

**UITNODIGING: OPEN HUIS DAGEN zaterdag 12 en zondag 13 oktober 2019, van 14.00 tot 18.00 uur in Hotel-Kasteel Bloemendal te Vaals en Diner Dégustation Double op 2 november.**

## Beste wijnvrienden en -vriendinnen,



“Ik heb geen verstand van wijn, ik weet alleen wat ik lekker vind”. Dit antwoord krijg ik van 9 van de 10 cursisten op de eerste avond van de basis wijncursus, op de vraag: “waarom kom je op wijncursus”.

Natuurlijk is dit antwoord valide. Je zou immers gek zijn, als je bij zo’n groot en gevarieerd aanbod iets zou drinken wat je niet lekker vindt.

En toch doe je jezelf daarbij tekort. Het is dan ook niet verbazingwekkend dat diezelfde cursisten na 8 les avonden met uitleg en achtergrond informatie, maar vooral na het proeven en vergelijken van zo’n 80 wijnen vaak tot een andere keuze komen. Meestal een keuze voor wijnen met meer inhoud en diepgang, hetgeen men

voorheen niet of nauwelijks proefde, of zelfs niet kon waarderen. Je kunt het enigszins vergelijken met klassieke muziek of moderne kunst. Op het eerste gezicht zegt zo’n schilderij je weinig, totdat iemand je de essentie van het werk uitlegt. Pas dan kun je er waarschijnlijk meer van genieten.

Je kunt wijn op diverse manieren benaderen. Eén mogelijkheid is om ze in drie segmenten te verdelen. Op de laagste trap vind je de z.g. “slobberwijnen”. Dit zijn wijnen, vaak aangeboden in supermarkten voor minder dan drie Euro. Als je weet dat de fles, het etiket, de afsluiting, accijns en de marge voor de producent zo’n € 2,60 bedraagt, kun je uitrekenen voor hoeveel geld er aan wijn in die fles zit. Voor elke Euro die je meer betaalt, krijg je wel 100% wijn in je fles.

Het volgende segment zijn de middenklasse wijnen. Je zou ze ook “commerciële” wijnen kunnen noemen. In deze categorie is verreweg het grootste aanbod, en hier komt enige kennis van zaken of een goed advies van pas, omdat er veel kaf tussen het koren zit. Je moet de pareltjes leren ontdekken door goed vóór te proeven. Daarom hebben wij vanaf het begin de wijnen op de Open Dagen altijd gratis laten proeven. Gelukkig hebben Wiel en Elke dit voortgezet. In deze categorie vindt U de nodige verrassingen op onze proeftafels in de beste prijs-kwaliteit verhouding.



Tenslotte kom ik bij de derde categorie, de z.g. topwijnen. Dit zijn de wijnen die op de Open Dagen grif geproefd worden (uit nieuwsgierigheid?) maar mondjesmaat op de bestellijstjes terecht komen. Natuurlijk ga je deze wijnen niet alledag drinken. Bovendien presenteren ze zich vaak niet op zijn charmantst. Dit geldt voornamelijk voor de rode wijnen. Ze zijn nog te jong, met veel tannines, hout, zuren etc. en bovendien eigenlijk bedoeld als begeleiders van een mooi gerecht aan tafel. Toch zou U het eens met een paar flesjes moeten proberen. U moet ze dan wel de tijd geven om zich te kunnen ontplooiën. Leg ze weg, op een rustige plek in het donker. Het hoeft niet absoluut een koele kelder te zijn, en open ze b.v. met Kerst of als je iets te vieren hebt. Je wordt gegarandeerd beloond. Hoe lang je ze kunt bewaren? Dat ligt aan een aantal factoren, maar op de Open Dagen zullen wij U graag adviseren. Ik geef U een voorbeeld uit eigen praktijk. Ik heb op de geboortedag van mijn 4 kleinkinderen voor ieder een kistje weggelegd van hun eigen jaargang die ze op hun 18<sup>e</sup> verjaardag mogen openen, ook als ik er dan niet meer bij mag zijn. Onlangs werd de oudste 18, en uiteraard moest "haar" kistje eraan geloven. In dit geval betrof het een Châteauneuf du Pape 2000, cuvée vieilles vignes. De wijn was heerlijk op dronk, mooie zachte tannines, nog verrassend veel fruit en mooie lange tertiaire tonen van chocolade, koffie en leer. Ontdek het zelf. Hij staat op de proeftafel. Nog enkele andere grootheden in dit segment zijn b.v. de **Tafelstein Spätburgunder** van Stallmann-Hiestand. Een Pinot Noir die menige veel duurdere Bourgogne doet verbleken. Verder de **Nessun Dorma** en de Belcanto van de veel gelauwerde grootheid Richard Maby. Uit Corbières staan 2 nieuwe grootheden op tafel van Château La Bastide de Eidos rouge (ook in wit). Absolute top uit de Gigondas: de "**Primitif**", en de **Syterres de bois neuf**, en tenslotte de **Châteauneufs du Pape** van Perrin. Dit is maar een greep, zonder de andere te kort te willen doen.



