



PUUR EN PASSIE

Mei / juni 2008

Nieuwsbrief

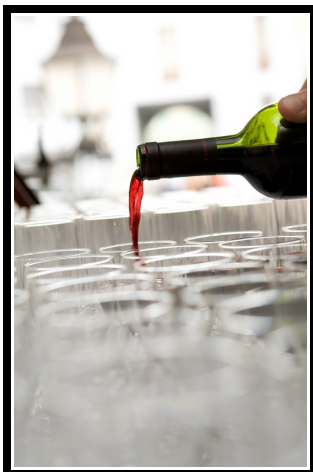


Beste Wijnliefhebber,

Hierbij de nieuwsbrief mei/juni 2008 van Puur en Passie. Na de goede kelderopruiming (we hebben nog een paar wijnen over, zie verderop) hebben we ruimte gemaakt voor de nieuwe jaargangen. Om deze aan u te kunnen presenteren, gaan wij op zondag 6 juli een grote overzichtsproeverij organiseren. Noteer deze dag alvast in uw agenda.

Wat betreft Wijn-Spijs combinaties hebben wij voor u een aantal mooie wijnen geselecteerd die goed combineren met onder andere asperges: Het is weer tijd voor het witte goud uit Nederland. Wij wensen u weer veel wijngenot toe de komende periode!

Grote overzichtsproeverij Puur en Passie



Veel klanten hebben inmiddels al een aardige indruk gekregen van het assortiment van Puur en Passie. Zitten er voor u nog onbekende wijnen in ons assortiment en zou u die graag eens willen proeven? Dan bent u van harte welkom op de overzichtsproeverij van Puur en Passie om onze wijnen op eigen tempo te proeven, te beoordelen en uw favorieten te bepalen. Wij staan voor u klaar om aanvullende informatie te geven.

De proeverij zal gehouden worden op zondag 6 juli 2008 op het Willem Alexanderplantsoen 132 te Barendrecht van 13.00 tot 17.00 uur.

Wij vragen voor deze unieke proeverij een bescheiden bijdrage van € 5,- per persoon. U kunt zich aanmelden per E-mail: contact@puurenpassie.nl of telefonisch: 0180 – 53 13 48.

In Pectore 2004 in de aanbieding

Alessandro Garetto is een jonge wijnmaker uit Piemonte die enige jaren geleden de wijngaarden van zijn vader heeft overgenomen. In plaats van bulkwijnen te gaan produceren, heeft hij zich toegelegd op het maken van kwaliteitswijnen. Minder opbrengst per druivenstok, druiven worden met de hand geplukt en het gebruik maken van de beste houtsoorten voor zijn barriques (eikenhouten vaten) om zijn wijnen in te ouderen.

Dit heeft inmiddels geresulteerd in het verkrijgen van de maximale score in de Gambero Rosso voor de Fava 2004. Uit hetzelfde jaar komt ook de In Pectore 2004, eveneens van 100% Barbera. Deze wijn is het kleine broertje van de Fava en gezien de uitstekende prijs-kwaliteit verhouding een absolute aanrader! Garetto wil graag de In Pectore 2004 extra onder de aandacht brengen in Nederland en heeft ons de mogelijkheid gegeven u deze wijn met een interessante korting te mogen aanbieden.



In Pectore 2004:	€ 10,50 per fles
Afname minimaal 6 flessen, 10% korting:	€ 9,45 per fles
Afname 12 flessen of meer, 15% korting:	€ 8,90 per fles

Voor meer informatie en bestellingen gaat u naar onze site: www.puurenpassie.nl.

Aspergeseizoen in volle gang

Halverwege april is het seizoen voor de asperges weer begonnen, culinair gezien een hoogtepunt voor het witte goud van Nederlandse bodem. Tot de 24e juni, de dag van Sint Jan, mogen ze worden gestoken. Iets meer dan twee maanden per jaar kan men genieten van deze kostelijke voorjaarsgroente, die in Nederland veelal afkomstig is van de Noord-Limburgse zandgronden. Geniet er van zolang het kan en eet ze zo vers mogelijk!

Leuk weetje om de versheid van asperges te beoordelen: *“Verse asperges kun je zien en herkennen aan hun enigszins lichte glans. Ook kun je de versheid voelen. Door met je vingernagel even in de stengel te drukken en te letten op het vocht dat eruit komt. Maar het beste is de versheid te horen. Wrijf twee asperges tegen elkaar en je hoort direct een soort piepend geluid. Allemaal tekenen van absolute versheid.”*

Wij hebben voor u een aantal mooie wijnen geselecteerd die uitermate goed samengaan met verse asperges:

Riesling Buhlweingarten 2006 – Weingut Artner € 10,90

Deze droge witte wijn heeft voldoende zuren en is zeer aangenaam van smaak. Complex, aromatisch en kenmerken van tropisch fruit en limoen. Een typische, rijpe stijl Riesling en een genot om te drinken!

