

BESTELFORMULIER

Afgeven aan een verantwoordelijke
of mailen naar penningmeester@roepovo.be
of opsturen naar **Martin Schoonaert**,
Bergenstraat 1, 8972 Roesbrugge

Naam:

Adres:

Tel.:

E-mail:

Bestelt hierbij: prijs x aantal flessen = bedrag

1. CAVA PUPITRE BRUT

€ 9,00 x = €

2. CASA GHELLER ROSATO

€ 11,60 x = €

3. DOMAINE JACKY MARTEAU 2016

€ 9,00 x = €

4. NICOLA BERGAGLIO 2016

€ 11,70 x = €

5. MAS DES LAURIERS

€ 6,90 x = €

6. BOTT-GEYL "POINTS CARDINAUX" 2015

€ 13,00 x = €

7. CHÂTEAU LA BASTIDE 2015

€ 8,40 x = €

8. ANGORIS "SPIULE" CHARDONNAY RISERVA 2014

€ 14,95 x = €

9. BELLE EPINE 2016

€ 5,90 x = €

10. RESERVE GRAND VENEUR 2015

€ 10,00 x = €

11. BADIA A COLTIBUONO "CETAMURA" 2015

€ 10,90 x = €

12. SAN LORENZO "CASABIANCA" 2015

€ 9,90 x = €

13. CHÂTEAU FONTANCHE "LES UYERES" 2016

€ 9,70 x = €

14. CHÂTEAU GRAND BERTIN DE ST. CLAIR 2014

€ 12,45 x = €

15. NERO D'AVOLO "LORANDO" 2015

€ 12,95 x = €

16. G. MARKOWITSCH "CARNUNTUM CUVÉE" 2016

€ 11,95 x = €

17. CHÂTEAU FRANC PIPEAU 2014

€ 17,50 x = €

18. PORTO DON DIEGO 19°, Ruby (+ 3 jaar)

€ 8,90 x = €

19. PORTO DON DIEGO 19°, White (+ 3 jaar)

€ 8,90 x = €

Totaal bedrag: €



BESTELBON WIJN & APERITIEF 2017-2018

Beste,

Iedereen ontkurkt wel eens een flesje porto, cava en/of wijn. In navolging van onze wijnproefavond vragen wij om een kleine of iets grotere bestelling te plaatsen om onze uitgebreide werking te ondersteunen.

Je kan je bestelling afgeven aan een verantwoordelijke of mailen naar penningmeester@roepovo.be of opsturen naar Roepovo p.a. Martin Schoonaert Bergenstraat 1 - 8972 Roesbrugge. Van harte dank en santé!



BUBBELS

- 1. CAVA PUPITRE BRUT - Penedés DO, Spanje**
Gemaakt van de klassieke "drievuldigheid" Xarel.lo, Macabeo en Parellada, volgens de Méthode Traditionnelle die ook in Champagne gebruikt wordt. De fijne belletjes duiden op een kwaliteitscava.
- 2. CASA GHELLER ROSATO - Spumante, Italië**
De rosé-versie van de Prosecco, waarbij naast de Glera-druif ook verschillende rode druiven gebruikt worden. Droog en verfrijnd aperitief dat ook mooi past bij tapas en voorgerechten.

FRISSE WITTE EN ROSÉ WIJN

- 3. DOMAINE JACKY MARTEAU 2016**
Touraine AOP, Sauvignon
Interessant alternatief voor de gekendere en duurdere Sancerre. Levendige neus met groene appel. Intens en strak in de mond. Perfecte begeleider van (koude) voorgerechten maar ook als aperitief.
- 4. NICOLA BERGAGLIO 2016**
Gavi di Gavi DOCG, Italië
De bekendste witte wijn uit Piemonte, gemaakt van 100% Cortese. Door zijn structuur en mineraliteit wordt hij vaak vergeleken met Chablis.
- 5. MAS DES LAURIERS ROSÉ 2016**
Coteaux de Narbonne IGP
Moderne, licht zalmroze roséwijn uit de Languedoc. Intense en frisse aroma's van rood fruit.

VOLLE WITTE WIJN

- 6. BOTT-GEYL "POINTS CARDINAUX" 2015**
Alsace AOP, biodynamisch
Assemblage van de 4 pinot-druiven. Gastronomische en verfrijnde wijn. Frisse zuren zorgen voor evenwicht met de fruitigheid en rondeur. Lekker bij een breed gamma warme gerechten.

