

Exclusieve wijnverkoop

Wijn kiezen is al lang geen stoffige aangelegenheid meer, maar een fris en creatief spel. We kozen voor 4 landen: Spanje, Duitsland, Oostenrijk en Frankrijk. Daarnaast bieden we ook nog twee heerlijke Franse champagnes, een cava en een prosecco aan.

We gaan voor smaak én kwaliteit. We kozen bijzondere flessen, elk met hun verhaal. Iedere wijn is met het meeste respect gemaakt en dat proef je!

Vul onderstaande bestellijst in en bezorg deze aan ons. U bewijst er de school een grote dienst mee. Als u op 25/09 naar de wijnproefavond komt en daar bestelt, kunnen we u de wijnen wellicht onmiddellijk meegeven. Kan u niet aanwezig zijn, dan kan u bijgevoegde bestellijst invullen en ons voor 23/10 bezorgen, zodat we de wijnen ter beschikking kunnen stellen vóór de feestdagen. U kan uw bestelling afhalen op het college op vrijdag 27/11 (van 16.30 tot 18.00 uur) en op zaterdag 28/11 (van 10.00 tot 12.00 uur).

Naam:

Telefoonnummer:

Emailadres:

U kan deze bestelbon op verschillende manieren bezorgen:

1. Bezorg ons deze bestelbon op de wijnproefavond op 25/09. Wellicht kunnen we u de wijnen na betaling (bankcontact mogelijk) reeds meegeven.
2. Of vul deze bon in tijdens de oud-leerlingendag op 3/10 of de Zwitserlandavond op 14/11. Schrijf het juiste bedrag over op rekening 409-3022511-35 met vermelding 'wijnverkoop'. De bestelling is definitief nadat we uw overschrijving ontvangen hebben.
3. Of stuur deze bon terug naar sjt.externaat@gmail.com en dit vóór 23/10. Schrijf het juiste bedrag over op rekening 409-3022511-35 met vermelding 'wijnverkoop'. De bestelling is definitief nadat we uw overschrijving ontvangen hebben.
4. Of deponeer deze bestelbon in de brievenbus van de prefectuur voor 23/10. Schrijf het juiste bedrag over op rekening 409-3022511-35 met vermelding 'wijnverkoop'. De bestelling is definitief nadat we uw overschrijving ontvangen hebben.

Hartelijk dank voor uw bestelling !

Bestellijst september 2015

Witte wijnen	Aantal	Totaal
1. Oostenrijk – Neusiedlersee – Harrys (100% syrah) Een witte wijn gemaakt van een rode druivensoort. Zeer bleke kleur, fris, fruitig en kruidig in de neus. Lekker als aperitief!X €6,00
2. Frankrijk – Montagnac – La croix Gratiot – Désir Blanc (70% Viognier, 15% Rousanne, 10% Chardonnay, 5% Muscat) Bleekgeel, mooie schittering in de spiegel. Zéér aromatisch en fris, perzik, abrikoos, muskaat, aroma's van witte bloemen, banaan. Een explosie van weelderig fruit. X €7,50
3. Frankrijk – Languedoc – Calmel & Joseph (100% chardonnay) Mooi transparant geel met groene schittering. Witte bloemen in de neus. Ook groene appel en zeer rijp fruit. De mond is vol en mooi gestructureerd en herinnert opnieuw aan een weelderig aroma van overwegend witte bloemen en rijp fruit.X €10,00
4. Spanje – Valladolid – Mantel blanco: (Verdejo) Zeer frisse, droge, witte wijn. In de aanzet vol citrus en appelzuren, ook wat mineralen. In de mond proef je lekker rijpe fruittoetsen aangevuld met wat volheid.X €10,50
5. Oostenrijk – Weinviertel – Krems - Reiner Wess (Grüner veltliner) Relatief vroege pluk uit zich in een zeer expressieve neus, een lichte en complexoze drinkwijn – heel typisch voor zowel Wachau als de Grüner Veltliner. Mooie zuuropbouw, exotisch fruit en witte peper.X €11,50
6. Duitsland - Mosel – Rheinhessen Thanisch Manz Duel: (Grauburgunder, Riesling) Een duel en duet tussen twee wijnmakers! De pinot gris is licht rood van kleur en zorgt voor mooi fruit in het glas. De zuren van de rieslingdruiven laten deze wijn letterlijk schitteren.X €11,50
7. Frankrijk – Sancerre – Gerard Fiou (100% sauvignon blanc) Een mooie lichtgele wijn met nog wat groen. In de neus mineraliteit, heel wat fruit maar ook bloemig. Ook in de mond vinden we fruit en kruidigheid. Deze wijn is zeer evenwichtig en elegant.X €17,50

