gelopen kon zijn – nee, niemand's bedoeling, ja, misverstand, zeker, heel jammer.

Allemaal tot je dienst, dacht ik. Tot ik Jeans nieuwste oogst proefde. Unieke wijn, geweldig lekker. Dit zou opnieuw een parel in onze collectie worden, wist ik.

Jeanots wijngaarden liggen bij de adembenemende pelgrimsplaats Vezeley in het Noordoosten van de Bourgogne, niet ver van Chablis. Zijn wijn maakt hij in schitterende middeleeuwse kelders in het naburige Saint Père sous-Vezeley. Jeanot werkt puur natuur: biodynamisch, alleen eigen gisten, nauwelijks sulfiet, geen filtering, niets eruit, niets erin. Alleen druiven.



We hebben de witte *Bourgogne Grand Ordinaire Melon 2011*. Jeanot maakt als één van de laatsten nog wijn van de druivensoort Melon de Bourgogne. Die kwam hier vroeger alom voor, maar is nu zo goed als verdwenen. Hij is verhuisd naar...de Muscadet, die wordt namelijk gemaakt van Melon.

De smaak houdt het midden tussen een Chablis en een Muscadet: mineraal, bloemig, geel fruit, strak droog. Een zeer stijlvolle Bourgogne. Drink hem bij de maaltijd, met name bij zeevruchten.

De *Bourgogne Vezeley Saulniers 2010*. Bedwelmende, loepzuivere chardonnay. Smaakt als een kruising tussen een Chablis en een Côtes de

Beaune: het minerale en strakke van de één, het volle en vette van de ander. Een mand vol bloemen, een complex en zonnig bouquet, zuiver, vief en helder.

De *Bourgogne rouge 2010*. Van 80% pinot noir en 20% cézar, een oude

druivensoort die in de Bourgogne veel voorkwam maar nu bijna verdwenen is. Hij geeft namelijk minder druiven dan de pinot noir. Maar zijn karakter is zeer origineel, voller en kruidiger dan de pinot.

Een heerlijkheid deze wijn: heldere rode vruchtjes en een beetje zoethout en mint, sappig en zuiver en met een zachte structuur. Ietsje hout dat deze wijn in de loop der tijd groots zal maken.

Deze wijnen zijn alle drie biologisch.

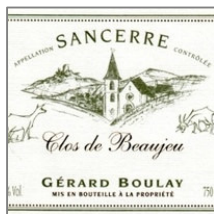
Domaine La Cadette – Melon de Bourgogne 2010	€ 12,40
Bourgogne Vezelay Saulniers 2010	€ 12,60
Bourgogne Rouge 2010	€ 14,20

Gérard Boulay – Sancerre

Sauvignon Blanc, je ziet hem overal ter wereld. De bakermat is echter een, ooit nietig, dorp aan de Loire: Sancerre. Daar komt deze druif tot zijn grootste prestaties en worden er weergaloos lekkere wijnen van gemaakt. Soms.

Drie jaar geleden besteedde het Franse avant-garde wijntijdschrift *Le Rouge et le Blanc* een groot artikel aan de wijn van Sancerre. Conclusie: heel veel middelmaat.

De twee beste wijnen kwamen uit het dorpje Chavignol, ook bekend van die lekkere geitenkaasjes. Eén ervan is die van



Gérard Boulay. Een revelatie, volgens *leR&leB*. Dat prikkelde natuurlijk, en we namen ons voor Gérard ooit te bezoeken. Begin dit jaar kwam het er van.

Als je in de streek rondrijdt, valt op dat het er ronduit boers is gebleven. Ook al zijn er een paar grote handelshuizen, met de gebruikelijke Duitse Klassewagens op de parking.

Het bezoek aan de cave van Gérard begint al meteen indrukwekkend: 'Wijnboeren sinds 1310', zegt een bord bij de ingang. De cave is mooi van eenvoud, niets van de gladde marmarbetegelde ruimtes die je hier bij de rijke jongens ziet.

Gérard zelf is de vriendelijkheid zelve. Discreet, bescheiden, serieus, totaal niet mediamiek. In Frankrijk zelf relatief onbekend, wellicht omdat hij nooit proefflessen instuurt voor wijngidsen.

Hij is één van de weinigen in de streek die géén chemische middelen gebruikt. Hij laat gras groeien tussen de rijen, hij ploegt langs de struiken om oppervlakkige wortels weg te halen, die moeten namelijk de diepte in, daar zit het lekkers. Gisting met eigen gisten, geen nieuwe houten vaten, homeopathisch gebruik van sulfiet.

Het resultaat: sappige, rijke, compacte en geconcentreerde wijnen, vol spanning, ze zinderen.

