



HAPPY WINE

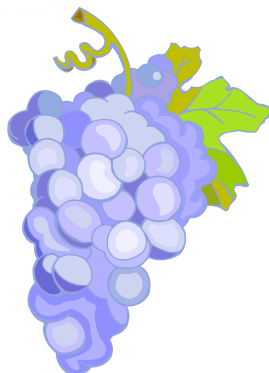
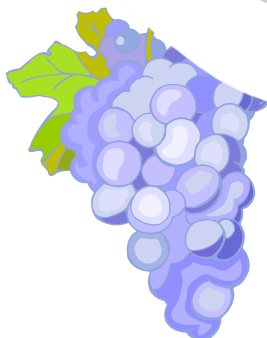
WIJNACTIE

2011-2012

Vzw HAPPY GYM

TEN VOORDELE VAN DE WERKING VAN DE GYMNASTIEK

Competitieve en recreatieve ritmische gymnastiek in Gent en Machelen





WIT

Paul Mas / Valmont White / Vin de Pays d'Oc / 2010

Maar liefst 7 druiven (met vooral grenache blanc en chenin blanc) kleuren deze fruitige witte met stijlvolle afdrank uit de Languedoc! Elegante aperitiefwijn en zelfs aan tafel bij de lichtere visgerechten of wit vlees. Mét handige schroefdop!

(6,50€/fles of 35€/karton v 6)

TerraNoble / Sauvignon Blanc / Casablanca Valley (Chili) / 2010

Aroma's van pompelmoes, citroen en groene appel maken dit tot een frisse en evenwichtige witte aperitiefwijn of te serveren bij schelp-en schaaldieren, garnalen, geroekte, gebakken of gegrilde vis én past natuurlijk ook perfect bij geitenkaas en asperges! Nu ook mét handige schroefdop!

(9€/fles of 50€/karton v 6)

Domaine Daniel Pollier / AC Pouilly Fuissé Vieilles Vignes / 2009

Bourgogne, dé bakermat van de chardonnay-druif. De vinificatie gebeurt in inox kuipen met temperatuurcontrole. Daarna 10 maanden rijping in eiken vaten, waarvan ¼ nieuwe. Een prachtige goudkleurige en verfijnde wijn, met aroma's van hazelnoot, amandelen, honing en geroosterd brood. Kan nog ruim 5 jaar bewaard worden. Heerlijke aperitiefwijn of bij schelp- en schaaldieren, kazen.

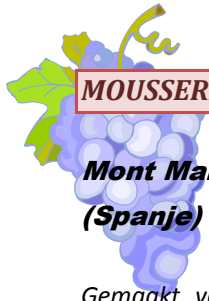
(13€/fles of 75€/karton v 6)

ROSE

Domaine Nicole (Paul Mas) / Vin de Pays des Côteaux de Bessilles / 2010

Fris en fruitig zoals een roséwijn hoort te zijn, met onder zijn handige schroefdop (!) toch die volheid van ondermeer de cinsaultdruif (framboosaroma). We drinken hem jong en fris als aperitief, maar ook heerlijk bij een charcuterieshotel, koude visschotel, oosterse keuken of slaatjes.

(6,50€/fles of 35€/karton v 6)



MOUSSEREND

Mont Marçal Vinicola / Cava Creador Brut / Pénèdes (Spanje)

Gemaakt volgens de traditionele methode van hergisting in de fles. Fijne pareling, neus van appel en peer, licht getoast. Koel te drinken als aperitief of met oesters, schelpdieren, garnalen en gerookte vis. Laat het feest maar beginnen!

(8,50€/fles of 50€/karton v 6)

Michel Furdyna / Carte Blanche Brut / AC Champagne

Voor de feestdagen of speciale gelegenheden mag het al wel eens wat meer zijn. Daarom een échte Champagne : Pinot noir gedomineerd (80%), met nog wat chardonnay en zelfs wat pinot blanc. 3 à 4 jaar 'sur lattes'! Fijne pareling, licht goudgele kleur. Een frisse, champagne met een neus van witte bloemen, rozen en tabak. De huischampagne van 'De Karmeliet' in Brugge, *** Michelin!

