

- 
- ▶ Etienne
  - ▶ Mijn Goeste Versie 2



**Mijn goeste**

**Beyerskloof 1995**

ETIENNE MONTYNE

# ZUID AFRIKA

## Regio Stellenbosch







## **STELLENBOSCH (wijn district)**

Stellenbosch is een wijn district in Zuid-Afrika dat vooral bekend is om zijn rode assemblagewijnen van de nobele druivenrassen. Het district behoort tot de wijn regio Coastal Region aan de West-Kaap. Het gebied wordt omgeven door bergen: Simonsberg in het noordoosten, Jonkershoek in het oosten, de Hottentots-Holland en Helderberg in het zuidoosten en de Papagaaiberg in het westen. In het algemeen wordt Stellenbosch gezien als het kwalitatief belangrijkste wijn district van Zuid-Afrika. In omvang is het het derde gebied en wat betreft ouderdom het tweede na Constantia.

## **GESCHIEDENIS**

Er vindt in dit district al wijnbouw plaats sinds het eind van de 17e eeuw. Toen vestigde Simon van der Stel hier de eerste boerderijen voor de bevoorrading van de VOC (VERENIGDE OOSTINDISCHE COMPAGNIE). Er werden toen ook de eerste druivenstokken aangeplant. Momenteel zijn er zo'n 150 wijnbedrijven actief. Er is een wijnroute waarbij vrijwel al deze wijnbedrijven zijn aangesloten. Het is één van de grootste toeristische attracties in dit gebied.

## **TERROIR**

Bijzonder voor het terroir van Stellenbosch is de nabijheid van de koele oceaan en de bodem. De bodem bestaat uit Hutton en Clovelly zoals het terplaatse wordt genoemd. Dat zijn volledig vergaande en verweerde vormen van graniet die goed vocht vast houden. Hutton is rood van kleur en Clovelly geel. Daarnaast is het gehalte aan klei hoog. De koude golfstroom van de Atlantische Oceaan zorgt voor een koele bries die via False Bay Stellenbosch bereikt. De koelste terroirs zijn ten zuiden van Stellenbosch en op de Helderberg in de zuidoostkant bij Somerset West. Meer het binnenland in is het warmer zoals bij Sommersberg ten noorden van Stellenbosch. De gemiddelde neerslag bedraagt 600-800 mm per jaar.



In 1988 vormde één van de meest vooraanstaande wijnbouwers van Kanonkop Estate, Beyers Truter, een partnership met vier vooruitstrevende wijnliefhebbers uit Johannesburg met slechts één ideaal in gedachten : een wijn produceren met uitzonderlijk karakter.

Na een grondige verkenning van de Kaapse wijnstreken voor het vinden van een geschikte wijngaard vonden ze een perfect gesitueerde farm in Koelenhof, Stellenbosch.

Toeval bezorgde ook een geschikte naam. De oorspronkelijke naam was **NOOIT GEDACHT**

Welke reeds voor vijf generaties toebehoorde aan de familie Beyers vooraleer Jan Andries Beyers deze wijngaard verkocht in 1895. Beyers Truter was een rechtstreekse afstammeling van Jan Beyers en dit maakte van hem de zesde generatie om deze farm te beheren. Deze farm kon dus maar één naam dragen : **BEYERSKLOOF**



  
**BEYERSKLOOF**



BEYERSKLOOF

De nieuwe generatie : Anri Truter

# DE NIEUWE GENERATIE



ANRI TRUTER



# DE WIJNGAARDEN

Beyerskloof ligt in het hart van Stellenbosch, waar 's werelds meest vermaarde Zuid-Afrikaanse wijnen vandaan komen.

