

BESTELFORMULIER

Afgeven aan een verantwoordelijke
of mailen naar penningmeester@roepovo.be
of opsturen naar **Martin Schoonaert**,
Haringestraat 55A, 8972 Roesbrugge

Naam:

Adres:

Tel.:

E-mail:

Bestel hierbij: prijs x aantal flessen = bedrag

1. CAVA PUPITRE BRUT

€ 10,70 x = €

2. PROSECCO BERVINI ROSÉ BRUT

€ 15,65 x = €

3. BELLE EPINE BLANC 2024

€ 6,75 x = €

4. LES TAMARINS CHARDONNAY 2024

€ 7,95 x = €

5. MAS DES LAURIERS, WIT 2024

€ 7,80 x = €

6. JOSÉ GALO VERDEJO 2024

€ 9,60 x = €

7. DOMAINE JACKY MARTEAU 2024

€ 11,10 x = €

8. GERHARD MARKOWITSCH, GRÜNER VELTLINER 2025

€ 11,45 x = €

9. CANTINA KURTATSCH, PINOT GRIGIO 2024

€ 15,90 x = €

10. BOTT-GEYL "POINTS CARDINAUX" 2019

€ 15,75 x = €

11. MAS DES LAURIERS, ROSÉ 2024

€ 7,80 x = €

12. BELLE EPINE ROUGE 2024

€ 6,75 x = €

13. MAS DES LAURIERS, ROOD 2023

€ 7,80 x = €

14. CHÂTEAU DE BORDES QUANCARD 2018

€ 8,85 x = €

15. RESERVE GRAND VENEUR 2023

€ 11,60 x = €

16. SAN LORENZO "CASABIANCA" 2021

€ 11,75 x = €

17. MOFO "THE WILD CHILD" 2022

€ 13,90 x = €

18. CHÂTEAU GRAND BERTIN DE ST. CLAIR 2018

€ 12,75 x = €

19. CHÂTEAU FRANC PIPEAU 2022 (75 cl)

€ 21,40 x = €

20. CHÂTEAU FRANC PIPEAU 2022 (37 cl)

€ 11,95 x = €

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

€ 11,75 x = €

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

€ 11,75 x = €

23. ROEPOVO'S HUISGEMAAKTE PICON (70 cl)

€ 10 x = €

Totaal bedrag: €



BESTELBON WIJN & APERITIEF 2025-2026

Nu we al een tijdje zijn overgeschakeld op winteruur kunnen we uitkijken naar de eindejaarsfeesten en het extra gezellig maken met een aperitiefje of een lekker wijntje.

Roepovo stelt jullie graag terug hun volledig gamma voor, voor ieder wat wils.

Met de opbrengst van de verkoop steun je de uitgebreide werking van de club.

Je kan je bestelling afgeven aan een verantwoordelijke of mailen naar penningmeester@roepovo.be of opsturen naar Roepovo p.a. Martin Schoonaert Haringestraat 55A - 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. PROSECCO BERVINI ROSÉ BRUT Veneto-Friuli Italië**
Deze Millésimé Prosecco rosé is nog beter als zijn voorganger. Mengeling van Glera met wat Pinot Noir. Mooie lichte kleur. Droog en verfijnd aperitief dat goed past bij tapas en zelfs bij lichtere voorgerechten.

WITTE WIJN

- 3. BELLE EPINE BLANC 2024 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. LES TAMARINS CHARDONNAY 2024 Vin de France**
Elkgerijpte Chardonnay uit het zuiden van Frankrijk. Deze wijn is rond en vol en daardoor een goede begeleider van warme visbereidingen en wit vlees.
- 5. MAS DES LAURIERS WIT 2024 Coteaux de Narbonne IGP**
In de neus aroma's van bloemen waaronder roos en de geur van exotisch fruit als ananas, citrus en passievrucht.
- 6. JOSÉ GALO VERDEJO 2024 Rueda DO**
Droge en frisse wijn met net iets meer exotische toetsen als de Jacky Marteau. Verdejo is één van de belangrijkste kwaliteitsdruiven in Spanje.
- 7. DOMAINE JACKY MARTEAU 2023 Touraine AOP, Sauvignon**
Uitstekende Sauvignon Blanc die wedijvert met de veel duurdere Sancerre. Levendige neus met groene appel. Intens en strak in de mond. Perfecte begeleider van (koude) voorgerechten maar ook als aperitief.
- 8. GERHARD MARKOWITSCH, GRÜNER VELTLINER 2025 Carnuntum - Oostenrijk**
Grüner Veltliner is de belangrijkste Oostenrijkse witte druif en Gerhard Markowitsch is één van de allerbeste

wijnmakers. Frisse en strakke wijn met een tikkeltje witte peper in de afdronk.

