



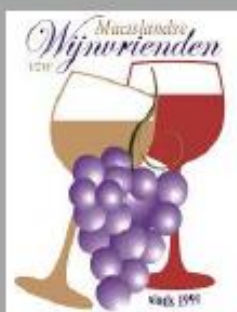
Nieuwjaarsreceptie

Wijn uit Eigen Kelder

Centercourt Sportcafé Maaseik

Vrijdag 13 januari 2024





Uitnodiging

januari 2024



Beste Wijnvriend(inn)en,

Naar goede gewoonte beginnen we het nieuwe jaar met onze Nieuwjaarsreceptie en aansluitend een presentatie van wijnen uit de kelders van 6 van onze wijnvrienden. We zijn weer benieuwd naar hun kelderjuweeltjes of vakantie-ontdekkingen en de verhalen die er bij horen.



Vrijdag 19 januari 2024 – Centercourt Café Maaseik
19.30 uur Nieuwjaarsreceptie
20.00 uur Wijn uit Eigen Kelder

Inschrijven kan enkel via de [link](#) die in de mail aangegeven wordt en door overschrijving van 25 € op de Argenta-rekening
Ook als je NIET kan komen, vragen we toch ons dit te melden.

Wij wensen jullie ondertussen een fijne jaarwisseling en een fantastisch 2024

Namens het bestuur,

Relind, Paul, Marc, Guy en Jean

PROGRAMMA 2023-2024

Vrijdag 19 januari 2024
(Centercourt Café)
Nieuwjaarsreceptie
Wijn uit eigen kelder

Vrijdag 1 maart 2024
(Centercourt Café)
Proeverij Wijnreis (Paul Van Dinter)

Vrijdag 22 maart 2024
(Paul Van Dinter)
Proeven voor Promotie

Zondag 14 april 2024
32^{de} Kapittel diner

**Woensdag 8, Donderdag 9,
Vrijdag 10, Zaterdag 11 mei
2024**
Wijnreis Rioja

Zaterdag 1 juni 2024
Zomeractiviteit

MWV vzw
p.a. Heerweg 30 - 3640
Kinrooi
IBAN : BE31 9730 5665 9855
BIC : ARSPBE22



Vergeet niet jullie
6 Proefglazen
mee te brengen

Inschrijving onder voorbehoud van het aantal beschikbare plaatsen. Wanneer het aantal inschrijvingen het maximum overschrijdt hebben leden steeds voorrang en bepaalt daarna de volgorde van inschrijving (= betaling), wie mag deelnemen.

Naar goede gewoonte werd het nieuwe jaar ingezet met een receptie
In het glas deze keer een Champagne Mandois – Brut Origine.

De receptie werd gesponsord door Baeten Vinopolis als wederdienst voor de hulp bij de najaarstasting.



Voorzitter Guy gaf een (erg korte) speech waarin hij weer eens kon vertellen hoe goed het afgelopen seizoen was.

Hij riep ook nog eens op om deel te nemen aan de proeven voor het bekomen van de graad van gezelschap, meester, grootmeester, commandeur en meester-commandeur: De kandidaten zijn bekend ... Oproep om toch mee te doen ... gewoon je zelf een keer testen in een gezellige sfeer ... en aarzel dus niet om mee te doen.

Tenslotte werd het glas geheven op een mooi jaar 2024 voor de Maaslandse Wijnvrienden. ... En nog vele mooie wijntjes ...









Ondertussen stonden de wijnen uit eigen kelder reeds klaar, dit jaar geleverd door Jos V., Bep, Jean-Pierre, Claudio, Math en Marc S. Op de proeftafel en zeer grote verscheidenheid aan wijnen: 1 mousserende, 1 witte en 4 rode



1. PUGLIA – MASSERIRA LA CATTIVA – SMOKING BLUE



Jaargang : 0

Type : wit mousserend

Druiven : Trebbiano, Malvasia en andere druiven die gerookt worden

Alcoholpercentage : 13 %

Prijs: 10,90 €

Een wijn die helemaal buiten onze comfortzone lag. De druiven zijn gerookt en geven daarom een bijzondere smaak.

Voor de meeste proevers was deze smaak iets te uitgesproken.