Wellicht vraagt U zich af, beste wijnvrienden, waarom zijn die topwijnen zoveel duurder, en is die prijs wel gerechtvaardigd? Hier kan ik U het beste antwoord op geven door u het hele proces van wijn maken zelf te laten mee beleven aan de hand van een concreet



voorbeeld. Tijdens onze recente wijnreis in september door Frankrijk kreeg ik een tip van een vriend om een Belgisch stel op te zoeken, die in **Visan**, gelegen tussen de bekende cru's van de Zuidelijke Côtes du Rhône, zoals Châteauneuf du Pape, Gigondas, Vacqueyras, Rasteau, Vinsobres en Beaumes de Venise absolute topwijnen zouden maken. Die mededeling maakte mij uiteraard nieuwsgierig. Bovendien had ik nog de uitspraak van Guido Janssegers, van Château Mansenoble in mijn hoofd, die mij jaren geleden vertelde dat de beste wijnen in Frankrijk niet door de Fransen maar door de Belgen gemaakt worden, hetgeen ik overigens al een aantal malen bevestigd zag. Zoals gebruikelijk ligt het domein in de "middle of nowhere", in de Vaucluse, **ergens tussen Visan en Valreas**. We werden allerhartelijks ontvangen door de eigenaars Geert Claeys en Mieke Willaert, beiden van huis uit scheikundigen, die in plaats van genieten van

het leven nog eens de moed hadden om een domein van 50 hectaren, waarvan 17 hectare beplant met druivenstokken, te gaan bewerken. Voor Geert, tevens afgestudeerd oenoloog aan de nabije wijnuniversiteit van Suze la Rouse, was doorslaggevend de kwaliteit van de verschillende terroirs, met een hoogteverschil van 330 meter en alleen maar oude stokken. Je waant je in het paradijs, als je vanaf het terras in de verte de Rhône vallei aan je voeten hebt. De oude boerderij ondergaat momenteel een metamorfose. Van binnen alles design, met veel glas en hout. Voor de gasten wordt desgevraagd gekookt, waarbij een chef uit een top restaurant de pannen hanteert.