Sauvignon Blanc Reserve 2006 – Weingut Artner € 12,50

Beoordeeld als beste Sauvignon Blanc van Europa in zijn klasse! Aromatisch, rijp fruit, klein zoetje (honing). De lange afdrank maakt het helemaal af!

Stella Flora 2003 – Maria Pia Castelli € 20,95

Helder goud/geel van kleur, complex van smaak met kenmerken van tropisch fruit, peer, appel, kruiden en mineralen. De wijn komt het beste tot z'n recht als hij niet te koud gedronken wordt.



Laatste flessen uit de kelderopruiming

Wij willen u dit niet onthouden... er zijn nog enkele flessen beschikbaar uit de kelderopruiming:



Grayasusi et. Argento 2005 – Roberto Ceraudo van ~~€ 14,95~~ voor € 9,95

Een bijzondere rosé van 100% gaglioppo en 6 maanden gerijpt op eiken vaten! En dat proef je: een complexe, geurige en smaakvolle rosé! Een absolute aanrader en nu perfect op dronk...

Petelia 2005 – Roberto Ceraudo van ~~€ 9,25~~ voor € 4,65

Een geslaagde blend van chardonnay en greco bianco. Zacht van smaak, romig met kenmerken van citrusvruchten, appel en banaan.

Le Due Cioche 2005 – Garetto van ~~€ 6,95~~ voor € 3,50

Helder, lichtgroen van kleur en maar 11,5% alcohol. Ongecompliceerd, fris en fruitig met kenmerken van citrus en groene appel. Goed gekoeld smaakt de Le Due Cioche het best!

Dit zijn de laatste flessen, nu op dronk en sterk in prijs verlaagd met kortingen tot ruim 50%. Interesse, reageer dan snel!

Een wijnproeverij bij u thuis of op het werk

Loopt u wel eens met het idee om zelf een wijnproeverij te organiseren voor vrienden of collega's? Weet u niet hoe u dit moet aanpakken en welke wijnen u moet serveren? Puur en Passie kan u hierbij een helpende hand bieden.

Wij organiseren voor u een wijnproeverij op maat. Bij u thuis, op het werk of op een door u te verzorgen locatie in Nederland. In overleg met u kunnen wij voor een thema zorgen, te denken valt aan een proeverij met het thema "Italië", "Oostenrijk", "vergeten druivensoorten" of bijvoorbeeld "De vele gezichten van Chardonnay". Indien gewenst kunnen wij ook voor brood en begeleidende hapjes verzorgen (smaakvolle salami, ham, kazen, etc.), uiteraard afgestemd op het thema.

Heeft u interesse, neem dan gerust contact met ons op via contact@puurenpassie.nl of telefonisch op: 0180 – 53 13 48.

De top 5 van deze maand

- [Riesling Buhlweingarten 2006](#) – Weingut Artner** € 10,90
Deze droge witte wijn heeft voldoende zuren en is zeer aangenaam van smaak. Complex, aromatisch en kenmerken van tropisch fruit en limoen. Een typische, rijpe stijl Riesling en een genot om te drinken!
- [In Pectore 2004](#) – Tenuta Garetto** € 10,50
Heerlijke, karaktervolle wijn uit Piemonte. Diep rood van kleur, sappig, kruidig, beetje aards, veel rood fruit en goed in balans. De ideale wijn bij dat mooie, sappige stukje vlees!
- [Sant'Isidoro 2006](#) – Azienda Agricola Maria Pia Castelli** € 9,60
Diep roze van kleur en heerlijk geurend naar rood fruit. De smaak is vol en fruitig en heeft de allure van een rode wijn, met hints van kersen, frambozen en wat kruiden. Dit is pas rosé!
- [Sauvignon Blanc Reserve 2006](#) – Weingut Artner** € 12,50
Beoordeeld als beste Sauvignon Blanc van Europa in zijn klasse! Aromatisch, rijp fruit, klein zoetje (honing). De lange afdronk maakt het helemaal af! Een a-typische sauvignon maar een feest om te drinken!
- [Sol Solis 2007](#) – Tenuta Garetto** € 8,95
Mooie frisse, licht mousserende, zoete witte wijn gemaakt van de Moscato druif! Een heerlijke wijn om te drinken als begeleiding bij fruitige desserts, als aperitief of wanneer u iets te vieren heeft!

Voor meer informatie over alle producten:

www.puurenpassie.nl

*- De vermelde prijzen zijn consumentenprijzen inclusief BTW. Voor horeca kunnen andere prijzen gelden.
- Prijzen en aanbiedingen zijn geldig t/m 30 juni 2008 of zolang de voorraad strekt!*