In Koelenhof kreeg Beyers Truter de titel van 'Pinotage koning': hij verdiende met zijn wijnen alle eer die er internationaal bestaat. Zoon Anri trad met succes in zijn voetsporen, in 2012 werd hij verkozen als 'Beste Jonge Wijnmaker' ... met een Pinotage! Hij is dan ook scrupuleus kieskeurig van in de wijngaard tot in de fles. Alleen de beste druiven, de beste medewerkers en de beste vaten komen in aanmerking. Op Beyerskloof beheersen ze de moeilijke kunst om de nieuwe en oude wereld aan elkaar te koppelen.

Beyers Truter's originele zoektocht naar gronden was gefocust op één zaak : de beste bodem vinden voor de produktie van Cabernet Sauvignon wijnen. De bodem van de Beyerskloof wijngaard komt goed overeen met deze in de Bordeaux regio. Het liet hem toe om 5000 wijnstokken per hectare te planten. Er werden 20.000 Cabernet Sauvignon en 5.000 Merlot stokken geplant.

In 1997 werd een bijkomende farm aangekocht op 2 km van de oorspronkelijke. Deze is 77 ha groot waarvan 60 ha aangeplant is met 30 ha Pinotage, 15 ha Cabernet Sauvignon, 10 ha Merlot en 5 ha Cinsault.

De gemiddelde leeftijd van zo'n wijngaard is 8 à 15 jaar met een opbrengst van 8 à 10 ton per hectare.

# BEYERSKLOOF 1995

## KENMERKEN VAN DEZE WIJN

12% Merlot en de rest is Cabernet Sauvignon,

Vanaf 1995 enkel nog druiven van het domein zelf.

Cabernet van bosstokken van meer dan 40 jaar oud.

Druiven worden manueel geoogst, vooraf geselecteerd op de trieertafel.

Er wordt gewerkt met natuurlijke gistcellen en bij de maceratie wordt de bovenste laag van de koek elke 2 uur ondergedompeld (pigeage), om meer kleur- en smaakextractie te verkrijgen.

Houtrijping tussen 19 à 22 maanden op 100% nieuwe Franse eik.

1995 wordt aanzien als één van de beste wijnjaren van de jaren 90.

Opgelet: deze wijn is niet gefiltert en zal dus onderaan wat droesem bevatten.

# PIGEAGE

Handeling die erin bestaat de druiven met de voeten te treden in open vat, met als doel de 'chapeau de marc' opnieuw in te brengen in de wijn, en dus de wisselwerking tussen solides en liquides te bevorderen en het aroma- en kleurpotentieel te vergroten. (WIKIPEDIA)





Het kneuzen van druiven door ze te treden met de blote voeten komt tegenwoordig nog zelden voor



Eiken tonnen worden traditioneel gebruikt voor het gistingsproces

## Is wijn van handgeplukte druiven beter?

Je ziet het wel eens staan op het etiket van een wijnfles: de druiven van deze wijn werden met de hand geplukt. Zegt dat iets over de kwaliteit van de wijn?

Wat het in elk geval zegt, is dat het niet om een wijn uit de grootschalige industriële wijnbouw gaat. Daar worden druiven immers in gigantische wijngaarden gekweekt, ik heb er gezien van meer dan duizend hectaren, en dan is het onmogelijk om manueel te oogsten. Er worden bijgevolg oogstmachines ingezet, die doorheen de rijen met wijnranken denderen en de druiventrossen losschudden. Die aanpak beschadigt niet alleen een deel van de druiven (zodat er mogelijk al oxidatie en gisting optreedt), maar zorgt ook niet voor een selectie.

Wie met de hand plukt, kan rijpe van onrijpe, en gezonde van beschimmelde druiven onderscheiden. Wie achter het stuur van zo'n machine zit, kan dat niet. Manueel kan je ook alleen de druiven plukken, machinaal krijg je een deel van het gebladerte mee. Dat kan achteraf wel verwijderd worden, maar bedrijven die machinaal oogsten, gaan die oogst achteraf niet plots manueel selecteren. Wijndomeinen waar manueel geoogst wordt, doen dat wel: zij voeren meestal nog een tweede manuele selectie door vòòr de druiven in de gistkuip belanden. En dat is belangrijk. Want elke druif met een defect, hoe minimaal ook, neemt een stukje zuiverheid van de wijn weg.