Jos Van Mol

De wijn die ik zou presenteren komt van het wijnhuis Masseria la Cattiva waarvan <https://www.masserialacattiva.it/> de website is

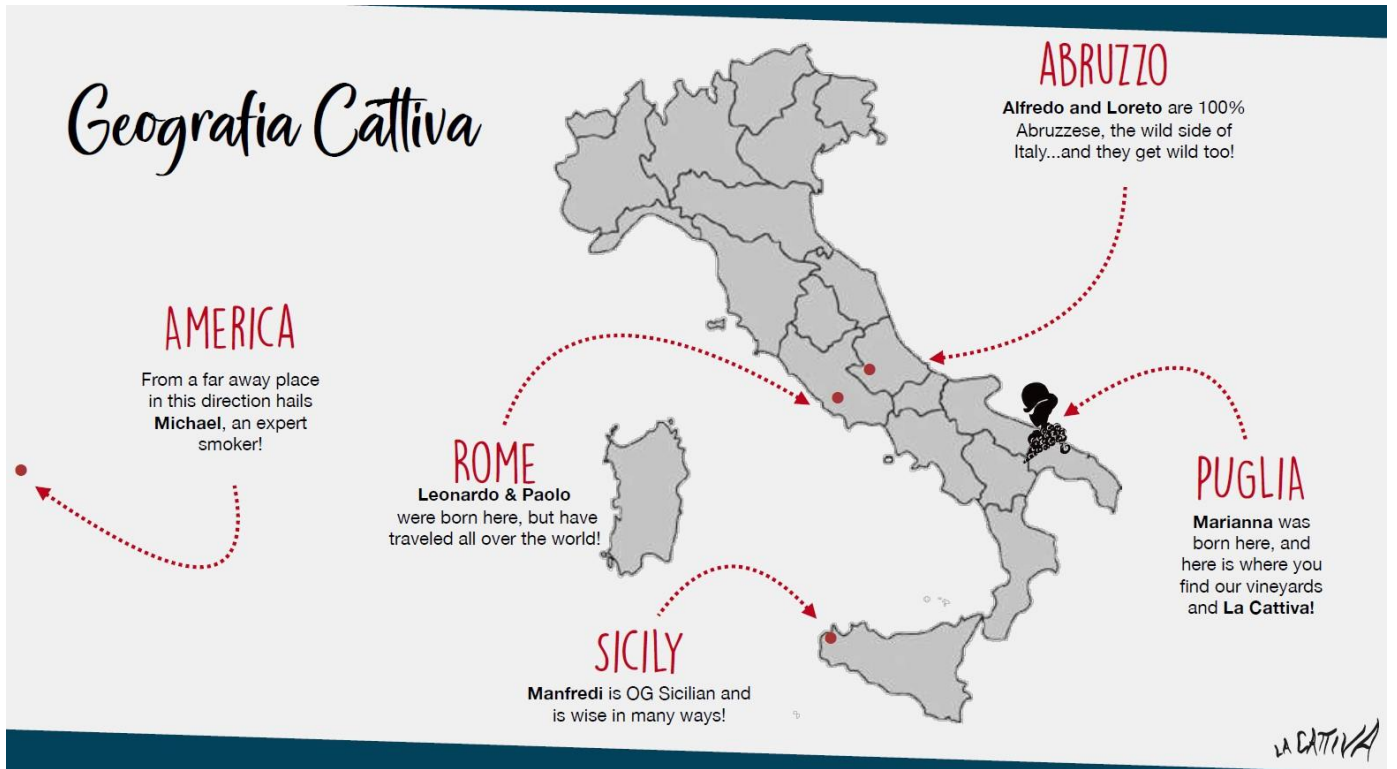
De wijn is <https://www.masserialacattiva.it/prodotto/smoking-blu/>


De naam Smoking Blue komt van de typische kleur die rook moet hebben om een goed rookresultaat te geven, Transparant Blauw.

De gemengde witte druiven worden in het wit gevinifieerd en de most wordt onmiddellijk na het persen gecombineerd.

Een ander verhaal voor gerookte druiven. Er wordt gerookt bij een temperatuur van ongeveer 70°C gedurende ongeveer 8 uur.

Zodra het roken van de druiven is voltooid, worden ze geplet, ontsteeld en gedurende 30 dagen samen met de andere druiven laten macereren. Gedurende deze periode worden er enkele ponsingen uitgevoerd. Na de maceratie worden de gerookte druiven geperst en apart gezet om naar de distilleerderij te worden gestuurd, waar de wijn verder rijpt in een stalen vat. Na ongeveer 8 maanden rijping in het vat wordt de wijn gebotteld volgens de klassieke methode, waarna een "liqueur de tirage" wordt toegevoegd en gebotteld. Na minimaal 6 maanden bottelen begint de remuage en gaat vervolgens over tot degorgement. (vrij vertaald met google translate)





Smoking Blu

TREBBIANO, MALVASIA E UVE AFFUMICATE


The name Smoking Blu comes from the typical transparent blue tint of the smoke during a good quality smoking.

The Malvasia and Trebbiano are each vinified in white and the musts are combined right after pressing. It's another story for the smoked grapes. The smoking is carried out over about 8 hours at 70°C using seasoned local olive logs. The grape varieties used for smoking are a mix of Malvasia, Negroamaro, Aglianico and Primitivo.

