

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

€ 12,20 x = €

3. BELLE EPINE BLANC 2017

€ 5,95 x = €

4. DOMAINE JACKY MARTEAU 2017

€ 9,25 x = €

5. NICOLA BERGAGLIO 2017

€ 11,70 x = €

6. CANTINA KURTATSCH, PINOT GRIGIO 2017

€ 12,95 x = €

7. BOTT-GEYL "POINTS CARDINAUX" 2016

€ 13,30 x = €

8. CHÂTEAU LA BASTIDE 2016

€ 8,40 x = €

9. MAS DES LAURIERS, ROSÉ 2016

€ 6,95 x = €

10. BELLE EPINE 2017

€ 5,95 x = €

11. VIGNOBLES DEROOSE, CALADOC 2017

€ 8,95 x = €

12. CHÂTEAU FONTANCHE "LES UYERES" 2016

€ 9,70 x = €

13. RESERVE GRAND VENEUR 2016

€ 10,15 x = €

14. SAN LORENZO "CASABIANCA" 2016

€ 9,95 x = €

15. G. MARKOWITSCH "CARNUNTUM CUVÉE" 2016

€ 11,95 x = €

16. BODEGAS HERCAL, BOCCA ROBLE 2016

€ 11,95 x = €

17. CHÂTEAU GRAND BERTIN DE ST. CLAIR 2015

€ 12,65 x = €

18. CHÂTEAU FRANC PIPEAU 2015

€ 18,50 x = €

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

€ 9,90 x = €

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

€ 9,90 x = €

Totaal bedrag: €



BESTELBON WIJN & APERITIEF 2018-2019

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 uitge-
breide 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.

WITTE WIJN

- 3. BELLE EPINE BLANC 2017**
Pays d'Oc IGP
Assemblage van Chardonnay en Viognier. Droge wijn die bij de meeste gerechten past en ook lekker is voor een glaasje zomaar.
- 4. DOMAINE JACKY MARTEAU 2017**
Touraine AOP, Sauvignon
Interessant alternatief voor de gekendere en duurere Sancerre. Levendige neus met groene appel. Intens en strak in de mond. Perfecte begeleider van (koude) voorgerechten maar ook als aperitief.
- 5. NICOLA BERGAGLIO 2017**
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.
- 6. CANTINA KURTATSCH, PINOT GRIGIO 2017**
Alto Adige DOC, Italië
Alto Adige, in Noord-Italië tegen de Oostenrijkse grens, wordt beschouwd als één van de beste regio's voor witte wijn. Populaire en modern gemaakte kwaliteitswijn met veel sappig fruit.
- 7. BOTT-GEYL "POINTS CARDINAUX" 2016**
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.

- 8. CHÂTEAU LA BASTIDE 2016**
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.

ROSÉ WIJN

- 9. MAS DES LAURIERS ROSÉ 2016**
Coteaux de Narbonne IGP
Moderne, licht zalmroze roséwijn uit de Languedoc. Intense en frisse aroma's van rood fruit.

RODE WIJN

- 10. BELLE EPINE 2017**
Pays d'Oc IGP
Soepele wijn met zachte tannines, en dus uitstekend geschikt als dagelijkse wijn aan tafel of voor zomaar een glaasje.
- 11. VIGNOBLES DEROOSE, CALADOC 2017**
Pays d'Oc IGP
Eigendom van een familie uit Staden en met een etiket van lokaal kunstenaar Brichard. Caladoc is een kruising tussen Grenache en Malbec die de kwaliteiten van beide druiven combineert.
- 12. 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.
- 13. RÉSERVE GRAND VENEUR 2016**
Côtes du Rhône AOP
2016 is absoluut top in de zuidelijke Rhône. Typische GSM-wijn (Grenache-Syrah-Mourvèdre) met mooi rijp fruit en kruidige "Garrigue"-aroma's.
- 14. SAN LORENZO "CASABIANCA" 2016**
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.

- 15. 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.

- 16. BODEGAS HERCAL, BOCCA ROBLE 2016**
Ribera del Duero DO - Spanje. Biodynamisch
100% Tempranillo van heel oude wijnstokken en 9 maanden eikrijping zorgen voor een krachtige en verfijnde rode wijn. Goed bewaarpotentieel.

- 17. CHÂTEAU GRAND BERTIN DE ST. CLAIR 2015**
Médoc AOP
Topjaar! Klassieke Bordeaux uit het puntje van Médoc, 60% Cabernet Sauvignon en de rest Merlot. Goed bewaarpotentieel.

- 18. CHÂTEAU FRANC PIPEAU 2015**
Grand Cru Saint-Emilion AOP
Topwijn uit een topjaar die 91 punten kreeg bij Parker. Rijp rood fruit met fijne tannines. 18 maanden eiklaging, 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 hoofdgerechten 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 schenkt temperatuur 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.