

E-mail wijnaanbieding Cascina Garitina

- Cascina Garitina, Piemonte, Italië
- Klasse rode wijnen en verfijnd zoet
- 2001 Neuvsent door Wine Spectator beoordeeld met 90 punten
- E-mail aanbieding tegen scherpe condities
- Prijzen geldig tot 11 december, en mits onverkocht

Waarde wijnvrienden,

In de Italiaanse wijnstreek Piemonte worden een groot deel van de beste wijnen van Italië geproduceerd. Het is daarom ook niet voor niets dat wij juist uit Piemonte een ruim aantal wijnen importeren. Eén van de producenten waarvan wij al geruime tijd zijn klasse wijnen in Nederland aanbieden is Gianluca Morino van Cascina Garitina. De gedreven oenoloog Gianluca Morino is steeds op zoek naar betere en nog betere kwaliteit en de wijnen van deze gedreven wijnmaker lijken elk jaar interessanter te worden. Dit is ook de internationale wijnwereld niet ontgaan, want al meer dan 10 jaar ontvangt Cascina Garitina lovende recensies voor haar wijnen. Wij kochten recentelijk weer wijn bij Garitina, en vonden daarnaast nog een paar “vergeten” dozen rijpe 2001 Neuvsent in een donker hoekje van onze kelder. Onderstaand aanbod hebben wij voor u samengesteld.

Azienda Agricola Cascina Garitina

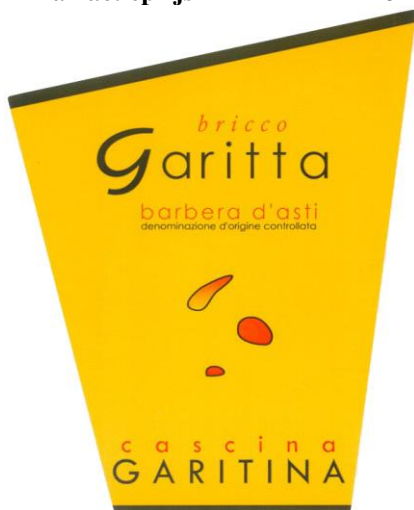
Dit familiebedrijf bevindt zich in noord-Italië in de wijnstreek Piemonte in het heuvelachtige gebied nabij Castelboglione. Eigenaar Gianluca Morino bewerkt hier een wijngaardoppervlakte van 13 hectaren met de volgende druivensoorten; 8 ha. Barbera, 2,5 ha. Dolcetto, 1 ha. Pinot Noir, 1 ha. Cabernet-Sauvignon en 0,5 ha. Brachetto. De wijngaarden liggen op een gemiddelde hoogte van 300 meter boven zeeniveau. Het mediterrane klimaat is hier dan ook een stuk koeler zodat de druiven langzaam rijpen en daardoor in staat zijn om verfijnde geur- en smaakstoffen optimaal tot ontwikkeling te laten komen. Voor de rijping op fust worden “barriques bordelaise” in Frankrijk gekocht.

Aanbod Cascina Garitina – rode wijnen

2008 Bricco Garitta, Barbera d’Asti, Cascina Garitina

Deze wijn is voor 100% gemaakt van de Barbera-druif. De wijngaard ligt op een hoogte van 310 meter in het glooiende heuvellandschap van Piemonte en kijkt uit op het zuidoosten. De Barbera druiven worden handmatig geoogst. Na vergisting rijpt een deel van de wijn op roestvrijstalen tanks, zodat het fruit optimaal behouden blijft. Een andere deel rijpt zes maanden op Frans eikenhouten vaten. De wijn heeft een diepe kleur, een intens, iets kruidig, aroma met indrukken van rijp rood fruit en specerijen. De smaak is vol, lang en zacht.

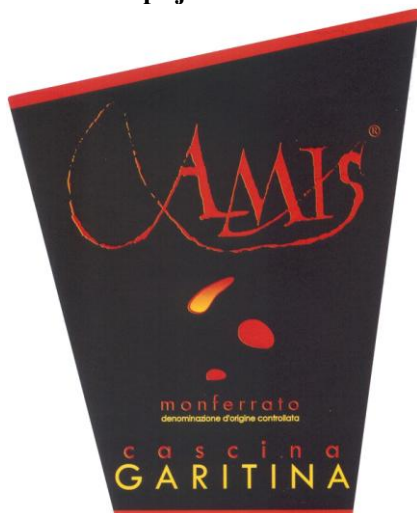
Drinken	nu – 2018
Prijscourant prijs	€ 11,20
Normale actieprij	€ 9,75
E-mail actieprij	€ 8,95



2007 Amis, Monferrato Rosso, Cascina Garitina

Is dit nu de wijn waarmee Gianluca vrienden maakt? Of is het de wijn waarmee hij zijn vriendschappelijke relatie met de Fransen wil benadrukken? Het een of het ander, wij zijn fan van "Amis" en vinden het een heerlijke wijn. Samengesteld uit 50% Barbera, gemengd met de Franse druivenrassen Pinot Noir (40%) en een scheutje Cabernet-Sauvignon. Ook deze wijngaard ligt in de heuvels en kijkt vanaf een hoogte van 300 meter uit op zijn omgeving. De handmatig geplukte druiven worden na vergisting op Frans eikenhouten vaten te rijpen gelegd gedurende een periode van 12 maanden. De wijn heeft een robijnrode kleur, een verfijnd en complex bouquet en een zachte, milde, maar zeer geconcentreerde smaak. Wat ons betreft een wijn die vrienden maakt, en waarop wij onze "Amis" graag trakteren.