Nu bestaan er ook machines zoals de optische triermachine, waarbij een camera de onrijpe, rotte, beschimmelde en beschadigde druiven detecteert, en door middel van geperste lucht van de transportband verwijdert. Maar voor grootschalige wijndomeinen blijft het efficiënter om de hele oogst recht van het veld in de gistkuip te kieperen. Er wordt trouwens zo massaal veel wijn van lage kwaliteit gemaakt dat die enkele procenten slechte druiven er niet toe doen.

Is wijn van handgeplukte druiven dan een garantie voor goede wijn? Dat nu ook weer niet. Wie onrijpe druiven manueel plukt, verandert niets aan de onrijpheid ervan. En er zijn nog vele andere factoren noodzakelijk om een goede wijn te bekomen.

Er zijn ook argumenten pro machinaal oogsten. Om te beginnen is het beduidend goedkoper, waardoor de prijs van de wijn lager kan zijn. Maar ook kwaliteitsgedreven domeinen zien er voordelen in. Zo gaat het veel sneller, zodat de druiven minder lang in de zon blijven vòòr ze in de wijnkelder terecht komen. Heel belangrijk voor warme landen is dat je er 's nachts mee kan oogsten, als het koeler is, zodat de druiven niet vroegtijdig gisten en oxideren. Een nadeel blijft dat je alleen op vlak terrein kan oogsten, terwijl de beste wijngaarden op hellingen liggen, waar alleen manuele pluk mogelijk is.

De technologie staat echter niet stil. Vandaag kan geen enkele oogstmachine de zachte en selectieve pluk door mensenhanden evenaren. Maar misschien verandert dat ooit wel. (WIJNKANAAL.BE)



# HOUTRIJPING

We spreken van houtrijping als een wijn na de gisting enige tijd mag 'uitrusten' in houten vaten. Hoe langer uitrusten duurt, hoe langer de duur van de houtrijping. Een wijn met zes maanden houtrijping heeft dus zes maanden 'gerust' in een houten vat. Vaak wordt ook wel de term opvoeden gebruikt voor dat rusten. Dat geeft al aan dat het meer is dan gewoon maar stilletjes tijd in het vat doorbrengen. Soms wordt de wijn namelijk regelmatig doorgeroerd in het vat of worden de vaten gedraaid op gezette tijden. En zo zijn er meer behandelingen om een wijn 'op te voeden', te maken tot wat hij moet worden.

Je kunt overigens ook de vergisting van de druiven al laten plaatsvinden in houten vaten, maar dan spreek je van 'vergisting op hout'. De 'houtrijping' is echt de tijd ná de vergisting, en voordat de wijn in de fles gaat. (de WIJNBEURS)





Een uitzonderlijke gelegenheid om vandaag  
eens een klassewijn van  
23 jaar oud te mogen proeven