Once the smoking is complete the grapes are destemmed, crushed and left to macerate on the skins with the Trebbiano and malvasia must for 30 days, with frequent punch downs.

After maceration, the smoked grapes are pressed and the marc is set aside for distillation, while the wine continues aging in stainless steel tanks. After about 8 months, the wine is finished following the Classic Method for sparkling wine. Therefore a liqueur de tirage is added and the wine is bottled. 6 months later, the remuage or riddling is begun leading up to the ultimate disgorgement.

VOL 12%



LA CATTIVA

VINEYARD:	PARCO DELLE MONACHE – ORGANIC
HARVEST:	BY HAND
GRAPE VARIETAL:	TREBBIANO MALVASIA AND SMOKED GRAPES
FERMENTATION:	SPONTANEOUS
MATURATION:	CLASSIC METHOD
ALC. BY VOLUME:	12%
ADDED SOLFITES	ZERO
FORMATS:	75CL BOTTLES



TAFEL 1



2. JEREZ – BODEGAS XIMENEZ-SPINOLA – PEDRO XIMENEZ – EXCEPTIONAL HARVEST



Jaargang: 2020
Type : wit droog
Druiven : Pedro Ximenez
Alcoholpercentage : 12,5 %
Prijs: 24,95 €

Bep had voor deze droge Pedro Ximénez gekozen.
 In combinatie met De Achelse Blauwe Mild en Extra een perfecte wijn.
 Om wijn en kaas volledig tot zijn recht te laten komen, werd hij geserveerd op het einde.

Bep Van Doren

Ik heb voor de proeverij een witte Spaanse wijn . Het is een vendange tardive van de Pedro Ximénez druif maar geen versterkte wijn .De inlichting die ik heb van de maker is een droge witte wijn 12,5% alcohol . Om het aroma beter over laten komen breng ik een bijpassende kaas mee . Ik heb deze wijn met kaas met enkele mensen geproefd en vond hem vrij uniek ! Alleen weet ik niet zo goed op welke volgorde je hem moet plaatsen

XIMÉNEZ-SPÍNOLA

PEDRO XIMÉNEZ

Ximénez-Spinola Exceptional Harvest

Phelipe Antonio Zarzano Spinola , oprichter van Bodegas Ximénez Spinola , wordt al in 1752 schriftelijk vermeld . Er staat geschreven dat hij in 1729 een opdracht tot verscheping van wijn heeft gegeven . Geen gebrek aan historie hier ! En het bedrijf is nog steeds in handen van dezelfde familie .

De huidige eigenaar , José Antonio , is dan ook een van de meest klassieke Spanjaarden die wij ooit hebben ontmoet . En uitgerekend hij is verantwoordelijk voor een innovatie in het ingedutte Zuid-Spaanse gebied Jerez . 99 procent van alle pedro-ximénezdruiven komt namelijk niet uit Jerez , maar uit buurstreek Montilla . De druiven van Spinola komen wél uit Jerez . Dat is al een onderscheid . Maar in plaats van sherry maakt José Antonio er onverstevte wijn van .

Topwijnngaarden

De zeer oude stokken pedro ximénez van Ximénez-Spinola groeien in beroemde Pagos(wijnngaarden) met sterk kalkhoudende , witte albarizabodems , zoals Anina , Balbaia en Carascal . Dit verklaart ook het unieke karakter van de wijnen en brandy van Ximénez-Spinola . Door de heel verfijnde zuren en subtiele mineraliteit die deze topwijnngaarden de druiven meegeven , blinken de wijnen uit in ingehouden kracht en complexiteit .

Nieuwe bodega voor nog meer kwaliteit

Om de kwaliteit nog verder op te voeren , heeft men bij Bodegas Ximénez-Spinola een paar jaar geleden besloten om de bodega in hartje Jerez de la Frontera te sluiten . De nieuwe is gebouwd tussen de pagos Anina en Balbaina in, ongeveer 2 kilometer van de stad Sanlúcar de Barrameda, dat aan de kust ligt . De nieuwe bodega is sinds de oogst van 2012 in gebruik en staat open voor bezoek .

Uitzonderlijke wijn in alle betekenissen . Geen enkel ander domein maakt iets gelijkwaardig ! Een vendange tartive van Pedro Ximénez met slechts 12,5% alcohol .

Proefanalyse :

Intense neus , met uitzonderlijke aroma's die heel typerend zijn voor de late oogst : abrikoos, vijgen , rozijnen en pruimen , de rijping sur lit brengt brioche en patisserie aroma's . In de mond zowel intens als verfijnd . De restsuiker is niet vermoeiend , maar eerder zalvend met frisse zuren die de balans behouden . Het hout is bijzonder goed geïntregeerd . Een heel frisse finale maakt deze wijn breed gastronomisch inzetbaar .

