



Beste wijnvrienden,

Wij gaan door met allerlei leuke dingen die met wijn te maken hebben. Onlangs heb ik een heel interessante wijn/spijs avond gehouden met alleen Nederlandse wijnen. Dat was een openbaring. Men was razend enthousiast. Vandaag de dag zijn Nederlandse wijnproducenten echt in staat om hele mooie wijnen te maken.

De wijn/spijs avond staat weer voor de deur! In Zoetermeer dit keer, op woensdag 9 november aanstaande. Als het goed is gegaan hebben jullie al de uitnodiging via de e-mail ontvangen. Zo niet, stuur mij dan even een berichtje. Het wordt weer spectaculair.

Er is ook steeds meer vraag naar onze korte cursussen. Voor hen die zich niet al te veel willen verdiepen in wijn, maar toch wel even iets meer van de hoed en de rand willen weten. Deze cursussen worden op verschillende plaatsen in Nederland gehouden. Vaak ook gewoon bij mensen thuis of op het bedrijf.

WIJNIMPORT

Ik ben onlangs nog even bij de oogst geweest in Duitsland bij mijn beste wijnvrienden in de Nahe, Steffi & Gerd Lang. Uiteraard ben ik weer met de nodige dozen heerlijke wijnen teruggekeerd. De rosé van hen doet het opvallend goed. Een heel bijzondere rosé met een heel indrukwekkende smaak. Gemaakt van 100% Pinot Noir.

Ik ben met nieuwe wijnen bezig uit de Loire streek, heel verrassend en.....

RELATIEGESCHENKEN

De tijd vliegt. Heb je al nagedacht over wat je dit jaar weg gaat geven? Laat mij jou helpen!

Leuke wijnen in een alleraardigste verpakking natuurlijk, maar van hoogwaardige kwaliteiten, zoals wij dat gewend zijn. Bijzondere relaties verdienen bijzondere wijnen, toch?

WINE WORK SHOPS

De wine-work-shops die wij organiseren zijn altijd weer een prima gelegenheid om je wijnkennis weer een beetje op te halen. Met oog op het seizoen kunnen er thema-proeverijen georganiseerd. Wellicht is het aan te raden om je relaties een keer op deze manier te laten verrassen.

Met thema's zoals:

1. Zomerse lichte wijnen, die eruit springen.
2. Mooie mousserende wijnen en natuurlijk Champagne.
3. Selectie van druivensoorten, de herkenning.
4. Wijnen om echt te gaan bewaren.
5. Sherry, Port en andere verrassende versterkte wijnen en aperitieven.
6. Een overtuigende Cognac of Armagnac proeverij!
7. Een eigen idee? Kom maar op!

Laat even weten in welke richting jullie wensen zijn dan gaan wij een mooie presentatie in elkaar zetten. Exclusief of wat eenvoudiger, je kunt het zo mooi maken als je wilt. En...hoe meer deelnemers er zijn, hoe minder de kosten per persoon uitvallen.

WIJN EN SPIJS AVOND

Dit keer in Zoetermeer. Op woensdag 9 november 2011 in Hofstede Meerzigt, een unieke locatie met een hoogwaardige keuken. We gaan er voor! Meld je aan, de tijd gaat snel!
Meer info stuur ik je graag door.

HET NATIONALE WIJNBREVET

Vanaf eind janurai 2012 starten wij weer met onze wijncursussen voor het eventueel behalen van het Nationale Wijnbrevet. SWEN-2 Niveau. Op de middag in Rotterdam. 's Avonds in Alkmaar, Zeist, Vught en Vinkeveen.
Heb je vrienden, kennissen of familieleden die dit graag willen gaan doen, geef hen dit door en wij zullen hen met alle genoegen alle informatie toesturen. Laat hen een e-mailberichtje sturen naar: paul@passievoorwijn.nl en alles komt dik voor elkaar.

PROEFPAKKET

Om de juiste wijn te kunnen kopen is het altijd beter de wijn vooraf te proeven. Wij bieden u de mogelijkheid om een proefdoos aan te schaffen met de nodige informatie over de wijnen. Een proefdoos van 6 of 12 verschillende flessen. Als U dan aangeeft wat uw favoriete wijnen zijn, maken wij een passend voorstel.
Eerdere try-outs zijn heel succesvol gebleken.

WIE VAN DE DRIE

Ken je dit TV-programma? Het is weer terug van weggeweest. Met veel humor. Kijk op kerstavond 24 december 2011, om 19.30 uur.
Meer zeg ik nu niet. Maar weet dat het een hele leuke uitzending is geworden. Mis het niet!



BIOLOGISCHE WIJNEN

De term 'Biologische wijnen' klopt niet helemaal. Het zijn wijnen die geproduceerd zijn op de meest biologische manier. Reden te meer om daar eens in te duiken. Twintig jaar geleden was het een ratjetoe. Veel slechte wijnen, maar nu is het tij gekeerd. In verzoek van mijn relaties heb ik nu een serie biologische wijnen in het assortiment die er niet om liegen. Wijnen die eruit springen, als het gaat om de natuurlijke smaak.
Stel zelf een proefdoos samen!

DE KORTE WIJNCURSUS

Onze korte wijncursus is ook in trek. Drie avonden of, zo je wilt, drie dagdelen, met een samenvattende cursus waarin de belangrijkste informatie over wijn wordt gedeeld en het proeven is hierbij een vast onderdeel. Eén vaste avond per week. Op onze locatie in Zeist of op verzoek bij jou thuis of op het bedrijf. Kosten per persoon € 140.
Vraag om meer informatie!

WIJNWETENSWAARDIGHEDEN

Heb je vragen over wijn? Heb je ergens een heerlijk glas wijn gedronken en je kunt hem nergens vinden? Vaak kan ik je daarbij helpen. Andere vragen, stel ze gerust, je krijgt altijd antwoord.
Ga je misschien naar een vakantie-oord en wil je daar een wijnbedrijf bezoeken? Wij kunnen dan voor een heuse uitnodiging zorgen.

Passie voor Wijn

Paul L.M. Schmit RV
T 06 - 51 41 98 85
E paul@passievoorwijn.nl
I www.passievoorwijn.nl