**Bestelformulier wijnen & champagne**



****

**Ten voordele van het sociaal jeugdfonds basketbal Oostende**

*(alle prijzen inclusief BTW, bestellingen telkens per doos van 6 flessen)*

**Witte wijnen**

**1. Jardin des charmes** **7,05€
Coteaux de Béziers 100% Chardonnay**

Een expressieve neus met aroma's van witte vruchten. Deze ruime, zachte en intense wijn, die tonen van banaan en Williams-peer onthult, heeft een mooie balans en een pittige afdronk. Het is een wijn voor alle omstandigheden.

**2. Grillo “Dei Respiri” – Baglio Oro ‘22 9,15€
Sicilië 100% Grillo**

Een intrigerende wijn, elegant maar in staat om te verrassen vanwege zijn aromatische intensiteit. De aroma’s van citrusvruchten en witte perzik domineren.

**3. Un Verre de Mentino ‘21** **10,95€
Languedoc 100% Rolle**

Een explosieve neus van wit fruit, peer en kweepeer maar ook bloemige tonen van vlierbes en citrus. Een glas Mentino is niet alleen voor aperitieven; het heeft een vrij gestructureerde body die het mogelijk maakt om terrines, gegrilde vis en groenten, asperges en artisjokken te begeleiden.

**4. Couteaux du Giennois - Domaine Cédrick Bardin 14,25€
Loire 100% Sauvignon Blanc**

Een lichtgele kleur, groen-gouden reflectiesmet in de neus vrij intens en nogal zonne-gekonfijt, gedomineerd door perzik op siroop geassocieerd met oranjebloesem. Dit profiel blijft bestaan wanneer het luchtig wordt gemaakt en wordt sterker om een heerlijkere smaak te geven. We houden het bij perzik en abrikoos op een romigere achtergrond van gele fruityoghurt.

De aanzet is ruim en het gehemelte verschuift naar een zuurder en rechtlijniger evenwicht. De afdronk wordt vloeibaar en wat citrusschillen zorgen voor bitterheid. We vinden de gele vruchten in een frissere vorm in de reuk aanwezig, maar er blijft een melkachtige en geroosterde achtergrond achter.

**5. Gavi di Gavi - Marrone 19,85€
Languedoc 100% Cortese**

De verkregen most, na natuurlijk decanteren, laat men fermenteren in roestvrijstalen tanks. De alcoholische gisting duurt gemiddeld 20 dagen en vindt plaats bij een gecontroleerde temperatuur van 18 graden. Fris en elegant in de neus, verleidelijk in de mond, rijk van smaak, droog, harmonieus met een aanhoudende afdronk.

Uitstekend als aperitief of bij voorgerechten van vis en groenten.

**6. I Frati – Cà Dei Frati ‘22 20,80€
Lombardië 100% Turbiano**

De streek rond het Gardameer kent een mild micro-klimaat. Het Gardameer speelt een belangrijke rol in de kwaliteit van deze wijnen. Dit enorme bassin gedraagt zich ook als een warmteopslagplaats in de herfst zodat de temperaturen niet zo snel dalen. Dit milde micro-klimaat maakt een latere oogst mogelijk met gezonde en goed gerijpte druiven.

De I Frati is een wijn met toetsen van bloemen en kruiden, abrikozen en amandelen. Zacht en vol in de mond met fijne delicate zuren, sappig, uitgebalanceerd met een elegante afdronk.
Heerlijk bij visgerechten en soepen.

**Rosé wijnen**

**7. H&B Languedoc Rose 9,95€
Languedoc Grenache, Cinsault, Syrah**Deze rosé wijn is een florale en kruidige wijn met rijpe frambozen. Een rond pallet van kersen omhoog gebracht door de ananas. Toetsen van aardbei, granaatappel en watermeloen komen samen in deze knapperige, droge rosé die overal bij gedronken kan worden.

**8. H&B Côtes de Provence 15,60€
Aix-en-provence Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle**
Kleur van rozenblaadjes. Karakteristieke geuren van roos, viooltjes, aalbessen en wilde aardbeien. Fris en fruitig in de mond, met een zachtheid in evenwicht gehouden door zuren. Zeer vlot drinkbaar. Serveer bij voorgerechten met zeevruchten, gebakken vis, gestoofde vis of als aperitief.