Vinificatie:

De druiven rijpen verder op de wijnstok , tot meer dan 3 weken na de normale oogst , tot ze overrijp zijn . Er wordt ongeveer 500 liter sap bekomen van elke ton geplukte druiven . Door de temperatuur naar beneden te halen tijdens de gisting wordt er 20 tot 25 gram restzoet overgehouden . Er worden geen sulfieten toegevoegd . Daarna vindt een rijping plaats van 4 maanden op Amerikaanse botas die daarvoor voor de Olorosa's werden gebruikt . De wijn gaat op het vat met zijn gistcellen (sur lies) en ondergaat een zachte bâtonnage .

Fris serveren

Rijpe droge witte wijn

Pedro Ximénez druif vergist in oude Sherry vaten als een gewone wijn late oogst.



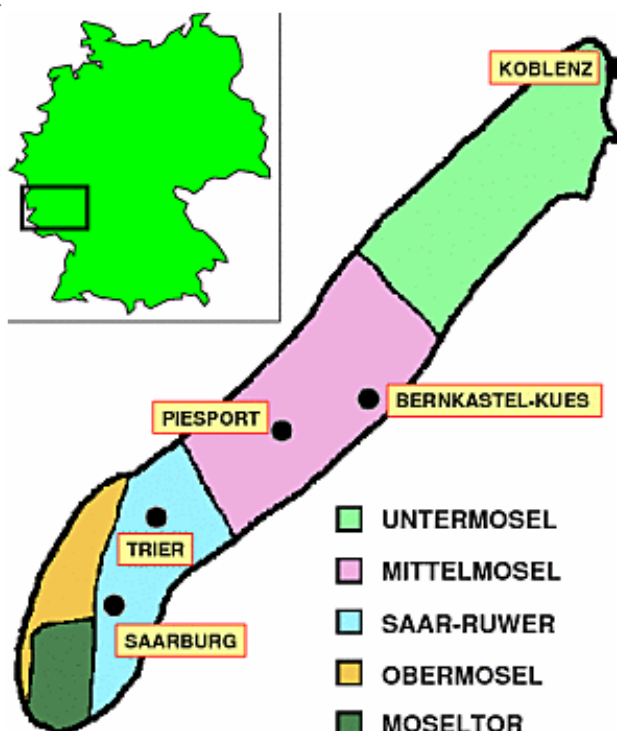
ACHELSE BLAUWE EXTRA

ACHELDE BLAUWE MILD

TAFEL 2



3. MOSEL – WEINGUT LUDGER VEIT – SPÄTBURGUNDER RESERVE



Jaargang: 2015

Type : rood

Druiven : 100 % Spätburgunder

Alcoholpercentage : 13 %

Prijs: 15 €

Wij proefden al eerder de witte Moezelwijnen van Ludger Veit. Nu koos Jean-Pierre voor de Spätburgunder Réserve. Soepele, zeer aangename wijn. We konden hem vergelijken met de volgende wijn (Pinot Noir uit de Valle d'Aoste). We vroegen aan de proevers welke ze het lekkerste vonden en kwamen op een gelijkstand uit.

Jean-Pierre Deckers

Ik ga een Spätburgunder Réserve meebrengen van Weingut Ludger Veit (Novianderweg 16, 54518 Osann-Monsel, Duitsland - 0049/6535 7700 - weingut@ludgerveit.de)

Volgens de wijnboer is deze Spätburgunder een extreem complexe Pinot Noir met intense aroma's van donkere bessen, kersen en fijne kruiden, onderstreept door subtiele houtnoten. Een delicate en rijpe tanninestructuur ondersteunt de verscheidenheid aan aroma's en geeft de wijn zijn elegantie.

Deze bijzondere Pinot Noir werd ruim 30 maanden bewaard in kleine houten vaten.
Lekker bij gegrild vlees, wild of kaas.

Details:

Vintage 2015

Druivensoort Pinot Noir

Smaak: droog

Herkomst: Moezel

Fruitzoetheid: 5 gr./liter

Wijnsteenzuur: 6 gr./liter

Alcohol: 13 %

Flesinhoud: 75 cl

Allergenen: bevat sulfieten

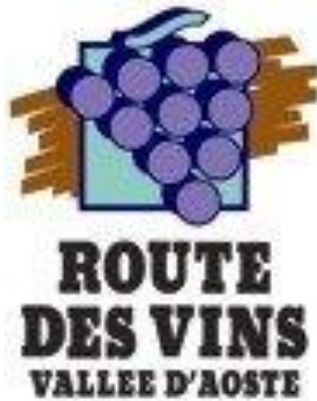
Ik ben benieuwd wat de wijnvrienden hiervan vinden.

