

WIJNVERKOOP

OC CLARA FEY

Onze jaarlijkse wijnverkoop gaat weer van start!

Naar jaarlijkse gewoonte organiseren we ook dit jaar onze **wijnverkoop** als eindejaarsactie. Zoals steeds werden de wijnen geselecteerd met een panel van kenners en liefhebbers onder toezicht van oenoloog (wijnbouwtechnisch ingenieur) Hans Van Nyen.

Dit jaar steun je met jouw aankoop onze **woongroep Goud**. Woongroep Goud biedt opvang aan een gemengde groep van 22 jongeren uit een moeilijke thuissituatie. Aangezien zij permanent in de woongroep verblijven, kunnen ze de steun goed gebruiken voor het aanschaffen van vrijetijds materiaal zoals een zwembad en fietsen. Met jouw hulp kunnen we voor de jongeren een huiselijke sfeer creëren waarbij ook tijdens vakanties voldoende afwisseling in activiteiten mogelijk is.

Onze selectie

Je vindt de selectie wijnen, porto en vermouth met beschrijving terug in bijlage. We zoeken steeds naar een **kwalitatieve selectie** en door de goede contacten met onze leveranciers houden we de prijzen laag. Verder bieden we dit jaar ook een lokale likeur (Vieux Nouveau) aan, gemaakt door één van onze begeleiders.

Bestellen!

Overtuigd van onze selectie en helemaal klaar om woongroep Goud te steunen? Bestel dan nu volgens onderstaande instructies!

1

Bestel t.e.m. **21/11/2022** door te surfen naar <https://clarafey.be/wijnverkoop>



Of neem contact op via onderstaande gegevens:

magda.hoofmans@clarafey.broedersvanliefde.be
eindejaarsactie@clarafey.broedersvanliefde.be
Tel: 03/217.03.17 Fax: 03/636.07.78

2

Betaal je bestelling:

Voor **2/12/2022**

Via overschrijving op de rekening van het **Clarafonds:**
BE59 4022 5546 2126

Met als mededeling:
wijnverkoop + naam

3

Haal je bestelling op:

Op woensdag **7/12/2022** tussen **16u00 en 18u00** in **paviljoen 5**

Bethaniënlei 5, 2960 Brecht
Via ingang ZUID 1

Verdere informatie: zie bestelbon

Beschrijving

Onderstaand vind je een uitgebreide omschrijving van ons aanbod. Zo kan je jouw keuze afstemmen naar jouw smaak en wens!

WITTE WIJN

1. Riddle Creek Reserve Semillon-Chardonnay - Australië - 2020 € 6.59

We starten onze wijnlijst "Down Under", met een wijn van De Bortoli. Zowel een deel van de Semillon als de Chardonnay wordt een drietal weken vergist op eik. Dit resulteert in mooie en volle smaken van kweepeer, citrus en zowel tropisch als steenfruit, met een subtiel kruidig karakter. Het tikje eik in de nasmaak maakt hem af. Drink deze wijn als aperitief of bij gevogelte, koude visgerechten, romige visgerechten, schaaldieren en schelpdieren.

2. Guillaman Colombard-Sauvignon Blanc – Frankrijk - 2021 € 7.20

De wijnstokken voor deze wijn, staan in het hartje van de Gascogne, ten zuidoosten van Bordeaux. De stokken gedijen op klei-kalk hellingen en leveren een zeer frisse en aromatische, fruitige droge witte wijn met toetsen van exotisch fruit (ananas, passievrucht) en citrus. Gastronomisch gezien is deze wijn een ideale begeleider van schaal- en schelpdieren, visschotels, bouillabaisse, maar ook zeker goed gezelschap bij charcuterie en koude schotels. Een wijn die nooit teleurstelt! Topwijn met bovendien een zeer goede prijs-kwaliteit verhouding!

3. Morandé Pionero Chardonnay – Chili - 2021 € 7.94

Deze Chileense Chardonnay oogt zachtgeel. Zijn evenwichtige body biedt smaken van tropisch fruit en eindigt in een lange, volle afdrank. Men herkent rijpe perzik en geroosterde nootjes in zijn aroma. Een klein percentage van deze wijn heeft enkele maanden in tweedejaarse eik doorgebracht. Lekker bij romige visgerechten, koude visgerechten, schaaldieren en gevogelte.

