



## Nieuwsbrief juli 2018

### Nieuws

Beste wijnliefhebbers,

Het seizoen van de lange zomer avonden, frisse salades en lekker genieten van het hopelijk mooie zomerse Nederlandse weer is aangebroken. Wat is nou lekkerder dan een super lekkere zomerse wijn daarbij. Zoals u wellicht heeft gezien blijven wij mooie nieuwe wijnen uitzoeken om u een zo goed en lekker mogelijk deeltje van Corsica in Nederland te laten ervaren. Onlangs hebben wij de Reserve du president rosé toegevoegd aan ons assortiment. Een mooie soepele rosé die volgens ons niet mag ontbreken in onze webshop.



Leuk agendapunt: Wij staan met onze wijnen op HET wijnfestijn van de Betuwe: wijnfestival Chateau voor Buren op 26-08-2018. Hier zullen wij een aantal mooie en vooral lekkere wijnen mee naartoe nemen om u kennis mee te laten maken.

Wij hopen u daar te zien of natuurlijk te verwelkomen op onze webshop.

Janine en Kirsten

### Maandaanbieding Proefpakket Reserve du President

Reserve du President proefpakket.

De Reserve du President wijnen zijn onderdeel van een coöperatie genaamd Les vigneronns de L'île de Beauté. De President wijnen zijn de eerste wijnen die zij gemaakt hebben als kennismaking met de Corsicaanse wijnen.

Een eerste stap in de wereld van de Corsicaanse wijnen.

De Reserve du President wijnen bieden elegantie en een onweerstaanbare charme. Het nodigt je uit op een nieuwe reis naar gezelligheid en plezier.

De wijngaard ligt aan de oostkust van Corsica.

Deze lijn bestaat uit een rode, witte en rosé wijn.

De rode is een blend van Niellucciu, Grenache en Syrah en is een heerlijke volle, ronde wijn met veel smaak.

De witte wijn is een Vermentinu. Dit is een zachte aangename wijn.

De rosé is een blend van Niellucciu, Grenache en Syrah. Dit is een soepele en zachte aangename wijn. Nu verkrijgbaar met 10% korting. Deze aanbieding is alleen geldig op het proefpakket.



## Nieuwsbrief Juli 2018-2

### Wijn en spijs tip

#### Zomerse Salade

##### Bereidingswijze:

Doe de sla in een kom. Snijd de cherry tomaatjes in kwarten en de ui in kleine reepjes en voeg deze toe aan de salade. Doe vervolgens de knoflookteentjes in een knoflookpers en voeg ook deze toe. Snijd de peterselie en voeg de peterselie, kappertjes, en olijven toe. Snijd de kaas in blokjes en voeg ook deze aan de salade toe. Vervolgens kunt u de salade op smaak brengen met wat olijfolie, zout en peper.

Eet smakelijk.

##### Ingredienten

- 250 gram gemengde salade
- 100 gram cherry tomaatjes
- 1 eetlepel kappertjes
- 2 eetlepels zwarte pitloze olijven
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 ui
- 2 knoflooktenen
- 150 gram Franse kaas bijvoorbeeld: Chaumes
- zout en peper
- Verse peterselie