Ludger
- VEIT -

TAFEL 3



4. VALLE D'AOSTE – MAISON ANSELMET – PINOT NOIR TRADITION



Jaargang: 2016

Type : rood

Druiven: 100 % Pinot Nero

Alcoholpercentage : 13,5 %

Prijs: 15 €

Een Pinot Nero uit de Valle d'Aoste (net boven Piëmonte). Een wijn met veel frisheid, maar toch krachtig. Zoals de meeste wijnen uit deze streek verrassend mooi.

Claudio Pavoncelli

Wijnmakerij Anselmet Tradition Pinot Noir

Valle d'Aoste Pinot Nero "Tradition" DOC

- Jaar: 2022
- Benaming: Valle d'Aoste DOC
- Druif: pinot nero 100%
- Alcohol: 14%
- Maat: 0.75l
- Allergenen: Sulfiëten
- Ideale consumptie: 2023/2030
- Serveertemperatuur: 16/18 °C

- **Gelegenheden:** Formeel diner
- **De mening van Tannico:** 90pt
- **Soort:** Rood
- **Combinaties:** Hoofdgerechten met rood vlees

De Tradition Pinot Noir Valle d'Aoste..

In de mond is deze wijn rood. een wijn met een lekkere frisheid.

Deze wijn gaat over het algemeen goed samen met gevogelte, beef of kalfsvlees.

De Tradition Pinot Noir van de Wijnmakerij Anselmet. staat in de top 20 van wijnen van Vallée d'Aoste..

In de mond is de Tradition Pinot Noir van Wijnmakerij Anselmet van de regio van Vallée d'Aoste. een wijn met een lekkere frisheid.

Op de neus onthult de Tradition Pinot Noir van Wijnmakerij Anselmet van de regio van Vallée d'Aoste. vaak soorten aroma's van evolutie (veroudering), onderhout of bebost en soms ook aroma's van specerijen, rode bessen.

Gemiddelde score: **3.9**

Tradition Pinot Noir - 2016

In de top 20 van Valle d'Aoste wijnen

De beste jaargangen van de Tradition Pinot Noir van de Wijnmakerij Anselmet zijn **2018, 2015, 2017, 2014** en **2016**.

Informatie over de Wijnmakerij Anselmet.

Het domein biedt **31 verschillende wijnen** aan.

Zijn wijnen hebben een gemiddelde beoordeling van 4.

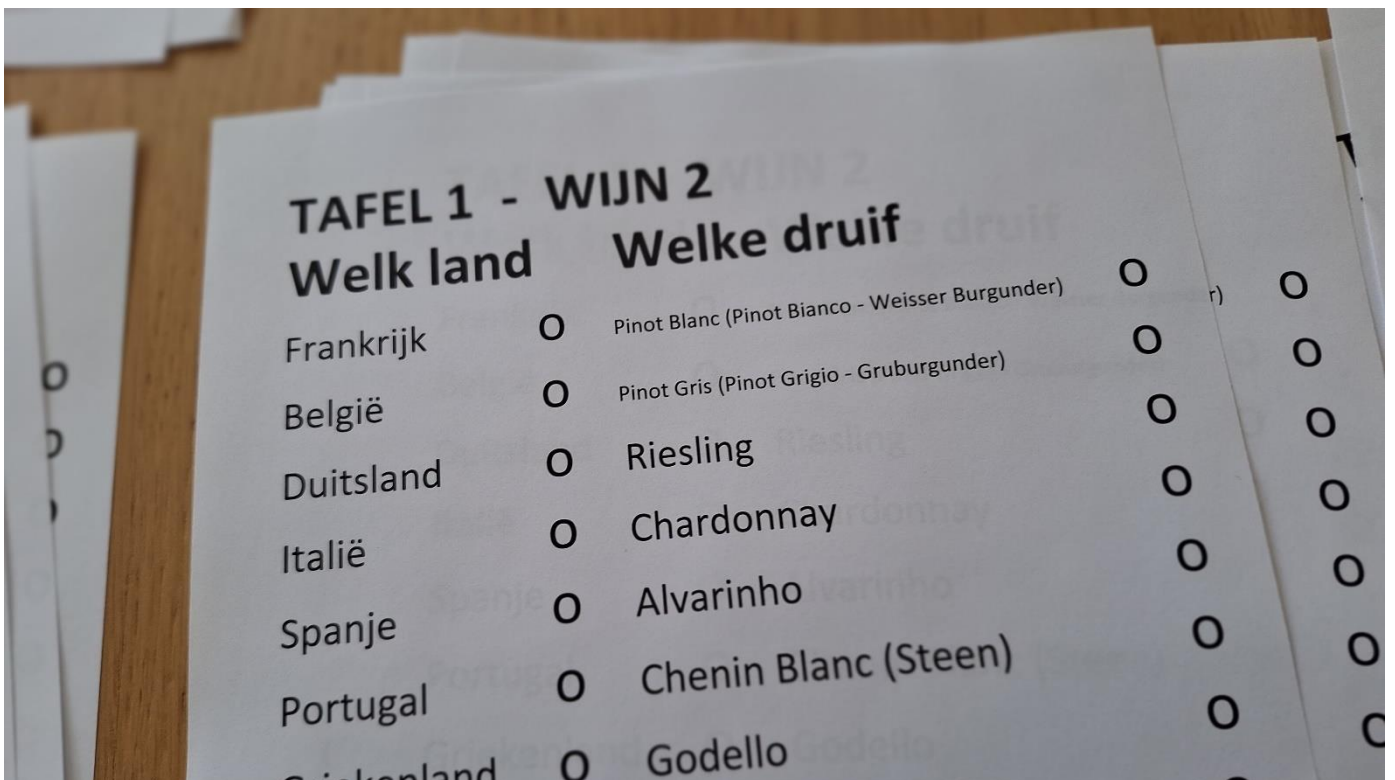
Het staat in de **top 10 van de beste landgoederen in de regio**.

