



NIEUWSBRIEF

December 2019

Deze week is er weer een pallet wijnen geleverd met ondermeer de **Arneis van San Giuliano**.

En in deze nieuwsbrief ga ik het hebben over de druif **Arneis**.

Deze druif is echt een druif uit Piemonte en is in de jaren 60 herontdekt om er frisse fruitige wijnen van te maken. Sinds de verbeterde vinificatie door meer kennis over de druif zijn er meer en meer mooiere wijnen van gemaakt. Maar zoveel wijnmakers zoveel verschillende arneis wijnen.

Wij hebben 3 hele mooie betaalbare Arneis wijnen in onze collectie. Dus kies bijvoorbeeld eens bij een visgerecht een wijn gemaakt van de Arneis druif. De druivensoort past super bij gerechten met witte vissoorten en groenten, zoals venkel, prei, boontjes e.d. De wijn gemaakt van arneis heeft een mooie zuurgraad, floraliteit en fruittonen van wit fruit. Vaak probeer ik een arneis bij een gerecht en sta dan versteld waar de wijn allemaal bij past.

Hieronder de wijnen die wij hebben gemaakt van Arneis

1. Arneis van Negro Guiseppe - €13,95

2. Arneis van Nizza Silvano - €11,95

3. Arneis van San Giuliano - €10,95



De wijnen die ik beschreven heb passen natuurlijk niet alleen bij visgerechten, maar ook bij charcuterie van rauwe ham met grissini, zachte romige kaassoorten en super bij witte asperges in het seizoen.

En..... gewoon in zomer in de zon op een terras. Cin Cin!

Als actie bieden wij de wijn van Nizza Silvano aan voor €9,95 tot eind januari 2020