

Zet de flesjes **direct** in de koelkast en proef de witte wijnen het liefst binnen drie dagen en de rode binnen een week.

Om de proeverij wat spannender te maken hebben de wijnen op de flyer een letter en op de flesjes staat een nummer. Aan u om de juiste combinatie te vinden aan de hand van de beschrijvingen.

Direct de oplossing? Kijk op de andere kant rechts onderaan.

## Thuisproeverij HERFST

Mijn traditionele Najaarsproeverij in november gaat niet door; daarom de Thuisproeverij HERFST. Acht bij het seizoen passende wijnen in flesjes van 100 ml met een korte beschrijving. Wilt u meer informatie, bezoek dan mijn website [wijnvanpeter.nl/thuisproeverij](http://wijnvanpeter.nl/thuisproeverij). De kosten voor het proefpakket zijn € 22,50. U kunt het in de winkel ophalen of ik bezorg het u gratis thuis.

A



€8,95

### Devois de Perret 2019 (wit)



**Wijnhuis:** Le Cellier du Pic  
**Herkomst:** Languedoc AOP - Frankrijk  
**Streek:** Languedoc-Roussillon

**Druiven:** 50% Vermentino, 30% Grenache Blanc en 20% Roussanne  
**Alcohol:** 13%  
**Bewaren:** 3-4 jaar  
**Drinken:** 10-12° Celsius

**Bodem:** Kiezelen op een klei-kalkbodem  
**Klimaat:** Winterse kou uit het noorden wordt effectief tegengehouden door de Cevennen. Zomerse verkoeling komt van de Middellandse Zee.  
**Neus en mond:** Witte bloemen en tropisch fruit. Expressieve smaak van ananas, mango en lychee. Frisse afdrank met accenten van rozenblaadjes.  
**Culinair:** Een gevogeltewijn bij uitstek, en past uitstekend bij de Oosterse keuken.

### Le Tarral 2019 (wit)



**Wijnhuis:** Cave coopérative CastelBarry  
**Herkomst:** Languedoc Montpeyrroux AOP – Frankrijk  
**Streek:** Languedoc-Roussillon

**Druiven:** 80% Grenache Blanc, 10% Marsanne en 10% Carignan Blanc  
**Alcohol:** 12,5%  
**Bewaren:** Drinken binnen 2-3 jaar na de oogst  
**Drinken:** 10-12° Celsius

**Bodem:** Kalkhoudende percelen op 90-150 meter hoogte.  
**Klimaat:** Mild mediterraan  
**Neus en mond:** Heerlijk stuivende geuren, sappige aanzet, mooie zuurgraad, goede zoet-zuurbalans, wat salmiak, mooi bittertje, duidelijke invloed van hout  
**Culinair:** Lekker bij gegrilde vis, sint-jakobsschelpen en schapenkaas.

€12,95



B

C



€11,50

### Liber Pater 2018 (rood)



**Wijnhuis:** Ippolito 1845  
**Herkomst:** Cirò Classico Superiore DOC – Italië  
**Streek:** Calabria

**Druiven:** 100% Gaglioppo  
**Alcohol:** 13,5%  
**Bewaren:** 2-3 jaar  
**Drinken:** 18° Celsius

**Bodem:** Klei, zand, graniet en mergel.  
**Klimaat:** Mediterraan klimaat met koelende invloeden vanuit de Ionische Zee.  
**Neus en mond:** Parfum van rozen naast hints van rood fruit, viooltjes en kruidige tonen. Zachte smaak met ronde tannines; perfecte in balans.  
**Culinair:** Rood vlees, gekruide voorgerechten en stevige kazen. Dinerwijn voor bij osso buco of lasagne.

### Cà di Pian 2016 (rood)



**Wijnhuis:** La Spinette  
**Herkomst:** Barbera d'Asti DOCG – Italië  
**Streek:** Piemonte

**Druiven:** 100% Barbera  
**Alcohol:** 14,5 %  
**Bewaren:** > 10 jaar  
**Drinken:** 18° Celsius

**Bodem:** Kalkhoudend  
**Klimaat:** Veel microklimaten. Lager gelegen percelen hebben last van droogte en hitte.  
**Neus en mond:** Aroma's van kersen, cederhout, viooltjes, pruimen en leer. Een milde zoetheid met zachte maar aanwezige tannines.  
**Culinair:** Gebakken kalfsniertjes met mosterdsaus, ossenhaas, varkensrollade en wildgerechten. Probeer ook eens bij oer-Hollandse Boerenkoolstamppot met rookworst.

€22,50



D