De wijnstreek van Valle d'Aoste

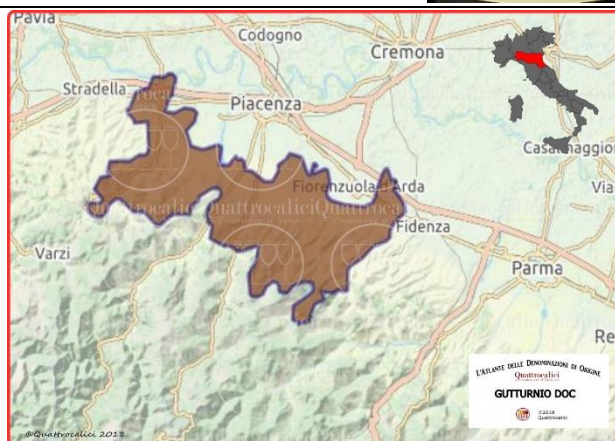
Valle d'Aoste is de kleinste en dunst bevolkte regio van Italië, slechts een achtste van de grootte van het naburige Piëmonte. Het strekt zich uit over een bergachtig gebied in het uiterste noordwesten van Italië, waar de grenzen van het land samenvallen met die van Frankrijk en Zwitserland. Ondanks de geringe omvang en het geringe profiel van de regio, wordt een breed scala aan rode en witte wijnen geproduceerd van een selectie inheemse en geïntroduceerde druivensoorten. De belangrijkste daarvan is Picotendro, de plaatselijke vorm van Nebbiolo.

*Maison
Anselmet*

TAFEL 4



5. GUTTURNIO – CASA BENNA – CLASSICA RISERVA PUNCTATUM



Jaargang: 2018

Type : rood

Druiven : 60 % Barbera en 40 % Bonarda

Alcoholpercentage : 14 %

Prijs: 12,5 €

Een niet zo veel voorkomende blend van Barbera en Bonarda, net buiten Piëmonte. Zeer aangenaam, zeker voor deze prijs.

Math de Weerd

Bij deze wat informatie over de wijn die ik heb gekozen.

Deze rode wijn gemaakt van 60% Barbera en 40% Bonarda.

Aankankelijk dacht ik dat Casa Benna in Piemonte lag maar het is net Emilia Romagna.

Ik vind dit een mooi gemaakt glas wijn voor de prijs van € 14,00

Met 10% korting was dat € 12,50

Als er nog vragen zijn hoor ik het wel.

www.casabenna.it



Punctatum Gutturnio Classico-reserve



Formaat

Bordeau 75cl



Soort wijn

Nog steeds rode wijn



Visueel examen

Intens robijnrode kleur

Olfactorisch onderzoek



Complex aroma dat doet denken aan pruimen in alcohol met kruidige hints zoals kruidnagel en kaneel.

