



Stichting Reconstructie Schnitger-orgel  
Lutherse Kerk Groningen

## SCHNITGERWIJN TE KOOP!

Opbrengst verkoop gaat naar het Schnitger 2017 project.  
winnaar Regionale Huiswijncompetitie 2014 Restaurant

**L'Arjolle Côtes de Thongue rood 2014 voor maar EUR 9,--**

De rode Arjolle is een assemblage van hoofdzakelijk cabernet sauvignon en cabernet franc, aangevuld met merlot. Tijdens de gisting weken de druiven een relatief korte tijd in, waardoor de smaak toegankelijk en aangenaam soepel blijft. In combinatie met het jeugdige fruit is dit dé wijn voor alledag: altijd toegankelijk en - eventueel licht gekoeld - heerlijk als aperitief, maar ook als uitstekende, begeleidende wijn aan tafel.



Jaar	Onderscheidingen
2014	<a href="#">Perswijn - juli 2015: ****</a>
2013	<a href="#">Proefschrift Wijnconcours 2014: Finalist</a>
2012	<a href="#">Proefschrift Wijnconcours 2013: Finalist</a>
2011	<a href="#">De Grote Hamersma 2013: 7,5</a>
2011	<a href="#">Wijnalmanak 2013</a>

De ambitie van veel producenten om topwijnen te maken, resulteert er vaak in dat alleen hun duurste en beperkt beschikbare wijnen van hoge kwaliteit zijn. Naar onze mening herken je de kwaliteit van een producent juist aan zijn huiswijnen. Als die goed zijn, dan zijn de niveaus daarboven dat zeker! Dit is het geval bij Domaine de l'Arjolle in Zuid-Frankrijk. De familie Teisserenc beseft als geen ander dat een goede huiswijn uitnodigt om een hoger gepositioneerde wijn van dezelfde producent ook te proberen. De beide huiswijnen, l'Arjolle wit en rood, staan in de top tien van meest verkochte wijnen en bieden een uitstekende prijs-pleziervershouding. Kent u ze nog niet? Probeer dan gerust eens een paar flessen.