



De Wijnhoeve

Wijnproeverijen - Wijnkursus - Wijnverkoop

Lucia & Aad van den Berg

Slakweg 99 7011 EW Gaanderen

Tel. 0315-342.777 - Mob. 06.1602.8624

E-mail: info@dewijnhoeve.nl

Website: www.dewijnhoeve.nl

Rosé wijnen uit 8 verschillende landen

Geef uw beoordeling weer in punten

5-5-2012

smaakcode:	kleur:	geur:	smaak:	totaal:
Wijn Smaak Wijzer systeem	kleur (helder of dof) tint dichtheid (heel licht tot heel donker)	neutraal zuiver fris aantrekkelijk overweldigend onaangenaam	de eerste indruk, ontwikkeling, nasmaak, in balans/ evenwicht, algemene structuur, mondgevoel	punten van 1 tot 10

Rosé Wijnen

1. Rosé Cabernet Sauvignon / Syrah Rosario Winemakers Selection Valle Central - Chili	Rs1 droog			
2. Château la Foret - Bordeaux Rosé Bordeaux A.C. - Frankrijk	Rs 1 Droog			
3. Malbec / Shiraz rosé, Finca Flichman Mendoza - Argentinië	Rs1 droog			
4. Catsel Firman - Lagrein Rosato Trentino D.O.C. - Italië	Rs 1 Droog			
5. Sycamore Lane - White Zinfandel Californië - Amerika	Rs2 zacht droog			
6. Azul Portugal - Vinho Rosé Peninsula de Setubal - Portugal	Rs 1 Droog			
7. The Wolftrap - Rosé Boekhoutenkloof - Zuid Afrika	Rs 1 Droog			
8. Puerta Adalia - Rueda Rosada Rueda D.O.C. - Spanje	Rs2 zacht droog			
9. Estandon - Côtes de Provence Rosé Côtes de Provence A.C. - Frankrijk	Rs2 zacht droog			
10. San Biagio - Ad Maio Rosato La Morra (Barolo gebied) - Italië	Rs 1 Droog			
11. Royal Oporto - Rosé Port Oporto - Portugal	Rs3 zoet			

Wilt u van de geproefde wijnen iets bestellen, vraag gerust naar de bestellijst. Wilt u advies, schroom niet het ons te vragen.

U ontvangt +/- na 10 dagen per E-mail wanneer u de wijn kunt ophalen. (zaterdag's de gehele dag of door de week; na 18.00 uur)

Naam:

Adres:

Postcode:

Plaats

Tel:

E-mail:

"De Wijnhoeve" kent een onvoorwaardelijke kwaliteitsgarantie.

Jaartallen onder voorbehoud.

Bezoek ook onze Website: www.dewijnhoeve.nl

Gewijzigd Bankreknr: 304.400.734 t.n.v. De Wijnhoeve

MOUSSEREND M1 = mousserend - droog M2 = mousserend - licht zoet M3 = mousserend - zoet	WITTE WIJNEN W1 = wit - droog W2 = wit - zacht droog W3 = wit - licht zoet	WIT (VERVOLG) W4 = wit - zoet W5 = wit - aperitief/dessert	ROSE WIJNEN Rs1 = rosé - droog Rs2 = rosé - zacht droog Rs3 = rosé - (licht) zoet	RODE WIJNEN R1 = rood - licht & fruitig R2 = rood - rond & soepel R3 = rood - vol & robuust R4 = rood - zoet
---	---	--	--	--