Ik zou nog een tijd door kunnen gaan, maar dat voert hier te ver. Mocht U het domein willen bezoeken dan wil ik U graag verder informeren, of raadpleeg de site. De wijnen zijn 100% natuurlijk, en niet alleen bio in de wijngaarden maar ook bio in de cave, hetgeen zeker uitzonderlijk is te noemen. De druiven worden geteeld zonder chemische middelen. Er worden geen gisten, zuren, suikers en tannines toegevoegd. Sulfit tegen oxidatie en bacteriën wordt sterk beperkt en soms volledig geweerd. De kwaliteit wordt bepaald door de ligging en de leeftijd van de wijnstokken (45-65 jaar oud). Het rendement is dus heel laag, maar kwaliteit is top. Sommige terroirs hebben een opbrengst van 17 hl./ha. (toegestaan in de appellation is 45 hl./ha.) Er zijn een tiental terroirs. Er wordt gevinifiëerd per perceel. Zo gaat elke wijngaard apart in een cuve. Na een uitgebreide test op rijpheid wordt met de hand geplukt, door een kleine groep van 15 bekwame plukkers in kleine kistjes, zodat de druiven zonder blessure-oxidatie op de tri-tafel terecht komen, waar ze zorgvuldig worden gesorteerd. Enkel de beste druiven komen in de vinificatietunnels terecht. Vervolgens worden de meeste rode wijnen in nieuw eiken opgevoed. Een indrukwekkende voorraad vaten op het terrein onderstreept dit. Het zal U niet verbazen, beste wijnvrienden, dat aan deze wijnen een prijskaartje hangt. De bedoeling van mijn verhaal is dan ook om U duidelijk te maken welke factoren de prijs van een fles wijn bepalen. In deze klasse hebben wij het duidelijk niet over wijnen die op smaak gebracht worden met suiker en chemicaliën, en ook niet over wijnen die als poeder per schip uit Zuid Amerika of Zuid



Afrika komen en vervolgens na enige bewerkingen als wijn worden aangeboden. Gelukkig hebt U op onze proeftafels voldoende keus in betrouwbare wijnen. En gaat U inderdaad eens wat flesjes top wijn inslaan, dan kunt U ervan uitgaan dat onze toppers op tafel, zoals hierboven eerder genoemd, op nagenoeg dezelfde verantwoorde wijze en met veel zorg gemaakt zijn als het aangehaalde voorbeeld van **Domaine La Gontarde**. Van grotere zorg in Frankrijk en Zuid Europa is de klimaatverandering, die zich nu al doet gelden, en de wijnboer nu al voor problemen stelt. In mijn volgende Wijnbrief zal ik hier wat dieper op ingaan, inclusief de gevolgen voor de wijn consument.

Domaine



La GONTARDE

1245 CHEMIN DE L'OBRI



Dit schreef ik vorig jaar over **de oogst 2018**: "Een uitvoerige oogstbeschrijving kan achterwege blijven, want alle wijngebieden in Frankrijk en daarbuiten melden tevredenheid, zowel in kwaliteit als in kwantiteit. (alhoewel dit bericht uiteindelijk toch wat genuanceerd moest worden, vooral door de aanhoudende droogte.)

Ook voor **de oogst van 2019** zou je kort kunnen zijn door te stellen dat de druiven in verreweg de meeste Europese wijngebieden last hadden van de hitte en de droogte. Met



name in juni was er sprake van een "canicule", zoals de Franssen zo'n extreme hitte noemen. Ik mocht zelf meelijden. In Carpentras (bij Avignon) heb ik op 20 juni 45,9 gr. gemeten. Bij dergelijke temperaturen krijgen de druiven hitte-stress.

Voorafgaande aan de oogst heeft het slechts op één dag een beetje gespat. Vooral de jonge aanplant heeft hier last van, omdat de wortels nog niet diep genoeg de bodem in kunnen. De bladeren en de druiven kunnen gaan uitdrogen. Het gevolg van te weinig water zijn kleine druiven met een harde schil en weinig sap, dus in het algemeen een lage opbrengst, en veel tannine en suiker (alcohol). Het viel mij op dat in **de Zuidelijke Rhône** zeker twee weken later dan normaal de eerste plukmachines tevoorschijn kwamen. De handplukkers waren nog een week later. Mogelijk wachtte men op een of meer regendagen, maar het wachten werd helaas niet beloond. In de drie weken voorafgaande aan de oogst heeft het slechts op één dag een beetje gespat.