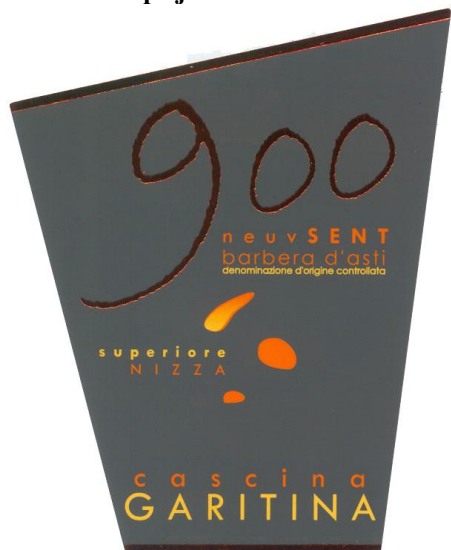
Drinken	nu – 2017
Prijscourant prijs	€ 19,80
Normale actieprijs	€ 17,25
E-mail actieprijs	€ 16,50



2007 Neuvsent, Barbera d'Asti, Cascina Garitina, Piemonte

Dit is de rode topper van Gianluca Morino. Barbera op haar allerbest, en deze wijn is er voor de volle 100% van gemaakt. De druiven voor de Neuvsent komen uit de allerbeste hooggelegen percelen van de wijngaarden die Gianluca in de Piemonte heuvels heeft. De naam Neuvsent is afgeleid van de verfijnde geur van het nieuwe Franse eikenhout waarop de wijn 14 maanden rijpte. Voor zijn Neuvsent gebruikt Gianluca maar liefst 80% nieuw eiken, en dit zonder dat het nieuwe hout in de wijn dominant aanwezig is. De 2007 Neuvsent is nu nog piepjong en kan wat extra rijping nog goed gebruiken. Een kanjer om nog even geduld mee te hebben. Geduld wat in de loop van de tijd ruim beloond wordt.

Drinken	2012 - 2022
Prijscourant prijs	€ 23,60
Normale actieprijs	€ 20,55
E-mail actieprijs	€ 19,95



2001 Neuvsent, Barbera d'Asti, Cascina Garitina - 90 punten Wine Spectator

Achter in onze kelder, in een donker hoekje, vonden we nog een paar dozen Neuvsent van de topjaargang 2001. We wisten wel dat er ergens nog een paar flessen moesten liggen, maar hebben zoveel wijn dat deze paar doosjes een tijd lang een onopvallend bestaan hebben geleid in onze kelder. De voorraad is klein en er geldt natuurlijk op = op. Een paar jaar geleden werd de 2001 Neuvsent door het Amerikaanse wijntijdschrift "Wine Spectator" beoordeeld. Wijnjournalist James Suckling van de Wine Spectator maakte destijds de volgende proefnotitie; "Pretty strawberry and blackberry jam aromas with hints of toasted oak. Full bodied with silky tannins and a light vanilla and chocolate aftertaste with fruit. This is a new winery for me and an excellent Barbera. Drink now. Only 2000 cases made. Rated 90 points".

Drinken	nu – 2016	
Prijscourant prijs	€ 25,95	
Normale actieprij	€ 22,60	
E-mail actieprij	€ 21,50	Kelderrestant – zeer beperkt leverbaar



Aanbod Cascina Garitina – rode zoete dessertwijn

2011 Niades Brachetto d'Acqui (6%), Cascina Garitina

Cascina Garitina maakt slechts één dessertwijn, maar deze is wel gelijk heel bijzonder te noemen. Van de blauwe Brachetto wijndruif maakt Gianluca een licht sprankelende dessertwijn met een explosief rijk bouquet waarin impressies van aardbeien en frambozen herkenbaar zijn. De wijn is elegant, zoet maar ook verfrissend en heeft een zeer bescheiden alcoholgehalte van slechts 6%. Deze feestelijke dessertwijn die veel plezieriger drinkt dan de logge zware witte dessertwijnen uit bijvoorbeeld Zuid-Frankrijk is een verademing in het glas. Feestelijk geschonken uit een champagne flûte komt deze wijn het beste tot zijn recht. In combinatie met een dessert van rijp rood fruit en licht gezoete room is het feest helemaal compleet.

Drinken	nu – 2014	
Prijscourant prijs	€ 14,25	
Normale actieprij	€ 12,40	
E-mail actieprij	€ 11,75	



Verkoop condities

Prijzen zijn geldig tot 11 december 2011 en mits onverkocht.

Prijzen zijn gebaseerd op zelf afhalen bij onze vestiging in Hengelo of Heythuysen.

Prijzen zijn per fles, inclusief accijns en 19% BTW.

Betaling binnen 14 dagen na ontvangst van de wijnen.

Garantie

Natuurlijk blijft altijd onze onvoorwaardelijke kwaliteitsgarantie van kracht. Mocht een aankoop u, om wat voor reden dan ook, niet bevallen, dan verplichten wij ons de niet aangebroken flessen van u retour te nemen. U ontvangt dan uw geld terug voor de wijnen die wij van u terug nemen. Dit alles binnen een garantietermijn van zes maanden na aankoop van de wijnen.

Met vineuze groet,

Bart Arnold en Hans Lammerts van Bueren

Wijnkopers Arnold en Lammerts van Bueren

Hoogveld 9

6093 DB Heythuysen

Tel: 0475 – 493630

Fax: 0475 – 495960

E-mail: bart.arnold@wijnkopers.nl

Website: www.wijnkopers.nl

Wijnkopers Arnold en Lammerts van Bueren

Esaustraat 7

7553 NP Hengelo (O)

Tel: 074 – 2433616

Mobiel: 06 – 22450807

Fax: 074 – 2594907

E-mail: lvb@wijnkopers.nl

Website: www.wijnkopers.nl