**PROOST**



- 
- ▶ Marita
  - ▶ Mijn Goeste Versie 2



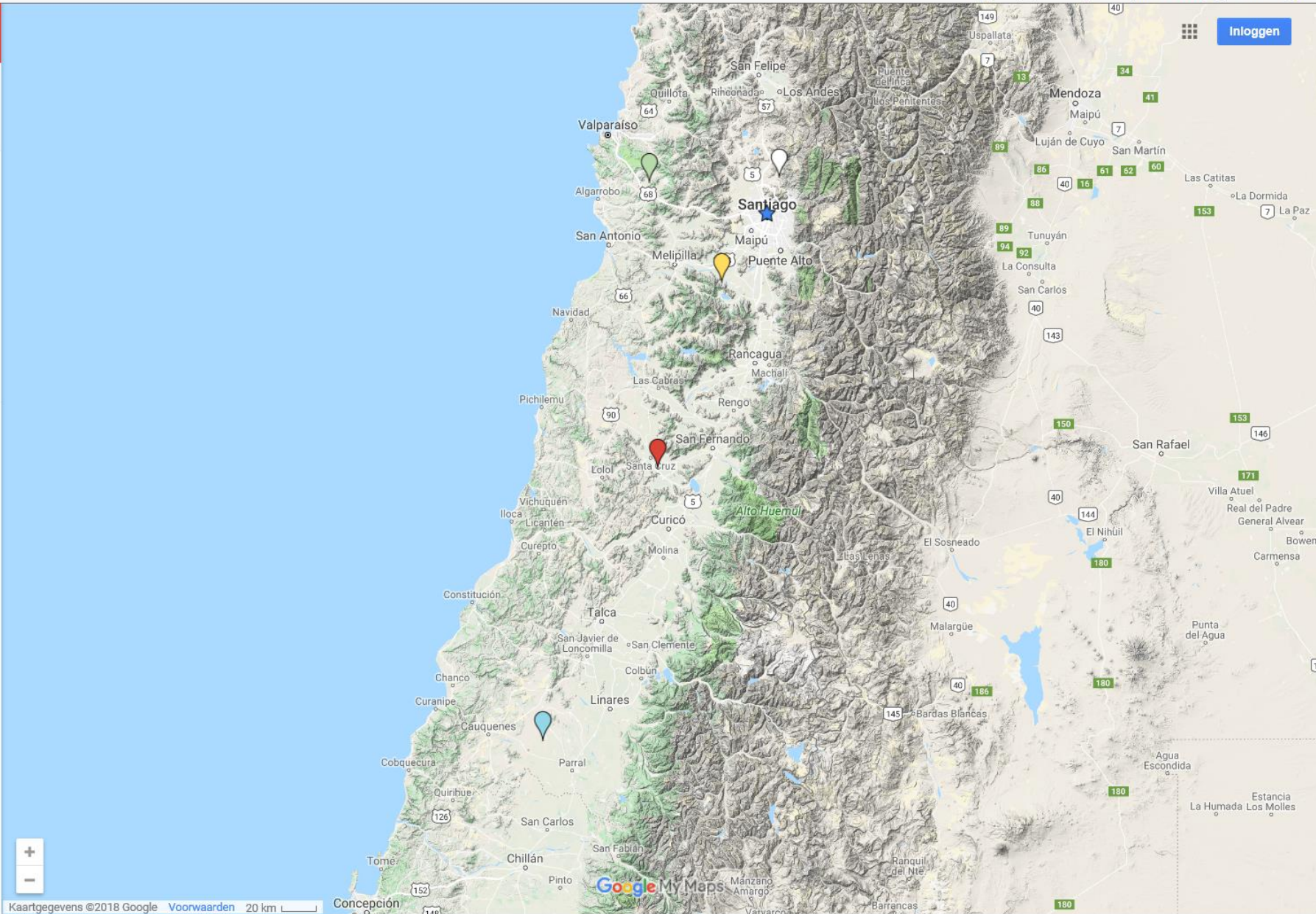
# MIJN FAVORIETE WIJN?

# Chile Wine Map

Map by Vino in Love  
3.525 weergaven  
[DELEN](#)

## Untitled layer

- Colchagua Valley
- Rapel Valley
- Casablanca Valley
- Maipo Valley
- Santiago
- Central Valley



# EMILIANA

ORGANIC  VINEYARDS





SIGNOS  
DE ORIGEN  
2012  
EMILIANA

Ge  
2011  
EMILIANA

COYAM  
Las Rabizas  
EMILIANA



- Grootste biodynamische wijnproducent ter wereld: meer dan 900 ha,
- Verkozen tot winery of the year in 2015 in Chili.
- We proeven vandaag 'Coyam' wat letterlijk wil zeggen eikenbos,
- YIELD PER HECTARE: 6 ton/ha. - 39 Hl/ha.
- PLANTATION YEAR AND DENSITY: 1992 and 1995, 2,667 plants/hectare; 1998 at 3,333 plants /hectare, and 2000 at 4,166-5,000 plants/hectare.
- AGEING: 14 months, 100% French oak; new, one prior use, and two prior uses.