Ook in de Bourgogne oogstte men 10 dagen later dan normaal, met een opbrengst van 20-30% minder dan 2018. Ook andere landen hadden een hitte jaar, zoals b.v. **Australië. Duitsland en Oostenrijk** zijn er iets beter afgekomen, na het schitterende 2018.

En laten we niet vergeten dat onze eigen **Nederlandse wijnbouw** voorlopig nog goed wegkomt, omdat ons klimaat toch gematigd is. De vraag is: hoelang nog.

In kringen van **Franse** wijnproducenten en ook binnen de INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) lopen al enige tijd discussies rondom dit probleem, dat een regelrechte bedreiging vormt voor de wijnbouw in de naaste toekomst, zeker in de droge regio's.

In mijn inleiding heb ik al wat mogelijkheden geopperd, waar men aan denkt om dit tij te keren.



## STALLMANN-HIESTAND - RHEINHESSEN (D) / TAFEL 1

- 9515 Weisser Burgunder  
 9513 Grauer Burgunder  
 9522 Riesling vom Rotliegenden trocken  
 9506 Blanc de Noirs  
 9504 Tafelstein Riesling Spätlese trocken  
 9505 Trepino  
 9520 Rose  
 9501 Spätburgunder  
 9510 Tafelstein Spätburgunder  
 9508 Unikum



	Winkel- prijs	OH prijs 15%
W	€ 8,95	€ 7,61
W	€ 9,95	€ 8,46
W	€ 8,95	€ 7,61
W	€ 8,95	€ 7,61
W	€ 10,50	€ 8,93
W	€ 13,95	€ 11,86
RS	€ 7,95	€ 6,76
R	€ 9,95	€ 8,46
R	€ 21,95	€ 18,66
R	€ 13,50	€ 11,48

## FRANKRIJK DIVERSEN/ TAFEL 2

- DOMAINE KLUR & LÉON HEITZMANN**  
 4670 Dom Clément Klur Pinot Gris Cuvée Katz A.O.C.  
 4701 Domaine Léon Heitzmann Pinot Blanc

### BEAUVIGNAC-POMEROLS

- 5400 Muscat Sec.  
 5324 Viognier I.G.P. Pays d'Oc  
 5200 Picpoul de Pinet A.O.P.  
 5300 Rosé de Syrah I.G.P. Pays d'Oc  
 5321 HB AOP Languedoc Red  
 5322 HB AOP Languedoc White



	Winkel- prijs	OH prijs 15%
W	€ 13,50	€ 11,48
W	€ 10,95	€ 9,31
W	€ 6,70	€ 5,70
W	€ 6,95	€ 5,91
W	€ 7,45	€ 6,33
RS	€ 6,70	€ 5,70
R	€ 7,45	€ 6,33
W	€ 7,25	€ 6,16
<b>LES VIGNERONS DU SOMMIÈROIS</b>		
W	€ 6,45	€ 5,48
R	€ 6,65	€ 5,65
R	€ 9,50	€ 8,08

## OOSTENRIJK & PORTUGAL / TAFEL 3



		Winkel- prijs	OH prijs 15%
<b>WEINGUT PFAFFL Oostenrijk</b>			
4590	Grüner Veltiner vom Haus	W 9,95	8,46
4595	Blauer Zweigelt vom Haus	R 9,95	8,46
4596	Gemischter Satz	W 10,75	9,14
4410	Wien 1 Blanc	W 11,95	10,16
4005	Grüner Veltliner "Zeisen" D.A.C.	W 12,95	11,01
4521	Blauer Zweigelt "Sandstein"	R 14,50	12,33
<b>A &amp; D WINES Portugal</b>			
3550	Vinho Verde Monologo Arinto	W 11,50	9,78
3551	Vinho Verde Monologo Avesso	W 11,50	9,78
3552	Vinho Verde Monologo Malvasia Fino	W 11,50	9,78
3553	Vinho Verde Singular	W 13,50	11,48