- 9. CANTINA KURTATSCH, PINOT GRIGIO 2024 Alto Adige DOC, Italië**
Zeer populaire wijn uit het noorden van Italië, tegen de Oostenrijkse grens. Afkomstig van hooggelegen wijngaarden op steile hellingen, die behoren tot de beste van Italië. Veel sappig en fris rijp fruit.
- 10. BOTT-GEYL "POINTS CARDINAUX" 2019 Alsace AOP - Frankrijk biodynamisch**
Assemblage van de 4 pinot-druiven. Gastronomische en verfijnde wijn. Frisse zuren zorgen voor evenwicht met de fruitigheid en rondeur. Lekker bij een breed gamma warme gerechten.

ROSÉ WIJN

- 11. MAS DES LAURIERS ROSÉ 2024 Coteaux de Narbonne IGP**
Moderne, licht zalmroze roséwijn uit de Languedoc. Intense en frisse aroma's van rood fruit.

RODE WIJN

- 12. BELLE EPINE 2024 - Pays d'Oc IGP**
Soepele wijn met zachte tannines, en dus uitstekend geschikt als dagelijkse wijn aan tafel of zomaar een glaasje. Uitzonderlijke kwaliteit/prijsverhouding.
- 13. MAS DES LAURIERS ROOD 2023 Coteaux de Narbonne IGP**
Aangename wijn met tonen van rood fruit (bramen, bessen, kersen) en wat viooltjes. In de smaak rijp fruit en ronde aroma's en tannines.
- 14. CHÂTEAU DE BORDES QUANCARD 2018 Bordeaux AOP**
De familie Quancard maakt verfijnde Bordeaux-wijnen. Château de Bordes Quancard is het oudste familiedomein. Soepele Bordeaux op basis van de beide Cabernets en Merlot.
- 15. RÉSERVE GRAND VENEUR 2023 BIO Côtes du Rhône AOP**
Typische GSM-wijn (Grenache-Syrah-Mourvèdre) met mooi rijp fruit en kruidige "Garrigue"-aroma's.

- 16. SAN LORENZO "CASABIANCA" 2021 Abruzzo DOC, Italië**
De Montepulciano-druif zorgt voor dieprode, vlezige wijnen met aroma's van rijp rood en zwart fruit. Opnieuw dat Italiaanse zuurtje en behoorlijke tannines.
- 17. MOFO "THE WILD CHILD" 2022 Toro DO - Spanje Vegan**
Moderne wijn die barstensvol rijp fruit zit. 100% Tinta de Toro, wat eigenlijk de lokale variant van de Tempranillo is. Verzorgde vatrijping in vooral Franse eik. Past bij veel vleesbereidingen en zeker bij kaas.
- 18. CHÂTEAU GRAND BERTIN DE ST. CLAIR 2018 Médoc AOP**
Opnieuw een topjaar! Klassieke Bordeaux uit het puntje van Médoc, 60 % Cabernet Sauvignon en de rest Merlot. Goed bewaarpotentieel maar nu al op dronk.
- 19/20. CHÂTEAU FRANC PIPEAU 2022 Saint-Emilion Grand Cru - Frankrijk**
80% Merlot en 20% Cabernet Franc. Fris rood fruit met fijne doch stevige tannines. 2019 is een zeer goed jaar met minstens 10 jaar bewaarpotentieel.

PORTO

- 21. 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.
- 22. PORTO DON DIEGO 19°, White (+ 3 jaar)**
Witte porto komt best tot zijn recht bij een koele 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. Gekoeld schenken.