De 2010's hebben in dit stadium wel wat lucht nodig om zich helemaal te geven, en ze komen beter tot hun recht bij een maaltijd dan als

apéritief.

We hebben: De witte *Sancerre Tradition 2010*. Geur delicaat en fris, van rijpe druiven, vegetaal, een hint van kruiden. In de mond fluweelzacht, levendig, prachtige zoet-zuurbalans, iets mineraals.

Heerlijke wijn die naar meer smaakt. De *Sancerre Clos de Beaujeu 2009*, één van de 'Grand Cru's van Sancerre: rijk, zeer geconcentreerd, bloemen, fruit en paddestoelen, perfecte balans, zeer digestief, je gaat vanzelf dromen van kreeft, zeetong, oesters...

De *Sancerre Monts Damnés 2010*, de andere 'Grand Cru' van Sancerre: rijp, zeer veel smaak, compact en gefocust, mint, citrus, lichte kruidigheid. Gróte wijn van een groot terroir.

De *rode Sancerre 2010* van pinot-noir druiven. In dit witte wijn gebied is rode wijn eigenlijk een curiositeit. Maar deze is werkelijk heel lekker. Zeer smaakvol, vrij licht, op en top pinot-noir, een Bourgogne maar dan frivoler.

Domaine Gérard Boulay – Sancerre Tradition 2010	€ 13,95
Sancerre Clos de Beaujeu 2009	€ 21,70
Sancerre Monts Damnés 2009	€ 21,70
Sancerre Rouge 2009	€ 17,95

Les Clapas - Ardèche

De vondst van het jaar. Uit de Ardèche, van Jérôme en Stéphanie Jouret. We hadden eerder al de 'En avant doute'. De andere cuvées waren toen nog niet klaar - een goed teken dat ze hier de wijn de tijd gunnen zich goed te settelen. De al eerder bestelde cuvée l'Abri kwam



onlangs binnen. Samen met een paar proefflessen sauvignon 'la chasse aux papillons'. Nu zijn die natuurlijk gemaakte sauvignons vaak niet onze smaak: raar sherry-achtig, stenerig. Nou, daar waren we met één snif aan deze wijn goed van genezen. Wat heerlijk zeg! Rijpe en rijke geur, droog met toch een tikkie molligheid. Het woord 'vlinder' (papillon) is raak: je gaat je heerlijk licht voelen. Maar de smaak is ook vol en stevig.

Natuurlijk gemaakt, zeer weinig sulfiet. Dan de rode l'Abri 2010. Van cabernet-sauvignon, bekend van Bordeaux. Klanten die ons langer kennen weten dat dit niet onze favoriete druif is. Maar als hij zo wordt gecoached als bij les Clapas, mag hij er wezen: gul, zacht, zelfs iets zwoels, en de kenmerkende zwarte bes is er ook. Heerlijk bij rood vlees en wild.

Domaine Les Clapas – La Chasse aux Papillons 2010

€ 9,95

l'Abri 2010

€ 8,75

Clos des Grillons - Nicolas Renaud - Rhône

We hadden deze wijn uit de zuidelijke Rhône het afgelopen voorjaar en hij was meteen op. Een schot in de roos. Onlangs hadden we ons jaarlijkse Nouveau aanbod. Daar kwam deze Grillon een weekje te laat

voor binnen, 'de etiketten waren er nog niet'. Lekker handig, Nicolas. Maar Nicolas heeft gelukkig niet alleen het chaotische van een kunstenaar, maar ook de originaliteit en het non-conformisme. Gemaakt

van de druivensoort Cinsault, ook al zo eigenzinnig, met de fraaie naam Primo Senso. Een lichte, fruitige, verrukkelijke wijn, voor nu of straks op de eerste lentedag.

Clos des Grillons – Primo Senso 2011

€ 9,60

Domaine Gramenon/ Maxime Laurent - Rhône

De meesterlijke wijnen van Michelle Aubéry, de wijnboerin van dit domein, hebben we al vele jaren. Helaas zijn het cultwijnen geworden, en zijn ze in Peking, Shanghai, Tokio en New-York niet aan te slepen. Indirect kan ik ze daardoor ook bijna

niet meer aanslepen, ze zijn flink aan de prijs geraakt. Hoewel, als ze volgens kenners beter zijn dan 99% van de Chateaneufs, zijn het eigenlijk koopjes. We hebben een heel gamma Gramenon-wijnen, we lichten één uit,

namelijk die van zoon Maxime Laurent. De rode *Il fait Soif 2010*. Stevig en vol, met een ongelooflijke concentratie aan fruit en kruiden, diep en toch elegant. Een wijn met vibes.