## ITALIË / TAFEL 4

		Winkel- prijs	OH prijs 15%
<b>MURALIA MAREMMA TOSCANE</b>			
3051	Muralia rosso I.G.T.	R 19,95	16,96
3053	Chiaraluna Bianco I.G.T.	W 15,95	13,56
3056	Manolibera rosso I.G.T.	R 9,95	8,46
3057	Babone rosso I.G.T.	R 11,95	10,16
3058	Muralia Monteregeodi MM Altana rosso D.O.C.	R 13,95	11,86
<b>CANTINE PARADISO</b>			
2986	Posta Piana Fiano-Greco	nieuw W 9,95	8,46
2979	Posta Piana Nero di Troia	R 9,95	8,46
2981	Posta Piana Primitivo Rosso	R 9,95	8,46
2982	Posta Piana Negroamaro Rosso	R 9,75	8,29
2984	Posta Piana Salice Salentino	nieuw R 9,95	8,46
2983	"1954" Primitivo	R 13,95	11,86
2985	Angelo Primo Nero di Troja	nieuw R 17,50	14,88



## SPANJE / TAFEL 5

			Winkel- prijs	OH prijs 15%
<b>DOMINIO DE PUNCTUM</b>				
3844	Viento Alisio Viognier bio		7,95	6,76
3845	Viento Alisio Tempranillo/Petit Verdot bio		7,95	6,76
3843	Viento Alisio Graciano/Cab.Sauvignon bio		10,95	9,31
3880	Finca Colombi Viognier	nieuw	8,95	7,61
3881	Finca Colombi Tempranillo Joven	nieuw	8,95	7,61
3882	Andarin Viuara	nieuw	8,95	7,61
3883	20.000 Leguas Orange Wine	nieuw	9,95	8,46
3884	Isabella Bobal	nieuw	9,95	8,46
3885	Quinta Promesa Bierzo Mencia	nieuw	11,50	9,78
3846	Dulce Venganza Chardonnay bio (Desert / Zoet)		11,95	10,16

DOMINIO DE  
**PUNCTUM**



## AUSTRALIË & CHILI / TAFEL 6

			Winkel- prijs	OH prijs 15%
<b>AUSTRALIË</b>				
395	Barramundi Australia Chardonnay		6,95	5,91
394	Barramundi Australia Pinot Grigio	nieuw	6,95	5,91
395	Barramundi Australia Pinot Noir		6,95	5,91
394	Barramundi Shiraz	nieuw	6,95	5,91
<b>CHILI</b>				
386	Bouchon Reserva Sauvignon Blanc	nieuw	9,95	8,46
386	Bouchon Reserva Chardonnay	nieuw	9,95	8,46
386	Bouchon Reserva Carmenere	nieuw	9,95	8,46
386	Bouchon Block Series Carmenere	nieuw	15,95	13,56
386	Bouchon Block Series Cabernet Sauvignon	nieuw	15,95	13,56
387	Bouchon Pais Salvaja Blanco	nieuw	17,50	14,88
387	Bouchon Pais Salvaja Tinto	nieuw	17,50	14,88





## CHÂTEAU LA BASTIDE / TAFEL 7-1

- 6115 AOP Corbières Tradition Blanc
- 6114 AOP Corbières Tradition Rouge
- 6116 AOP Corbières Exuberance Rou
- 6118 AOP Corbières L'Optimee
- 6122 AOP Corbières Eidos Blanc
- 6123 AOP Corbières Eidos Rouge



nieuw  
nieuw

	Winkel- prijs	OH prijs 15%
W	8,20	6,97
R	8,20	6,97
R	9,75	8,29
R	12,25	10,41
W	18,95	16,11
R	18,95	16,11

## CHÂTEAU DU DONJON / TAFEL 7-2

- 8030 Le P'tit Coup White I.G.P.
- 8054 Le P'tit Coup Rosé I.G.P.
- 8051 Cabernet Sauvignon La Galinière
- 8201 Minervois Grande Tradition A.O.P.
- 8202 Merlot du Chât. de Donjon
- 8205 La Pujade A.O.P.



