

Een kwestie van smaak

GOEDE SMAAK KUN JE LEREN, ZO ZEGT MEN. MAAR VAN WIE? WINELIFE HELPT JE MET DEZE KORT-DOOR-DE-BOCHTGIDS OM DE JUISTE KEUZES TE MAKEN.

BIJZONDER SMAAKVOL



Maak indruk met een supermarkt-Bordeaux door 'm eerst in een **decanteerkaraf** te schenken

Een **kater** van Château Latour? **Goet! Foei!**



Wil je optimaal genieten van wijn, vertrouw dan op je eigen smaak. Ook als die afwijkend lijkt. **Heimelijke genoegens** zijn óók genoegens!



Champagne in een flûte is voor op een oud en nieuw feestje. En dan voor Cava. Wijnkenners weten: de aroma's komen veel beter tot hun recht in een bourgogneglas.



Ze schijnen het er echt te doen: Château Pétrus **aanlengen met cola**. Eten ze er een broodje aap bij in China?



Natuurlijk ben je niet van gisteren, en drink je **vin naturel**. Ook als je geen hipster bent.



DUIVELS

GODDELIJK

Hou het maar bij Coca-Cola naast je **Big Mac**. (Vooruit, een Beaujolais kan ook best. Of een Riesling. Of een Shiraz.)



Van matige (bubbel)wijnen kan je nog een heel behoorlijke **cocktail** maken!



Met de goedkope bulkwijn Liebfraumilch kan je hooguit je **vruchtenbowl** vullen. Maar dat kan ook met radiatortvloeistof. En dat doe je ook niet.



Soms is een **biertje** de beste keuze...



Als **Hitler** op het etiket staat, maakt het echt niet meer uit wat er in de fles zit.

Water bij de wijn doen is soms gewoon een goed idee. Maar alleen in overdrachtelijke zin.



NOGAL SMAKELOOS