Smaakttest



Wijn met karakter, droog, met een goede omhulling en rondheid, met een licht bittere afdronk en een aangename balans

Voor-en achternaam:	Gutturnio Classico Riserva Punctatum
Naam:	Gutturnio Classico Riserva DOC
Vintage:	2020
Druivensoort:	68% Barbera, 32% Bonarda
Fokvorm:	Guyot
Opbrengst per hectare:	75 kwintaal
Jaarlijkse productie:	5500 flessen
Alcoholgehalte:	14% VOL
Totale zuurgraad:	6,2 g/l
Netto droog extract:	32 g/l
Servicetemperatuur:	18° C na minimaal 2 uur oxygenatie
	Bevat sulfieten

[Download technisch gegevensblad](#)



Beschrijving

De Gutturnio Classico Riserva "Punctatum" is een intense robijnrode wijn, met een complex aroma dat doet denken aan pruimen in alcohol met kruidige hints zoals kruidnagel en kaneel.

Het is een wijn met karakter, droog, met een goede omhulling en structuur, een licht bittere afdronk en een aangename balans



Methode voor het maken van wijn

Eind september worden de perfect rijpe druiven handmatig geoogst, geselecteerd en in kleine kratten geplaatst. In de kelder worden ze gescheiden van de stengel, geperst en 11 dagen laten macereren.

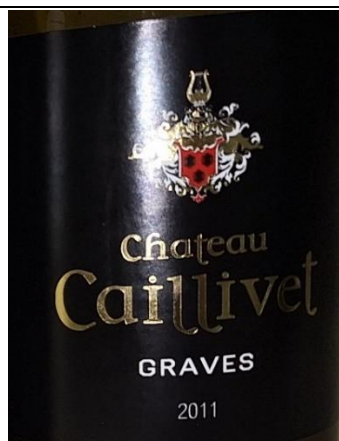
Na de eerste rijping wordt de wijn 6 maanden bewaard in verglaasde betonnen tanks en vervolgens 15 maanden gerijpt in Slavonische eikenhouten vaten van 10 hl.

Na het bottelen vindt er een verfijning plaats van minimaal 6 maanden voordat het op de markt wordt gebracht.

TAFEL 5



6. GRAVES – CHÂTEAU CAILLIVET



les vins de *Graves*
Terroir d'élégance



Jaargang: 2011

Type : rood

Druiven : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon

Alcoholpercentage : 14 %

Prijs: 15,00 €

Een zeer mooie Graves met 60 % Merlot, mooie soepele wijn met respectabele leeftijd (13j.) en toch nauwelijks evolutie... en voor een zeer goede prijs/kwaliteit verhouding.

TAFEL 6





GRAVES
BORDEAUX

Château Caillivet

Cuvée	Château Caillivet
Appellation	AOC Graves
Couleur	rouge
Terroir	Argilo-graveleux
Vignoble	Pas d'engrais chimique, épamprage et effeuillage manuels, limitation des rendements et vendanges manuelles.
Cépages	60 % Merlot 40 % Cabernet-Sauvignon
Vinification	Fermentations en cuves inox thermorégulées
Elevage	12 mois en barriques de chêne français 1/3 barriques neuves 1/3 barriques de 1 vin 1/3 barriques de 2 vins
Garde	environ 10 ans
Dégustation*	Aspect : mat, Couleur : grenat violacé, couleur de la jeunesse Nez : arômes de fruits rouges, bois discret, Equilibre en bouche : agréable, délicat, de la matière, du fruit qui emplit la bouche, avec de l'acidité et la note de bois, un vin puissant et sobre.
Accords	Terrine de lapin aux pruneaux Grillade de bœuf de Bazas Cantal affiné 18 mois



**Commentaires de dégustation réalisés par M. Christian Blanco, ancien vice-président de la Sommelierie française, fondateur et Ancien président de l'Association des Sommeliers d'Aquitaine, Meilleur Sommelier du Sud-Ouest et finaliste au concours du Meilleur Sommelier de France.*

SCEA Château Caillivet – 33210 Mazères – France

T : 05.56.76.23.19 –

web : www.chateau-caillivet.com

chateaucaillivet@orange.fr

**Conclusie: een heel mooi assortiment van heel verscheiden, verrassende wijnen.
Hieronder volgt de uitslag. Na correctie bleken de tafels 1 en 3 gewonnen te hebben.**