	Winkel- prijs	OH prijs 15%
W	6,25	5,31
RS	6,25	5,31
R	6,75	5,74
R	8,25	7,01
R	9,50	8,08
R	11,50	9,78





## CHÂTEAU ST. MAURICE LAUDUN - RHÔNE / TAFEL 8-1

- 3486 CdR Blanc Les Parcelles  
 3490 CdR Villages Laudun Rouge Les Coteaux  
 3485 Chât. Boucarut Lirac

	Winkel- prijs	OH prijs 15%
W	8,40	7,14
R	10,25	8,71
R	12,95	11,01



## DOMAINE MABY - TAVEL / LIRAC - RHÔNE / TAFEL 8-2

- 6220 Boroques Rge I.G.P. Coteaux du Pont d.G.  
 6222 Variations Rouge  
 6228 La Forcadere Tavel Rosè  
 6240 La Fermade Lirac Rouge  
 6244 La Fermade Lirac Blanc  
 6250 Casta Diva Lirac Blanc  
 6252 Nessun Dorma Lirac Rouge  
 6260 Libiamo Tavel Rose  
 6261 Bel Canto Lirac Rouge

	Winkel- prijs	OH prijs 15%	
		3 fles	6 fles
R	8,25		7,01
R	9,50		8,08
RS	11,75		9,99
R	12,95		11,01
W	11,95		10,16
W	18,95		16,11
R	18,95		16,11
RS	18,95		16,11
R	23,95	20,36	19,16



## GIGONDAS LA CAVE-RHÔNE/ TAFEL 9-1

Op inspectie met Jean-Claude



- 8506 Côtes du Rhône Villages Sablet**
- 8400 Vacqueyras "L'Atelier" A.O.P.**
- 8445 "La Reference" Gigondas A.O.P.**
- 8446 "Signature" Med. D`Or Macon**
- 8456 "Syterres de bois neuf" Gigondas A.O.P.**
- 8455 "Le Primitif Cuvé Speciale**
- 8507 Muscat de Beaumes de Venise Terre Blonde (Desert / Zoet)**



	Winkel- prijs	OH prijs 15%
R	10,45	8,88
R	13,25	11,26
R	16,95	14,41
R	17,95	15,26
R	27,50	23,38
R	28,50	24,23
W	16,95	14,41

## DOMAINE ROGER PERRIN - RHÔNE / TAFEL 9-2



- 1717 VdP de la Principauté d'Orange rouge**
- 1720 CdR Cuvée Prestige V.V. Rouge**
- 1721 CdR Cuvée Prestige V.V. Blanc**
- 1725 CdR Cuvée Laura Blanc**
- 1760 Châteauneuf du Pape Blanc**
- 1751 Chât. du Pape**
- 1750 Chât. du Pape A.O.P. Réserve des V.V.**

	Winkel- prijs	OH prijs 15%	
		3 fles	6 fles
R	6,95		5,91
R	10,95		9,31
W	9,95		8,46
W	9,95		8,46
W	23,95	20,36	19,16
R	23,95	20,36	19,16
R	39,95	33,96	29,95

Dankzij onze goede relatie met Kasteel Bloemendal kunnen wij u ons traditionele Diner Dégustation Double aanbieden voor een heel speciale prijs. U kunt genieten van een geheel verzorgde avond, vanaf het apéritief met amuse tot aan de koffie.

**Vanaf 18.30** uur bent u welkom voor het aperitief, **rond 19.00** uur zullen wij aan tafel gaan. We zullen wederom veel aandacht besteden aan de wijn/spijscombinatie, waarbij we **bij elk gerecht 2 verschillende wijnen** serveren, die wij u aanbieden.