**Rode wijnen**

**9. Riporta – Sangiovese 11,90€
Abruzzo 100% Sangiovese**

Deze wijn heeft een granaatrode kleur. Is Intens en persistent, fruitig met een wijnachtige toon en houtsmaak. Een medium-bodied wijn, goede tannines, evenwichtig en klaar om te drinken. Uitstekend bij alle typische gangen van de Italiaanse traditionele keuken, met vlees en gebakken vis.

**10. Marrone – Carlot 17,95€
Piëmonte 100% Barbera**

De meest aangeplante druif in de Piemonte regio is de Barbera. En dat is niet voor niets, want juist hier in dit klimaat doet deze druif het heel erg goed. Kenmerkend voor Barbera wijnen zijn de combinatie van fruit, lage tannines en een prettige frisheid (aciditeit). Wijnhuis Marrone gebruikt haar beste Barbera druiven voor deze Barbera d’Alba ‘Carlot’.

Het bijzondere aan de ‘Carlot’ is dat het een Barbera wijn is met op eikenhouten vaten. Maar wel op een hele subtiele en elegante manier. 60% van de wijn wordt 12 maanden op gebruikte eikenhouten barriques gerijpt en de andere 40% rijpt 12 maanden in roestvrij stalen vaten. Zo wordt het een wijn met een grandioze structuur en een zijdezachtheid die je niet vaak vindt in een Barbera.

De ‘Carlot’ is een wijn met veel kracht en toch blijft hij mooi in balans. Deze wijn is heerlijk bij vleesgerechten. Ook smaakt hij geweldig bij paddenstoelen en gegrilde groenten.

**11. Santadi – Rocca Rubia 25,50€
Sardinië 100% Carignano**

Santadi Rocca Rubia Riserva komt uit de beste wijngaarden uit Sardinië. De ondergrond is ideaal voor oudere wijnstokken. Dankzij het microklimaat is er een perfect evenwicht tussen het extract, de edele tannines en de zuurgraad. De smaak is erg fris met een elegante combinatie van kruidigheid en bosfruit. De wijn heeft een prachtig bouquet van bosbessen, bramen, vanille en zoethout.

**12. Marion - Teroldego**  **46,45€
Veneto Teroldego 100%**

De vinificatie gebeurt met druiven die gedeeltelijk zijn geoogst en ongeveer een maand lang zijn gedroogd in goed geventileerde ruimtes, gedeeltelijk zijn geoogst en onmiddellijk zijn geplet; na de gisting worden de verkregen wijnen gedurende 30 maanden gerijpt in Slavonische eikenhouten vaten, vervolgens gemengd en gebotteld.

Deze wijn heeft een intens donkerrode kleur met violette nuances; het aroma doet denken aan bramen, bosbessen, viooltjes en met een nasmaak van kruiden. De smaak is rijk, veelzijdig, aanhoudend en volwassen.

**13. Champagne 24,90€**

*Kan besteld worden per fles of per doos van 6 flessen.*

Champagne Guillete-Brest **met unieke limited edition champagnedop (plaque) « Filou Oostende »**

De brut champagne is een blend van drie druivensoorten: 50% Pinot Meunier, 25% Pinot Noir, 25% Chardonnay. Rijping gedurende 3 jaar in de kelder. Dosering 7 gram suiker per liter.

Vragen of meer informatie? Contacteer Marthe Bucquoye, marthe@bcoostende.com, 0499 19 96 52

Basketbalclub Filou Oostende, Northlaan 13, 8400 Oostende, 059 51 26 27

|  |  |
| --- | --- |
| **Naam contactpersoon** |  |
| **Bedrijfsnaam en adres aflevering** |  |
| **BTW-nummer** |  |
| **E-mailadres** |  |
| **GSM-nummer** |  |
| **Dozen (vermeld aantal dozen naast nummer)** | **1.2.3.****4.****5.****6.****7.****8.****9.****10.****11.****12.** |
| **Aantal flessen champagne (13.)** |  |
| **Eventuele vermeldingen op factuur** **(bijv. relatiegeschenken)** |  |
| **Eventuele opmerkingen** |  |

Handtekening: Vragen of meer informatie?

Contacteer Marthe Bucquoye, marthe@bcoostende.com, 0499 19 96 52

Basketbalclub Filou Oostende, Northlaan 13, 8400 Oostende, 059 51 26 27