4. Seméli Estate, Giorti, PGI Peloponnese – Griekenland – 2021 € 8.75

Voor het eerst in onze wijnlijst een Griekse wijn. Deze verfrissende Giorti is een ode aan de lokale Moschofilero druif (in een blend met een klein beetje Roditis) en wordt gekenmerkt door intense fruitaroma's. We bemerken een lichtgele kleur met groene tinten. In de neus aromatisch met accenten van limoen, citrus, roze pompelmoes, steenfruit, muscaat en lichte minerale toetsen. Drinken als aperitief of bij Mediterrane gerechten, pasta, vis, zeevruchten en salades.

5. Gruner Veltliner Klassik, Weingut Leth – Oostenrijk - 2021 € 10.70

De familie Leth kiest reeds geruime tijd voor ecologisch verantwoorde wijnbouw en dat merk je aan de hoogstaande kwaliteitswijnen van dit huis. De Gruner Veltliner-druiven leveren een wijn met een enorm verfrissend en fruitig karakter. Rijpe gele vruchten en pikante toets in de neus en in de mond een elegante opeenvolging van aroma's van fris fruit, frisse zuren, edele toets van noten en een vleugje peper, een perfecte Veltliner in de klassieke Oostenrijkse stijl, die erg geschikt is bij voorgerechten, koude schotels, wit vlees (kalf, varken) en alle zoetwatervissen.

6. Fina, Kiké – IGP Terre Siciliane - Italië - 2021 € 12.61

Cantine Fina, gelegen in West-Sicilië, vinifieert deze Kiké als blend van traminer aromatica en sauvignon blanc, die giste in roestvrijstalen tanks en zes maanden op fles. Dit levert een strogele kleur met gouden accenten. Het boeket doet denken aan specerijen en gekonfijt fruit. De smaak van deze wijn is vol en intens. In de mond komen fruitige en bloemige tonen naar voren, met een vleugje specerijen. Deze wijn past perfect bij voorgerechten en aperitiefhapjes met kaas en groenten. Hij is ook ideaal bij visgerechten, risotto, pasta, gegrilde en gefrituurde gerechten.

RODE WIJN

7. Solatio – IGP Pays d’Oc – Frankrijk - 2020 € 6.50

Deze rode Solatio is een fruitbom en een smakelijke drinkwijn : voor iedereen en voor alle momenten. De samenstelling van deze superzachte, volfruitige wijn bestaat uit veel Merlot aangevuld met Syrah en Cabernet Sauvignon. Dit resulteert in een wijn met een donkerrode kleur, een weelderig bouquet van rode vruchten en een evenwichtige, gebalanceerde smaak. Echt een heerlijke, vlotte, soepele, lekkere wijn die geen seconde verveelt. Ook uiterst geschikt voor bij de barbecue! Perfect voor alle dagen en alle gelegenheden.

8. Montgravet – Merlot / Cabernet – Frankrijk - 2020 € 7.35

Evenwicht is de rode draad in deze zeer ronde en zachte blend van Merlot en Cabernet Sauvignon. Cabernet geeft de kracht, de Merlot zorgt voor het zachte fruit. Aroma's van zoet, rood fruit en donkere bessen. Zeer harmonieuze, volfruitige, zachte verleider. Lekker bij gevogelte of een stukje gebraden vlees. Een vlotte doordrinker die perfect aan tafel past!

9. Arrogant Frog – Syrah-Viognier – IGP Pays d’Oc Frankrijk - 2020 € 8.83

Deze “Croak Rotie” ontstaat door syrah-druiven, gedurende 2 weken te vergisten op most van viognier-druiven. Na voorzichtige persing wordt alleen het eerste sap gebruikt voor de assemblage. 30% van de wijn heeft een gisting op eikenhouten vaten ondergaan en 5 maanden lang gerijpt op vaten. De rest wordt gerijpt in roestvrijstalen kuipen. Dit levert een dieppaarse wijn met robijnrode tinten. In de neus eerst zachte kruiden en viooltjes met verse aroma's van blauwbessen die evolueren naar tonen van aardbeienjam. In de mond weelderig maar vol en zacht, met zachte tannines. Aroma's van rijping en van bloemen, zoethout en cassis. Past bij taarten, wild, geroosterd rood vlees, ragout, harde kaas.