Het belooft een leerzame, maar vooral een heerlijke avond te worden, waarbij de gerechten en bijpassende wijnen op deskundige wijze worden toegelicht.

**Voor het diner dégustation van zaterdag 2 november zijn nog enkele plaatsen beschikbaar, u kunt op de volgende wijze reserveren:**

Per telefoon: 043-3062333 (Wiel en Elke)

Per e-mail: info@leendersenhofmanwijnen.eu

Het bedrag ad € 67,50 per couvert (**5-gangen menu incl. aperitief, wijnen en tafelwaters en koffie na**) gelieve U bij reservering over te maken op rekeningnummer NL88ABNA0504676784 t.n.v. Leenders en Hofman Wijnen B.V. te Vaals onder vermelding "diner dégustation".

**Uw betaling geldt als definitieve reservering!**

**Kosteloos annuleren kan tot 26 oktober.**

### **Menu Dégustation Double**

#### **Amuse**

\*\*\*

**Salade van knolselderij en confit van eend, gerookte eend en een frisse dressing van granaatappel**

\*\*\*

**Doradefilet met gegrilde coquille en jus van tomaat en basilicum**

\*\*\*

**Sorbet van peer met munt**

\*\*\*

**Hertenrugfilet met een saus van rode port en sinaasappel,  
zoete aardappel met macadamia noten**

\*\*\*

**Grand Dessertbuffet "Bloemendal"**

\*\*\*

**Mocca**





TIJDENS DEZE OPEN DAGEN LIGT DE NADRIJK OP WIJNEN VOOR  
DE WINTER EN DE FEESTDAGEN

WIJ GEVEN OP ALLE WIJNEN DIE OP PROEFTAFEL STAAN

**15% KORTING (tot uiterlijk 2 november)**

BIJ EEN MINIMUM AFNAME VAN 24 FLESSEN.

OP ALLE OVERIGE WIJNEN UIT ONZE COLLECTIE GEVEN WIJ **10% KORTING**

**Wijn is onze passie!**

Wij streven ernaar om met zo **weinig mogelijk kosten** de **beste fles**, rechtstreeks van de wijnboer, bij u op tafel te krijgen.

Wij staan garant voor de kwaliteit, maar smaken verschillen nu eenmaal, daarom bieden wij onze particuliere klanten 2 x per jaar de mogelijkheid om op onze

**"OPEN HUIS DAGEN"**

onze collectie te proeven en te bestellen met een **extra aantrekkelijke korting** op onze toch al scherpe prijzen.

Nabestellen is altijd mogelijk tegen catalogus prijzen, of kom naar de wijnwinkel: Koperstraat 13, te Vaals.

*Mocht een bepaalde wijn u achteraf niet bevallen, dan geldt onze omruilgarantie.*

*Als wij uw e-mailadres van u hebben gekregen sturen wij u een digitale versie van de Wijnbrief en nog wel in kleur! Is uw email-adres gewijzigd geef het aan ons door! Op de proefdagen zorgen wij voor een aantal zwart/wit exemplaren.*

**Voor alle wijnen geldt: Als een oogstjaar is uitverkocht, wordt automatisch een volgend jaar geleverd.**

**Open Huis prijs geldt tot uiterlijk 2 november 2019**

**U bent van harte welkom op 12 en 13 oktober 2019 tussen 14.00 en 18.00 uur**  
Uiteraard is onze proeverij kosteloos en geheel vrijblijvend. U bent tot niets verplicht.



**Wiel en Elke Gouders**

WIJNEN  **Leenders  
& Hofman**

Alle vermelde prijzen zijn in € /Euro

Als u geen mailing meer wenst te ontvangen wilt u ons dit dan (liefst per e-mail) laten weten.

Wij verwijderen u dan uit ons bestand.

**info@leendersenhofmanwijnen.eu**