TAFEL	TAFEL 1	TAFEL 2	TAFEL 3	TAFEL 4	TAFEL 5	TAFEL 6	
WIJN	Daniëlle Marianne Bianca Jean-Pierre	Jos V. Marcel Johan Werner	Linda Brigitte Math Ludo	Joke Marleen Claudio Marc V.	Relind Rob Eric L. Guido	Bep Fred Danny L. Danny B.	Juiste antwoorden per wijn
PUGLIA – MASSERIRA LA CATTIVA – SMOKING BLUE	ITALIE TREBBIANO	ITALIE GLERA	FRANKRIJK MAUZAC	ITALIE GLERA	AZERBEIDZJAN MAUZAC	ITALIE GLERA	5
JEREZ – BODEGAS XIMENEZ-SPINOLA – PEDRO XIMENEZ – EXCEPTIONAL HARVEST	SPANJE PEDRO XIMENEZ	SPANJE PEDRO XIMENEZ	SPANJE PEDRO XIMENEZ	SPANJE MACABEO	SPANJE PEDRO XIMENEZ	SPANJE PEDRO XIMENEZ	11
MOSEL – WEINGUT LUDGER VEIT – SPÄTBURGUNDER RESERVE	DUITSLAND PINOT NOIR	DUITSLAND DORNFELDER	DUITSLAND PINOT NOIR	ITALIE PINOT NOIR	ITALIE NEBBIOLO	ZUID-AFRIKA PINOTAGE	7
VALLE D'AOSTE – MAISON ANSELMET – PINOT NOIR TRADITION	ITALIE NEBBIOLO	DUITSLAND DORNFELDER	ITALIE CORVINA	ITALIE BARBERA	ITALIE PRIMITIVO	ITALIE BARBERA	5
GUTTURNIO – CASA BENNA – CLASSICA RISERVA PUNCTATUM	FRANKRIJK SYRAH	ITALIE CORVINA	ITALIE BARBERA	SPANJE GARNACHA	FRANKRIJK CAB. SAUVIGNON	SPANJE GARNACHA	3
GRAVES – CHÂTEAU CAILLIVET	FRANKRIJK TANNAT	ITALIE BARBERA	FRANKRIJK CAB. FRANC	FRANKRIJK TANNAT	FRANKRIJK MERLOT	FRANKRIJK TANNAT	6
punten	8	6	8	5	5	5	37

**37 op 72
= 51,39%**

Conclusie:

- Blindproeven is zeer moeilijk. Kiezen uit 15 landen en 15 druiven is zelfs voor de meest geoefende wijnkenner een hele opgave.
- We deden het niet slecht. Met 51,39 % gingen we zelfs boven de uitslag van enkele jaren geleden (49,40 %). Daarbij komt nog dat de keuzelijst nu uitgebreider was.
- De mousserende wijn uit Italië was natuurlijk een hele moeilijke. Drie tafels lieten zich verleiden tot de keuze van de Gleradruif (van de prosecco). Niet dus. Keuzes voor Azerbeidzjan en Mauzac waren te verwachten bij zo'n "eigenaardige" wijn.
- Het kan zowaar gebeuren dat je je eigen wijn met een andere verwisseld, zeker als dat dezelfde druif is.
- De makkelijkste was de Pedro Ximénez van Bep. Iedereen had het land juist, slechts één tafel koos voor Macabeo i.p.v. PX
- Niemand herkende de Pinot Noir-druif in de wijn uit de Valle d'Aoste. De keuze van Barbera en Nebbiolo uit het nabijgelegen Piëmonte is geografisch niet zo ver mis.

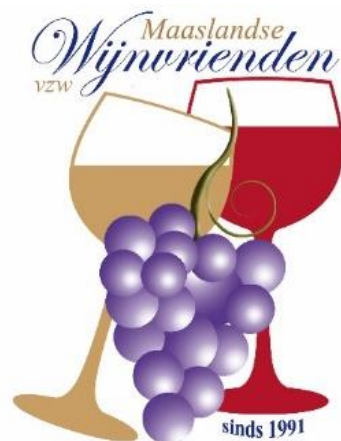
- Dat ging makkelijker met de Pinot Noir uit de Mosel. Al waren hier ook keuzes voor Nebbiolo, Dornfelder en Pinotage
- De Barbera - Bonarda uit Italië was de moeilijkste, met keuzes voor Syrah, Garnacha, CS en Corvina.
- Bij de Graves zaten 5 van de 6 tafels wel in Franrijk, maar was de druif dan weer moeilijk: Tannat, Barbera, Cabernet Franc



Ondertussen stond er naar goede gewoonte weer een uitgebreid kaas- en vleesbuffet klaar en genoten wij van de resterende wijnen.

Met dank aan Jos V., Bep, Jean-Pierre, Claudio en Marc S. voor het aanbrengen van deze bijzondere wijnen, aan Guy voor de leiding van de avond ... en natuurlijk ook aan iedereen die er bij was.

Tot de volgende activiteit!



Dit staat ons nog te wachten in 2023-2024:

Vrijdag 1 maart 2024 (Centercourt Café)
Proeverij Wijnreis (Paul Van Dinter)

Vrijdag 22 maart 2024 (Paul Van Dinter)
Proeven voor Promotie

Zondag 14 april 2024
32ste Kapitteldiner

Woensdag 8, Donderdag 9, Vrijdag 10, Zaterdag 11 mei 2024
Wijnreis Rioja

Zaterdag 1 juni 2024
Zomeractiviteit