The Black Dress Traveler

p r e s e n t s

## Wine Wisdom

The Basics of Biodynamic & Organic Wines  
featuring winemaker Noelia Orts  
Emiliana Organic Vineyards, Chile



Wat moeten we onthouden :

- 7 verschillende rassen (voor een Fransman zou deze blend een zonde zijn want syrah met cabernet sauvignon, merlot, carmenère, petit verdot, mourvèdre en malbec blenden is echte een vreemde combinatie),
- In de neus: rijpe zwarte bessen, vanilla en chocolade,
- In de mond: dominant zwart fruit en zekere kruidigheid, lichte koffietoets, zeer rijke tannins die bijzonder edel zijn, veel kracht en lange afdronk maar toch elegant. De alcohol is er maar zit goed verweven,

## Robert Parker's Wine Advocate

I loved the nose and the balance of the 2013 Coyam. In that cool vintage it was a blend of 48% Syrah, 24% Carménère, 11% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 3% Mourvèdre, 3% Malbec and 1% Petit Verdot. It mixes cool and warm climate characteristics and grapes and comes through as both powerful and balanced. The palate is juicy, and the tannins are very fine. There are some oak-related flavors but nothing food or a little more time in bottle couldn't fix.

The winemaker threw a lot into this red: syrah, carmenère, merlot, cabernet sauvignon, mourvèdre, malbec and petit verdot. That combination may defy conventional - which is to say French - blending rules, but so what? Made from organic and biodynamically farmed grapes, it's luscious and intriguing, with concentrated fruit and a big savoury quality that hints, among other things, at charred red peppers. Perfect for grilled meats.



▶ Leon

▶ Mijn Goeste Versie 2



LEONS Goeste



LA BARONNE

LES LANES

UNION DES PROPRIETAIRES VITICULTEURS  
PRODUCTION DE FRANCE  
UNE SAISON EN UN SEUL MOIS  
UNIQUEMENT EN CUVES EN BOIS



2012

FAMILLE LIGNERES - FONTCOVERTE







houtopvoeding



## Château La Baronne - Corbières

## Château La Baronne - Les Lanes

<b>TYPE</b>	<b>APPELLATIE</b>	<b>DRUIVENRASSEN</b>
rood	AOP Corbières	Grenache en Carignan
<b>JAAR</b>	<b>KLEUR</b>	
2015	Diep rood met paarse rand	

Prijzen zichtbaar na registratie.

**HOUTOPVOEDING**

De hand geplukte druiven ondergaan een 25 dagen durende maceratie in betonnen en inox cuves. De fermentatie en rijping op droesem gebeuren in cuves. Zoals in de wijngaard wordt ook in de wijnkelder volledig biodynamisch gewerkt, zonder toevoeging van sulfieten en enkel met gebruik van inheemse gisten. De wijn gaat ongefilterd op fles. De jaarlijkse productie bedraagt 60,000 flessen.

**NEUS**

De fruitige neus toont rijpe kersen met een kruidige toets die licht animaal overkomt en aan braambessen doet denken. Er zit een heel lichte lactische toets in die niet storend is maar eerder een expressie is van de mooie symbiose tussen het gekookte fruit en de rijpe vegetale aroma's van de Carignan.

**SMAAK**

De sappige aanzet toont vlezig en rijpe tannines die begeleid worden door medium intense zuren. Het fruit aspect is zeer dominant aanwezig en blijft present tijdens de afdrank.

**WIJNGAARD**

De wijngaard ligt in Montagne d'Alaric en heeft een ondergrond die uit blauwe mergelsteen en kalkhoudende kleisteen bestaat. Er wordt volledig biodynamisch gewerkt. Er staan 4,500 stokken per hectare. De Grenache ranken zijn 40 jaar oud en de Carignan ranken 60 jaar. Het rendement bedraagt 28 hl per hectare.

