



1

1 Wijndagboek

Soms drinkt u een geweldige wijn in uw favoriete restaurant of met vrienden thuis, maar bent u later de naam vergeten. Doodzonde! En hoog tijd om een My Wine Record aan te schaffen. My Wine Record is hét verzamelboek voor al uw wijnetiketten. Met behulp van het plaksysteem kunt u in een handomdraai de etiketten van de wijnfles verwijderen. Zo legt u al die mooie wijnmomenten echt vast!

€ 14,95, www.mywinerecord.com



2

2 Longue-Dog

Speciaal voor teckel-liefhebbers, maar vooral voor eenieder die van een lekker glas wijn houdt introduceert Super de Boer een nieuwe serie wijnen: de Longue-Dog. De soepele rode Grenache-Syrah smaakt uitstekend bij licht gekruide gerechten. Het bloemige aroma en de fruitige smaak van de witte Colombard-Chardonnay doet het perfect bij wit vlees en de zachte Syrah Rosé combineert geweldig met salades. De wijnen hebben een eigentijdse uitstraling en verwijzen met hun originele naam met een knipoog naar de Languedoc, waar zij vandaan komen.

€ 3,99, www.superdeboer.nl



2

3 Gezonde wijn

Dat een rood wijntje op zijn tijd gezond is wisten we al. Maar het kan nog gezonder: met granaatappelwijnen. Vol vitaminen en antioxidanten. Drie generaties wijnbouwers hebben in het noorden van Israël een granaatappel geteeld die uiterst geschikt is voor het produceren van wijn. Het resultaat is een verzameling mooie wijnen die een streling zijn voor het oog (qua kleur) en de mond.

Vanaf € 17,50, www.rimonwijn.nl



3

4 Groene wijn

Bestaat biologische wijn? En wat wil biologisch eigenlijk zeggen? Vragen die opgeroepen worden door de blijvende biotrend. Ook wijn blijft hierin niet achter. Het Wijninstituut wil aan de stijgende interesse in biologische wijnbouw gehoor geven en start dit najaar daarom met een unieke wijncursus: Groene wijn. In vier avonden duikt u achter de schermen van de biobouw en leert u inzicht krijgen in de kwaliteit en certificering van biologische wijnen. Zowel voor beginners als gevorderden. De cursussen starten tussen 16 september en 18 november van dit jaar. Kosten van de cursus bedragen € 275 voor beginners en € 325 voor gevorderden. De cursus wordt gegeven in Baarn, vlakbij Hilversum. Bij inschrijving onder vermelding van 'Wining&Dining' ontvangt u 10% korting op de beginnerscursus!

www.groenewijn.eu



3



4