

# Wijn & Cava

*~ Wiener Wine World ~*



**Baron de l'Estrille,  
Vin de Pays de Côtes de Gascogne ~  
2009/2010**



Frisse Franse streekwijn gemaakt uit de druivensoorten Colombard en Chardonnay, passend bij schelp- en schaaldieren, lichte visgerechten en pasta.

*Per karton: 24 euro.*

*Referentie winkelprijs: 24,10 euro.*

**Pierre Jean,  
Vin de Pays du Comté Tolosan ~  
2009/2010**



Deze Sauvignon is bij uitstek te drinken bij zeevruchten en visgerechten. Zijn lichtheid en intensiteit maken hem ook geschikt voor zomergerechten. De aroma's van exotisch fruit maken hem dan weer een ideale aperitief.

*Per karton: 30 euro.*

*Referentie winkelprijs: 30,90 euro.*

**Kiwi Cuvée 'Sauvignon',  
Vin de Pays de France ~ 2010**



Expressieve aroma's van exotisch fruit met florale toetsen in een frisse, ronde en evenwichtige wijn met een aangename, lange afdronk. Te serveren bij zeevruchten, rauwkost of als aperitief.

*Per karton: 40 euro.*

*Referentie winkelprijs: 39,96 euro.*

**Hans Greyll Marlborough,  
Nieuw-Zeeland ~ 2010**



Schitterende Nieuw-Zeelandse witte wijn met fijne, fruitige aroma's van kruisbessen en tropisch fruit.

Ideaal bij zomerse salades, geitenkaas en asperges.

*Per karton: 47,50 euro.*

*Referentie winkelprijs: 52,44 euro.*

**Cava Canals & Nubiola – Plata Brut**



De bubbelende cava uit de Catalaanse streek Alt Penedès is de perfecte begeleider bij diverse nagerechten, zeevruchten, schaaldieren en gerookte vissoorten. En natuurlijk niet te versmaden als aperitief!

*Per karton: 42,50 euro.*

*Referentie winkelprijs: 49,37 euro.*

**Charles Armand Méthode Traditionnel 'Blanc de Blancs' – Bourgogne**



De druivensoorten Chardonnay, Colombard en Chenin zorgen voor een frisse en lichte schuimwijn en daardoor is hij uiterst geschikt als aperitief.

*Per karton: 45 euro.*

*Referentie winkelprijs: 49,51 euro.*

**Baron de l'Estrille,  
Vin de Pays de l'Aude ~ 2010**



Deze druif bezorgt hem een prachtige dieprode robijnkleur en de voor Merlot kenmerkende ronde en soepele smaak. Ideale gezelschap bij fijne vleeswaren en gerechten uit de Oosterse keuken.

*Per karton: 24 euro.*

*Referentie winkelprijs: 24,84 euro.*

**JB Merlot,  
Vin de Pays de l'Aude ~ 2010**



Wijnmaker Jacques Bacou bezorgt ons een soepele, evenwichtige Franse streekwijn, gemaakt uit Merlot. Fruitige aroma's met een pittige toets nodigen uit tot degusteren. Te drinken bij gevogelte, rood vlees en kruidige kazen.

*Per karton: 32,50 euro.*

*Referentie winkelprijs: 33,12 euro.*

**Château du Loup,  
Corbières ~ 2009**



Volmondige, Zuidere wijn, vervaardigd uit de druivensoorten Syrah, Grenache en Carignan. De fruitige aroma's met kruidige noties in deze warme en charmante wijn passen uitstekend bij gegrild rood vlees, pastaschotels, charcuterie en kruidige kazen.

*Per karton: 40 euro.*

*Referentie winkelprijs: 42,24 euro.*

**Leyenda Casa Magrez,  
Colchagua Valley Chili ~ 2009**



Sublieme Chileense wijn, van de hand van de beroemde wijnmaker Bernard Magrez. Dit is een aromatische, intense, complexe wijn; best passend bij rijke vleesgerechten.

*Per karton: 47,50 euro.*

*Referentie winkelprijs: 50,82 euro.*

## **Bestelling & levering**

Alle prijzen zijn inclusief BTW en per karton van 6 flessen. Proeven kan op zondag 27 november, 4 december en 11 december in de Arena Bar tussen 10h en 14h.

Bestellingen worden via de spelers doorgegeven. Er is ook mogelijkheid om een factuur te krijgen voor bedrijven. De verantwoordelijke speler/spelster verzamelt dan alles en geeft dit aan Philippe Awouters (philippe.awouters@skynet.be, 0473/86.26.07, Noordkouter 35).

De afhandeling per speler gebeurt op zaterdag 17 december tussen 10h en 12h, net op tijd voor de eindejaarsfeesten. De kartons moeten afgehaald worden bij Wijn Dercor, Muizelstraat (Industriegebied), 8560 Moorseele.

Indien er nog vragen zijn met betrekking tot de praktische details van de verkoop kan je altijd terecht bij Philippe hiervoor.

## Wat en Waarom Wenen

In 2007, 2009 & 2011 gingen wij reeds richting Wenen en dit willen we terug herhalen. Het baskettoernooi gaat door van maandag 2 april tot zaterdag 7 april 2012 in het mooie Wenen. Het is een internationaal toernooi met 450 teams uit meer dan 20 verschillende landen. We gaan richting Wenen met de bus en vertrekken op zondagavond 1 april 2012. Onze reis eindigt op zondagmorgen 8 april in Moorsele.

We logeren met alle spelers & trainers in een schoolgebouw, op luchtmatrassen. De sporthallen liggen bij de scholen en verplaatsing van en naar de verschillende sporthallen wordt geregeld door de organisatoren.

Het toernooi bestaat uit een eerste groepsfase en daarna volgt een piramidesysteem. Ook voorziet de organisatie verschillende randactiviteiten, zoals een sight-seeing tour in Wenen, shot-contest, dunk-contest, all star game, ... Daarnaast proberen we zelf ook een attractief socio-cultureel programma op te zetten.

## Gerecht: Cajun pasta met verse zeevruchten voor bij Kiwi 'Cuvée Sauvignon'

### *Ingrediënten voor 4 personen*

250 gr Sint-Jacobschelpen  
1/2 scampi, gepeld en schoongemaakt  
bosje fijngesneden peterselie  
1 tl fijngewreven gedroogde rode pepertjes  
500 gr fettucini pasta  
500 ml slagroom

1 el versgehakte basilicum  
1 el versgehakte tijm  
2 el zout  
2 tl gemalen zwarte peper  
1 tl gemalen witte peper.  
2 fijngesneden uien



Doe de pasta in een pan met water en zout en kook het al dente. Giet intussen de room in een steelpan en laat de room boven een middelmatig vuur al roerend net aan de kook komen, zet het vuur laag en boeg de kruiden, zout, pepers, uien en peterselie toe. Laat de saus 7 tot 8 minuten zachtjes doorkoken, of korter, tot de saus is ingedikt.

Roer de zeevruchten door de saus en laat alles koken totdat de scampi niet meer doorzichtig is. Meng de kaas al roerend door de saus, tot hij helemaal is gesmolten.