Maxime Laurent – Il fait Soif 2010

€ 13,20

Domaine l'Anglore – Rhône

Wat we hierboven zeggen over Gramenon kunnen we bijna letterlijk herhalen voor dit domein met zijn geniale wijnmaker Eric Pfifferling. Ook dit is cult, niet aan te slepen en erg aan de prijs geworden. Maar de wijn blijft zichzelf, cult of niet, zeer

eigenzinnig en speciaal, hij lijkt op geen ander. Ook hier: beter dan de meeste 3 x zo dure Chateaneufs. Ach, die vergelijkingen... Ook van l'Anglore hebben we



meerdere cuvées, de een nog lekkerder dan de andere. We lichten hier de *Tavel 2010* eruit. Eigenlijk een rosé, maar een hele volle en donkere, ik ken rode wijnen die lichter zijn. Geniaal is hier het juiste woord, meer zeg ik niet.

Domaine de l'Anglore - Tavel 2010

€ 15,50



De Wijnvriend, importeur van Franse wijn sinds 1988, 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. Iedere streek heeft maar een handjevol wijnboeren die uitblinken. Met goed gemaakte en zuivere wijn, vaak natuurlijk gemaakt, die uitnodigt tot drinken. Het is onze taak die voor u te vinden. Op onze website leest u meer hierover. Drie keer per jaar hebben we open dagen en verschijnt de Wijnbrief, waarin we onze wijnen presenteren, gekozen na streng proeven. Tussendoor is het altijd mogelijk uit voorraad te bestellen en te laten bezorgen of op te halen in Het Wijncomplex. Hoewel het beste niet het goedkoopste is, zijn onze prijzen heel redelijk. U zult die nergens anders vinden voor deze kwaliteit.

De Kerstdoos bestaat uit: zoveel flessen
als hieronder tussen haakjes aangegeven.
De prijs van de Kerstdoos is € 119,55

Alle prijzen zijn incl. 19% BTW

Voor nieuwe klanten is er een proefdoosje: 1 fles van de wijnen waar haakjes achter staan, m.u.v. de rode Sextant. De proefdoos kost € 63,30 gehaald, of € 73,00 thuis bezorgd.

 Naam: Aankruisen als u de wijn zelf komt halen op:

Adres: vrijdagavond 9 december (20.00-21.30)

Telefoon: zaterdagochtend 10 dec. (11.00-13.00)

Bestelt:Kerstdoos/dozen à € 119,55 of proefdoos

en/of

... fln Vignerons Ardèchois – Vin de Pays 2009 (r)	€ 5,80 per fles	(3)
... fln Domaine du Jas – Côtes du Rhône Blanc 2010 (w)	€ 7,90	(2)
... fln Domaine Sextant – Bourgogne Rouge 2009 (r)	€ 15,50	(1)
... fln Bourgogne Blanc 2009 (w)	€ 17,20	
... fln Vini Viti Vinci – Bourgogne Rouge 2009 (r)	€ 15,50	
... fln Bourgogne Rouge 2010 in Literfles (r)	€ 18,80	
... fln Domaine La Cadette – Melon de Bourgogne 2010 (w)	€ 12,40	
... fln Bourgogne Vezelay Saulniers 2010 (w)	€ 12,60	(2)
... fln Bourgogne Rouge 2010 (r)	€ 14,20	(1)
... fln Gérard Boulay – Sancerre Tradition 2010 (w)	€ 13,95	(1)
... fln Sancerre Clos de Beaujeu 2009 (w)	€ 21,70	
... fln Sancerre Monts Damnés 2009 (w)	€ 21,70	
... fln Sancerre Rouge 2009 (r)	€ 17,95	
... fln Domaine Les Clapas – La Chasse aux Papillons 2010 (w)	€ 9,95	
... fln l'Abri 2010 (r)	€ 8,75	(2)
... fln Clos des Grillons – Primo Senso 2011 (r)	€ 9,60	
... fln Gramenon/Maxime Laurent – Il fait Soif 2010 (r)	€ 13,20	
... fln l'Anglore – Tavel 2010 (rosé)	€ 15,50	

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

Bezorging: Als u niet zelf haalt, is de bezorging als volgt:
rond Amsterdam: op zondag 11 december tussen ca. 12.00 en 14.00 uur
elders: per bode, ca. 8 dec. (**N.B.:** tot. aantal flessen moet deelbaar zijn door 6).

Bezorgtarief: Amsterdam, Haarlem: € 10,00. Elders: tot 12 fln= € 11; 24= €13,50; 36= €15,50; 48= €17,50

Bel, e-mail, fax of stuur deze bon aan (dient **uiterlijk zondag 4 december** bij ons binnen te zijn):