Rode wijnen	Aantal	Totaal
1. Frankrijk – Vacqueras – Arnoux et fils – Petit clocher (75% Grenache, 10% Syrah, 15% Cinsault) Mooi diepe, rode kleur. Fijne neus, heel aromatisch, met rode vruchten en wilde bessen. In de mond is deze wijn zeer fruitig, weelderig en evenwichtig.X €6,00
2. Frankrijk – Bédarrides – Lou Dévet – Terre Saint Pierre (100% Merlot) Donker en intens rood. Aroma's van zoethout en toetsen van zwarte chocolade. Soepele drink- en maaltijd wijn ondersteund door aroma's van gekookt klein rood fruit, aardbeien en framboos.X €9,00
3. Frankrijk – Montagnac – La Croix Gratiot – Cérise (100% Syrah) Diep robijnrood, mooie spiegeling. Aroma's van rood fruit en vooral kers. (What's in a name?) Vranke aanzet, mooi verweven en weelderige tannines, een soepele en frisse Syrah van slechts 13.5° alcohol.X €9,50
4. Spanje – Costers del segre – Llebre: (Cabernet-sauvignon, Carinena, Merlot, Tempranillo) Een echte plezierwijn! Een wijn die ook de meest kritische wijnliefhebber kan boeien. Staat in 'Searsons', een gids met de 50 meest fabuleuze wijnen. (Parker 90/100, Tanzer 90/100)X €11,00

5. Spanje – Toro – Primal: (Tempranillo) 'Primal' is primal Wijn van Mariano Garcia, maker van de Vega Sicilia (Parker 93/100). X €13,00
6. Frankrijk – Costières-de-Nîmes – D'Or et de Gueules – Trasegum (Syrah 50%, Vieux Carignan 25%, Vieux Mourvèdre 25%) Intens donkerrood. Kruidige en florale neus, zwarte olijf. Een weelderige wijn, zeer evenwichtig met zwoele aroma's van zwart gekookt fruit. Zeer elegant en fijne tannines.X €13,50
7. Frankrijk – Bédarrides – Lou Dévet – Châteauneuf-du-Pape (Grenache 80%, Syrah 15% en Mourvèdre 5%) Typische Châteauneuf-ondergrond met grote rolkeien. Oude wijnstokken, zuidoost georiënteerd. Dieprobinrode kleur. Zwart fruit en zwarte peper. Een explosie van fruit, terzelfdertijd weelderig en soepel. Fijne en elegante tannines.X €23,00

Mousserende wijnen	Aantal	Totaal
1. Spanje – Catalunya - Cava Creador Brut (Macabeu, Xarel-Lo, Parrellada) Uitzicht: bleekgele kleur met zeer fijne pareling Neus: bloesems, perzik en ananas Smaak: fruit met accenten van citrus, licht mineralig en peper in de finale. Tweede gisting in de fles en een lagering in de fles gedurende 9 tot 15 maanden geeft een zeer frisse Cava.x€9,00
2. Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Brut van Anna Spinato (Glera 100%) Uitzicht: rijke intense pareling van fijne bubbels. Neus: frisse geur van groene appel, citrus en vleugje peer. Smaak: delicaat fruitbouquet opgefrist met limoentoets. Levendig, elegant.X €14,50
3. Champagne Yves Couvreur Cuvee Brut Tradition (35% pinot noir, 40% pinot meunier, 25% chardonnay) Uitzicht :goudkleurig en pareling in een mooie ketting van heldere en duidelijke bellen. Neus: fijn fruitig bouquet van wit fruit, appel en kweepeer. Smaak: fris, zachte appeltoets en amandel. Lange afdronk.X €23,50
4. Champagne Yves Couvreur Audace 2009 (100% chardonnay) Uitzicht: zeer fijne bubbels, goudgeel. Neus: fijne neus, eerst floraal, dan uitgesproken geel fruit, nadien geroosterde amandel. Smaak: elegant, romig, gele vruchten en steenfruit, lange afdronk. X €32,65

Olijfolie Heerlijke Griekse olijfolie van de Taygetos. Fruitig en lekker dankzij de koroneiki-olijven. Ideaal voor uw salades of gewoon bij brood (beperkt voorradig). 25 cl 50 clX €6X €10
--	-------------------------	----------------

Algemeen Totaal	
------------------------	--	-------

Hartelijk dank voor uw aankoop/bestelling!
Vergeet niet om uw overschrijving in orde te maken.