- 7. CHÂTEAU LA BASTIDE 2015**
Côtes du Marmandais AOP
Marmandais ligt ten zuiden van Bordeaux en deze eikgelagerde witte wijn, van vooral Sauvignon Blanc, heeft de karakteristieken van een Pessac Léognan.
- 8. ANGORIS "SPIULE" CHARDONNAY RISERVA 2014**
Friuli Colli Orientali DOC, Italië
Eikgelagerde Chardonnay uit het noordoosten van Italië. Volle wijn met de typische botertoetsen die wij kennen uit de Bourgogne.

FIJNE EN SOEPELE RODE WIJN

- 9. BELLE EPINE 2016 - Pays d'Oc IGP**
Soepele wijn met zachte tannines, en dus uitstekend geschikt als dagelijkse wijn aan tafel of voor zomaar een glaasje.
- 10. RÉSERVE GRAND VENEUR 2015**
Côtes du Rhône AOP
Typische GSM-wijn (Grenache, Syrah en Mourvèdre) met mooi rijp fruit en kruidige "Garrigue"-aroma's.
- 11. BADIA A COLTIBUONO "CETAMURA" 2015**
Chianti DOCG, Italië
Vooral de typische Sangiovese. Licht robijnrode wijn met aroma's van kers en zwarte bessen. Soepele wijn met het typische Italiaanse zuurtje. Past bij voorgerechten, pasta en lichtere vleesgerechten.

KRACHTIGE RODE WIJN

- 12. SAN LORENZO "CASABIANCA" 2015**
Montepulciano d' Abruzzo DOC, Italië
Abruzzo ligt nog een stuk zuidelijker als Toscanië. De Montepulciano-druif zorgt voor dieprode, vlezige wijnen met aroma's van rijp rood en zwart fruit. Opnieuw dat Italiaanse zuurtje en zachte tannines.
- 13. CHÂTEAU FONTANCHE "LES UYÈRES" 2016**
Saint-Chinian AOP
Grenache, Carignan en Syrah van 60 jaar oude wijnstokken. Zwartrode wijn met veel fruit en kruidigheid. Stevige maar rijpe tannines en dus bewaarpotentieel. Serveer bij stevige (vlees-)bereidingen.

- 14. CHÂTEAU GRAND BERTIN DE ST. CLAIR 2014**
Médoc AOP
Klassieke Bordeaux uit het puntje van Médoc, 60% Cabernet Sauvignon en de rest Merlot. Goed bewaarpotentieel.

MOOIE RODE WIJNEN VOOR ACHTERAF

- 15. NERO D'AVOLO "LORLANDO" 2015**
Terre Siciliano IGT, Italië
Nero d'Avolo is een vrij krachtige en tanninerijke druif, waarvan wij hier een erg verfrijnde versie proeven.
- 16. G. MARKOWITSCH "CARNUNTUM CUVÉE" 2016**
Carnuntum, Oostenrijk
Een van de betere rode wijnmakers uit Oostenrijk. Vooral Zweigelt met wat Blaufrankisch en Pinot Noir. Soepele plezierwijn met aroma's van zwarte kers.
- 17. CHÂTEAU FRANC PIPEAU 2014**
Grand Cru Saint-Emilion AOP
80% Merlot en 20% Cabernet Franc. Rijp rood fruit met fijne tannines. 18 maanden eiklagering, waarvan ongeveer 40% nieuwe eik. Bewaarpotentieel van 8 à 10 jaar.

PORTO

- 18. PORTO DON DIEGO 19°, Ruby (+ 3 jaar)**
Bekend als aperitief vóór een lichte maaltijd of als dessertwijn en klassiek als begeleider van meloen al dan niet met rauwe ham. Heerlijk bij blauwe kaas, oude Hollandse of Gruyère. Ook eens te proberen bij voorgerechten als eend met perzik of sinaasappel. Rode porto is één van de weinige dranken die stand houden bij chocolade. Bewaart 6 jaar.
- 19. PORTO DON DIEGO 19°, White (+ 3 jaar)**
Witte porto komt best tot zijn recht bij een koude schenktemperatuur van 10°. Serveer je een lichte maaltijd dan kan hij voorafgaan als aperitief. Na de maaltijd fungeert hij als digestief. Bewaart 6 jaar. Gevoel schenken.