**WIJN / SPIJS**

Je kan deze wijn combineren bij éénpansgerechten zoals konijn met pruimen en stoofvlees, maar ook met lamskeftas, kalfsgebraad met provençalse saus, magret de canard...

- 
- ▶ Gilles
  - ▶ Mijn Goeste Versie 2

# Princep del Priorat

Presented by Gilles CO  
22nd of Oc

**Siete Pasos Wines, S.L.**

Ctra. N-122, km. 311

47300 Peñafiel, Valladolid, España

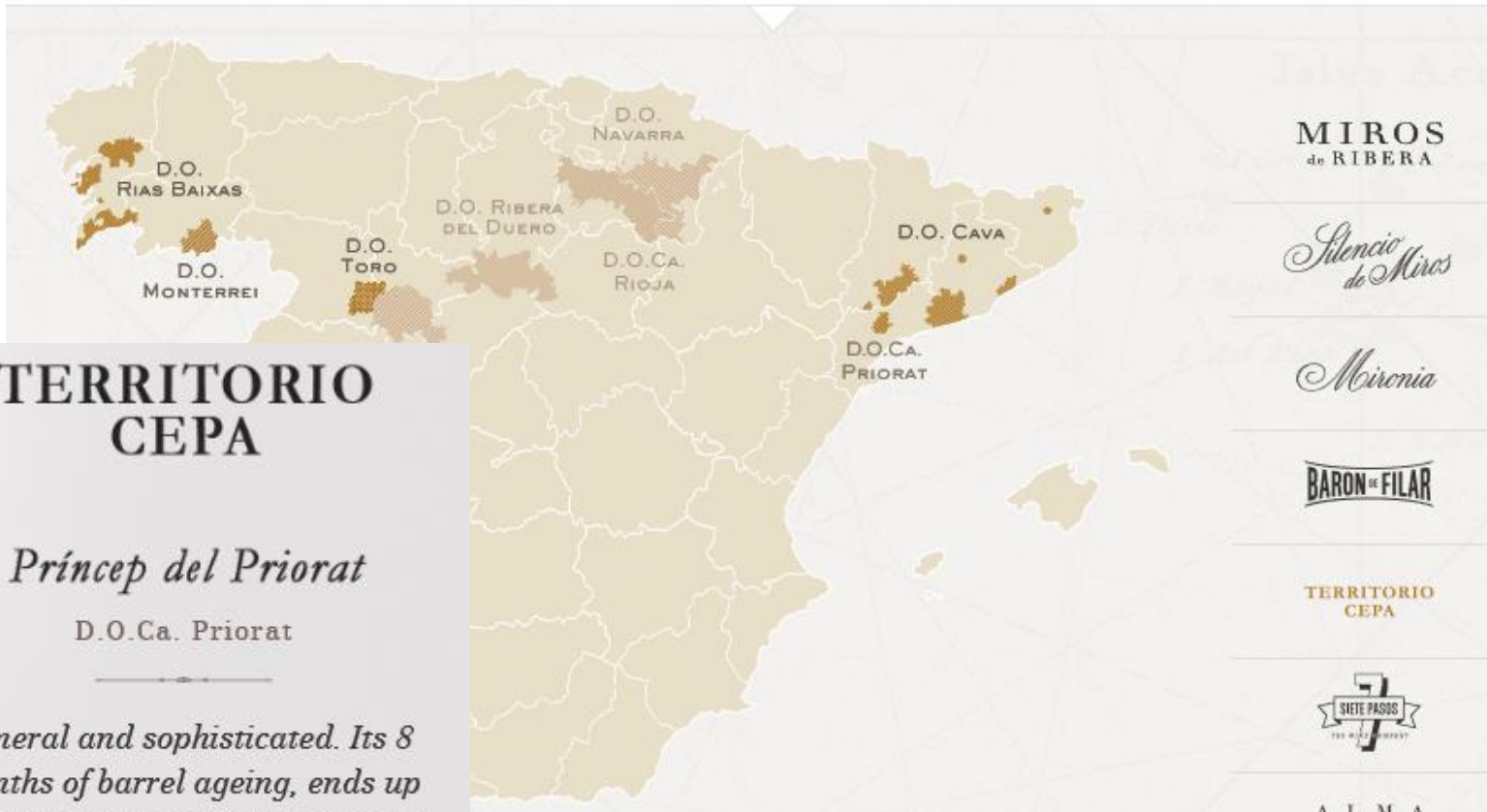
[info@sietepasos.com](mailto:info@sietepasos.com)