10. Ijalba – Tempranillo Bio – Rioja Spanje – 2021 € 9.50

Deze biowijn uit Rioja is een 100% Tempranillo-wijn. In de neus veel rood en donker fruit, met onder meer frambozen, aardbei, pruim en wat bramen, ondersteund met wat salie en een typische tijmtoets. Deze attractieve allrounder met een sappige structuur blinkt uit in frisse fruitigheid en is ook licht gekoeld in topvorm. Drinken bij tapas, charcuterie, pasta, rood vlees.

11. Zensa Primitivo - Orion Wines - IGT Puglia Organic – Italië – 2019 € 10.35

Deze wijn hoeft al lang geen krans meer. De Primitivo-druiven voor deze Zensa zijn afkomstig van wijnranken die biologisch werden geteeld. Deze super-elegante Primitivo heeft een donkerbruinrode kleur, een heerlijk bouquet van kersen, gedroogde vruchten en geroosterde amandel. In de mond is hij vol en heeft een zijdezachte textuur. De afdronk is heel verleidelijk door de nasmaak van zwarte zoete vruchten en een lichte kruidigheid. Absolute verleider van de eerste tot de laatste slok. Drinken bij (gegrild) rood vlees of kaas.

12. Romice – Ionis Vini - DOC Salice Salentino - Italië – 2020 € 11.25

Romice is een assemblage van de druiven negroamaro en malvasia, en komt uit Puglia, de hiel van Italië, waar Ionis Vini een aantal prachtige wijnen maakt. Na de malolactische fermentatie wordt deze wijn in roestvrij stalen tanks bewaard tot deze gebotteld wordt. In het glas zien we een robijnrode wijn met violettinten. De fruitige aroma's geven voldoende body en een lange afdronk. Deze Romice past bij lichte kazen, gezouten vlees en rood vlees

SPECIAAL AANBOD

Wie naar een alternatief zoekt voor aperitieven die men té alcoholisch vindt, kunnen we vermouth aanbevelen. Vermouth is een versterkte wijn, gearomatiseerd met planten en kruiden. Dit jaar als speciaal aanbod in onze lijst behouden, zowel in wit als in rood, in flessen van 1 liter.

13. Vermouth Guerra reserva – wit **€ 16.25**

Deze vermouth is een Spaanse versterkte wijn van Godello-druiven. De geselecteerde wijnen worden met meer dan 40 extracten van kruiden, wortels, bloemen, specerijen en fruit verrijkt. De wijn rijpt in eiken vaten gedurende 8 tot 18 maanden zodat hij het gewenste karakteristieke boeket krijgt voor hij op flessen getrokken wordt. Dit levert een heldere waterwitte kleur met metaaltinten. Aroma's van fijn houtwerk met accenten van rijpe en kruidige steenvruchten. Balsemachtige en kruidige noten met venkel, nootmuskaat, koffie, kaneel en citrusvruchten. Fris, rond en levendig in de mond, pittig en evenwichtig met heerlijke druivenaroma's die doen denken aan de wijngaard. Perfecte harmonie tussen frisheid, zoetheid en fijne bittere noten. Aanhoudende afdronk met zuivere, intense en elegante retronasale aroma's. Gekoeld serveren, on the rocks, met een schijfje sinaasappelschil.

14. Vermouth Guerra reserva – rood **€ 16.25**

Deze rode vermouth is een Spaanse versterkte wijn van Godello en Mencia-druiven, en wordt volgens hetzelfde principe als de witte gemaakt en evenzeer met kruiden, wortels, bloemen, specerijen en fruit verrijkt. In rood levert dat een diepe mahoniekleur met koperbruine tinten. Mooi helder en zuiver. Complexe geroosterde en getoaste nuances door de rijping op eik met kruidige noten en fruitige aroma's. Een vleugje venkel en rozemarijn samen met zwarte drop, vanille, kaneel en sinaasappelschil. Fris en zijdeachtig met een dicht en vetzig gevoel in de mond. Rond, medium tot vol, pittig en evenwichtig met een perfect evenwicht tussen fris en zoet. Lange afdronk met kruidige en fijne bittere noten die perfect in elkaar overvloeien. Intense en elegante retronasale aroma's. Verrassend aanhoudende smaak. Ook deze best gekoeld serveren, on the rocks, met een schijfje sinaasappelschil.

Dit jaar ook een (niet-wijn)specialiteit en een lokaal product op onze lijst.

