

Hoe bestellen?

- Bestellen kan door dit bestelluik ondertekend en volledig ingevuld te bezorgen aan een van de trainers of bestuursleden
- Via email op wijn@turnaroundbierbeek.be

naam en voornaam:

email:

telefoon:

..... x flessen rood Bellerio Piemonte

..... x flessen rood Vina Zaco

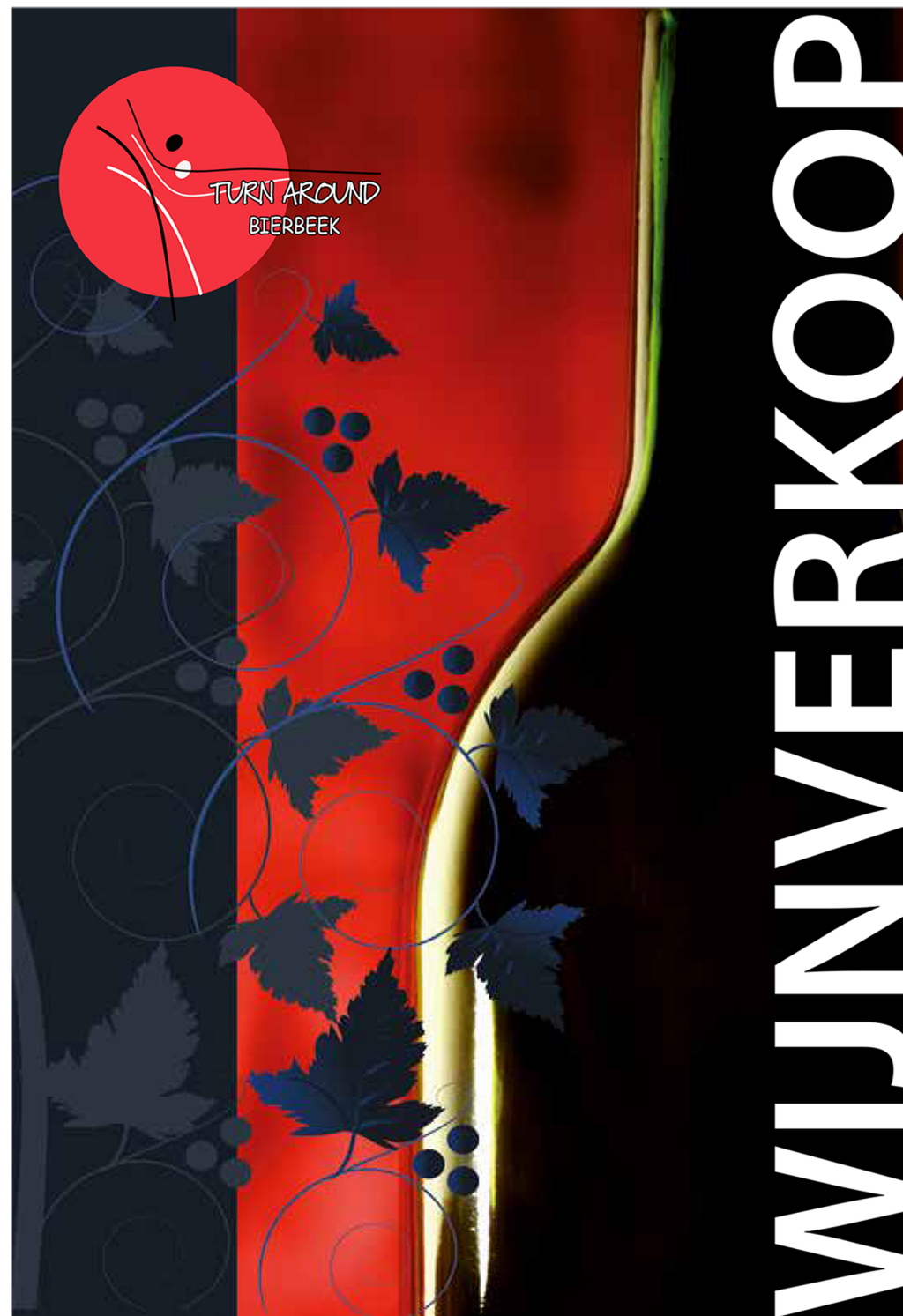
..... x flessen wit Domaine Muret

..... x flessen Cava l'Arboc

Handtekening:

Proefmomenten

Zaterdag 16 november 20u & Zondag 17 november 17u30
na het sportoog in cafetaria De Borre !



Bellero Piemonte

Barbera 2015



8 € / fles
indien per 6
(anders 8,5 € / fles)

Afkomst: Italië, Piemonte.

Druif: Barbera.

Degustatie:

Volle, evenwichtige en zijdezachte wijn. Rood rijp fruit en fijne noties van heerlijke confituur.

Gerechten:

Alle soorten vlees en risotto.

Ideale schenktemperatuur: 18°C.

TIP

Ideale metgezel voor een hartige kaasschotel.

Vina Zaco

Rioja 2015



9 € / fles
indien per 6
(anders 9,5 € / fles)

Afkomst: Spanje, Rioja Alta.

Druif: Tempranillo.

Degustatie:

Geurend naar zoet rijp fruit, donkere kers en pruim. Rond en uitermate zacht in de mond. 6 maanden gerijpt in Amerikaanse eiken vaten. Een echte kwaliteitsvolle "allemandsvriend".

Gerechten:

Tapas/gegrilde groenten en vlees/pittige pastagerechten en stoofschotels.

Referentie:

Robert Parker topscore van 90/100

"Dé nieuwe generatie Rioja".

Een Rioja als geen enkele andere door de ultieme fruitexplosie van de Tempranillodruif.

Domaine Muret

Chardonnay 2017



8,5 € / fles
indien per 6
(anders 9 € / fles)

Afkomst: Frankrijk, Pays d'Oc.

Druif: Chardonnay 100%.

Degustatie:

Fris en fruitig aroma met onder andere citrus en perzik. Volle en evenwichtige smaak gevolgd door een lange fruitige afdronk met een zachte kamille toets.

Gerechten:

Gegrilde vis en schaaldieren. Ook ideaal als aperitief!

TIP

Koud serveren. Liefst binnen de 2 jaar te consumeren.

Cava l'Arboc 1919



10 € / fles
indien per 6
(anders 10,50 € / fles)

Afkomst: Spanje, Catalonië.

Druif: Macabeo, Parelleda en Xarel-lo.

Degustatie:

Stuivend fris aroma van groene appel en citrus.

Gerechten:

Perfect als aperitief en bij lichte, elegante voorgerechten zoals salades, oesters en sushi.

Winnaar van de gouden onderscheiding volgens het Nederlandse Proefschrift Wijn in de categorie mousserende wijnen tot de prijs van 30 euro.