(21€/fles of 120€/karton v 6)

ROOD

Domaine Nicole (Paul Mas) / Vin de Pays des Côteaux de Bessilles / 2010

Cinsault en grenache gedomineerd. Brillante rode kleur met paarse schijn, elegante neus met fruitige (kers, framboos) en florale aroma's. In de mond complexloos fris, soepel, met zelfs een tikje zoethout. Licht gekoeld uw ideale partner bij charcuterie, slaatjes, koude schotels, barbecue en zachte kazen.

(6,50€/fles of 35€/karton v 6)

**TerraNoble / Merlot Vineyard Selection / Maule Valley
(Chili) / 2008**



Typische merlotexpressie (aangevuld met 5% carmenère)! We bevinden ons hier 250km ten Z van Santiago, met wijngaarden gelegen aan de voet van het Andesgebergte, in een diepe bodem van klei met keien. Slechts 15% van de wijn rijpt in Amerikaanse eiken vaten gedurende 6 maanden, waardoor hij vooral op zijn fruit te genieten blijft. Robijnrode, halfkrachtige wijn met kruidige aroma's van aardbei en kers. Zachte afdrank met een vleugje chocolade. Lekker (zelfs lichtjes gekoeld) bij koude schotels, gevogelte, wit en rood vlees en zachte kazen.

(9€/fles of 50€/karton v 6)

**Synera Crianza / Bodegas 1898 / DO Catalunya (Spanje) /
2007**

Tempranillo (Spanjes n°1 druif), geruggesteund door cabernet sauvignon en merlot. 6 maanden in eiken vaten. Daarna ook nog een rijpingsproces in de fles. Donkere kersenkleur, met een aroma van kleine zwarte en rode besjes. Past uitstekend bij rood vlees, stoofpotjes, wildbereidingen en hardere kazen.

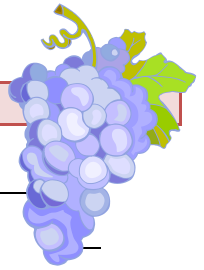
(8€/fles of 45€/karton v 6)

Château Tour Baladoz / AC Saint-Emilion Grand Cru / 2009

Na het succes van jaargang 2004, presenteren we u nu met trots en fierheid de editie 2009 (nb: absoluut topjaar in de Bordeaux-streek!). 80% merlot, 15% cabernet franc en 5% cabernet sauvignon. 12 tot 18 maandengerijpt in (50% nieuwe) eikenhouten vaten. Een expressieve neus van rood fruit met een elegante houttoets. Nu best te drinken in karaf. Anders zeker bewaartijd tot 10 jaar ! Gevogelte en konijn, rood vlees, vlees in saus, klein wild, sterkere wildgerechten en zachte kazen, lusten hem wel.

(120€/kist v 6)


Bestelformulier



Naam _____
Adres _____
Postcode _____ Plaats _____
Telefoonnr. () E-mailadres _____

Artikelnummer	Flessen	Kist 6	Bedrag
Paul Mas / Valmont White / 2010			
TerraNoble / Sauvignon Blanc / (Chili) / 2010			
Dom. Daniel Pollier / AC Pouilly Fuissé Vieilles Vignes / 2009			
Rosé Dom. Nicole (Paul Mas) / Pays des Côt. de Bessilles / 2010			
Mont Marçal Vinicola / Cava Creador Brut / Pénèdes (Esp)			
Michel Furdyna / Carte Blanche Brut / AC Champagne			
Rood Dom. Nicole (Paul Mas) / Pays des Côt. de Bessilles / 2010			
TerraNoble / Merlot Vineyard Maule Valley (Chili) / 2008			
Synera Crianza / Bodegas 1898 / DO Catalunya (Spanje) / 2007			
Château Tour Baladoz / AC Saint-Emilion Grand Cru / 2009			
Totaal			

Handtekening



*U kunt uw bestelling op twee manieren
aan ons doorgeven:*

- *Via onze website*
- *Met het bestelformulier*