15. Elixir Vieux Nouveau 50cl **26.50€**

Vieux Nouveau is de vernieuwende kijk op het eeuwenoude ambacht van de familie Van Rillaer, die opnieuw tot leven komt door Kenneth en Tom. De ruggengraat van deze likeur is een distillaat van saffraan, kaneel en steranijs. Deze basiskruiden worden ondersteund door de aroma's van engelwortel, koriander en kruidnagel. Om deze kruidige smaken enigszins van antwoord te dienen is Felix (overgrootvader van Tom) op zoek gegaan naar complementaire fruitige aroma's. De etherische oliën uit verschillende soorten gedistilleerde citrusvruchten zorgen dan ook voor een extra smaakdimensie in de elixir. In het eindproduct komen hierdoor de kruidigheid en fruitigheid zeer mooi in balans wat de likeur de nodige fraîcheur geeft.

ROSÉ WIJN

16. Solatio - IGP Pays d'Oc – Frankrijk - 2020 € 6.50

Rosé uit de Languedoc, op basis van Cinsault. Zachte frisfruitige rosé, met een mooie balans tussen fruit en aciditeit. Fris fruit in de neus met fijne toetsen van rood fruit. In de mond lekker crispy met een frisse minerale smaak en fruitige finale. Een terraswijn, erg goed als aperitief of bij salades met lichte kazen of de BBQ.

17. Guillaman – Côtes de Gascogne - Frankrijk - 2020 € 7.50

Te Gondrin, in het hart van de Gascogne, groeien in een vrij jonge wijngaard op klei-kalk hellingen de merlot en cabernet-sauvignon waar deze Guillaman Rosé van gemaakt wordt. In de neus merken we aroma's van aardbei. Deze rosé smaakt heel fruitig en fris en zal u ongetwijfeld verleiden door zijn zachtheid. Geniet er van op een terras, bij schelpdieren en garnalen, koude visschotels, gebakken of gegrilde vis, oosterse keuken, charcuterie, slaatjes, koude schotels. Kortom: een veelzijdige wijn!

PORTO

18. Vista Alegre Fine White € 10.50

Deze frisse, fruitige witte portwijn is het product van de beste witte druiven van de Douro. Je vindt er alle karakteristieken in van een goede portwijn: karakter, sterkte, 'body' en een vol fruitaroma van de oude eiken vaten waarop deze porto rijpte. Minstens even belangrijk is de frisheid en 'lichtheid' van een excellente witte wijn, die we terugvinden in deze porto. Net vanwege de frisheid en lichtheid zal deze porto, gekoeld geserveerd ook als aperitief een aangename verrassing zijn, naast zijn capaciteit om noten, kazen en ook ganzenlever te begeleiden.

19. Vista Alegre Fine Tawny € 10.50

Deze jonge tawny rijpte niet minder dan 3 jaar op eiken vaten. Dat geeft deze porto de juiste maturiteit en levert een port met de karakteristieke lichte bruinrode kleur van een tawny, zeer zacht en smaakvol. Wegens zijn licht karakter is het de ideale partner bij gedroogd fruit, noten of kaas als dessert. Algemeen bekend als digestief, geserveerd bij kamertemperatuur. Hij kan ook gewaardeerd worden als aperitief. Hiervoor wordt hij echter best enkele uurtjes gekoeld.

MOUSSERENDE WIJN

20. Cava Creador – Macabeo/Xarel-lo/Parellada - DO Cava – Spanje €10.09

Deze Cava blijft top. Ook dit jaar kon het panel er weer niet omheen. Klassiek gemaakt van Macabeo (50%), Xarel-lo (30%) en Parellada (20%), valt deze wijn direct op door z'n mooie mousse met heel veel fijne belletjes. De rijping op fles gedurende 9 tot 12 maanden, zorgt voor een neus die het contact met de gist oproept en vervolgens evolueert naar een fruitige ondertoon. In de mond: aangenaam, met een zachte smaak en licht zoete toets. Het is een harmonieuze, verfrissende en verleidelijke wijn met karakter. Drink deze cava bij verschillende gerechten, in het bijzonder bij vis, schaal- en schelpdieren, licht vlees, pasta, paella ... Bovendien is dit het ideale aperitief voor al uw feestjes maar evenzeer de ideale verkwikking na een zware dag.