# Terracing & impossible slopes Region already presented...



WINERY - AREAS - WINES - CONTACT



## TERRITORIO CEPA

*Príncipe del Priorat*

D.O. Ca. Priorat

*Mineral and sophisticated. Its 8 months of barrel ageing, ends up rounding and providing a higher complexity to this wine.*

Wijngebied gesticht in 13de eeuw door?

- A. Kartuizers
- B. Cisterciënzers
- C. Jezuiten

# Druivenras voor Rood?

- A. Garnacha
- B. Garnacha en Samsó
- C. Garnacha en Godello

# Oppervlakte?

- ▶ Zoals Oosterzele
- ▶ Zoals Oost-Vlaanderen
- ▶ 1 / 6 van Oost-Vlaanderen

# Grond?

- A. Kalksteen
- B. Leisteen
- C. Leisteen met mica
- D. Leisteen met mica op graniet
- E. Leisteen met mica op graniet  
+ zandbodem



# Bespreking 1/2

- ▶ **5 wijndruiven:** Garnacha (60%), Cariñena (10%), Merlot (10%), Cabernet Sauvignon(10%) and Syrah(10%)
- ▶ **HARVEST:** The vines are located on impressive slopes, so the harvest is arranged **by hand** using 15 Kg cases, and sorting the clusters at the vineyard at this stage.
- ▶ **Alcoholic Fermentation:** It ferments in stainless Steel tanks of 10.000 Kg of capacity, temperature controlled, favoring the extraction for 14 days..
- ▶ Once the fermentation is over, we also pump over and do battonage with the skins, several times a day, for approximately 25 days.
- ▶ **Malolactic Fermentation:** It is conducted in stainless steel tanks for 30 days on its fine lees.
- ▶ **BARRELS:** Aged in **French and American oak** for **8 months**.

## Bespreking 2/2

- ▶ intense color and aromas and a surprising palate. It shows a bright **deep cherry color** , with **red ripe fruit** (strawberry, blackberry and raspberry), also showing **sweet spices** (**thyme** and heather) combined with subtle hints of **vanilla and cinnamon** from the wood.
- ▶ This wine keeps improving over time in the glass. It is savory in the mouth, deep and lingering.

- 
- ▶ Luc David
  - ▶ Mijn Goeste Versie 2

# Goats do Roam



A wine by **FAIRVIEW** founded 1693

CHARLES BACK  
VINTNER

A handwritten signature in cursive script, appearing to read 'Charles Back', written in a reddish-brown ink.

ANTHONY DE JAGER  
WINEMAKER

A handwritten signature in cursive script, appearing to read 'Anthony de Jager', written in a reddish-brown ink.





# WINEGROWING AREAS OF SOUTH AFRICA

## COASTAL REGION Districts:

- SWARTLAND
- STELLENBOSCH
- TYGERBERG
- CAPE POINT
- CONSTANTIA (WARD)
- TULBAGH
- PAARL
- DARLING

## OLIFANTS RIVER REGION Districts:

- LUTZVILLE VALLEY
- CITRUSDAL VALLEY
- CITRUSDAL MOUNTAIN

## BREEDE RIVER VALLEY REGION Districts:

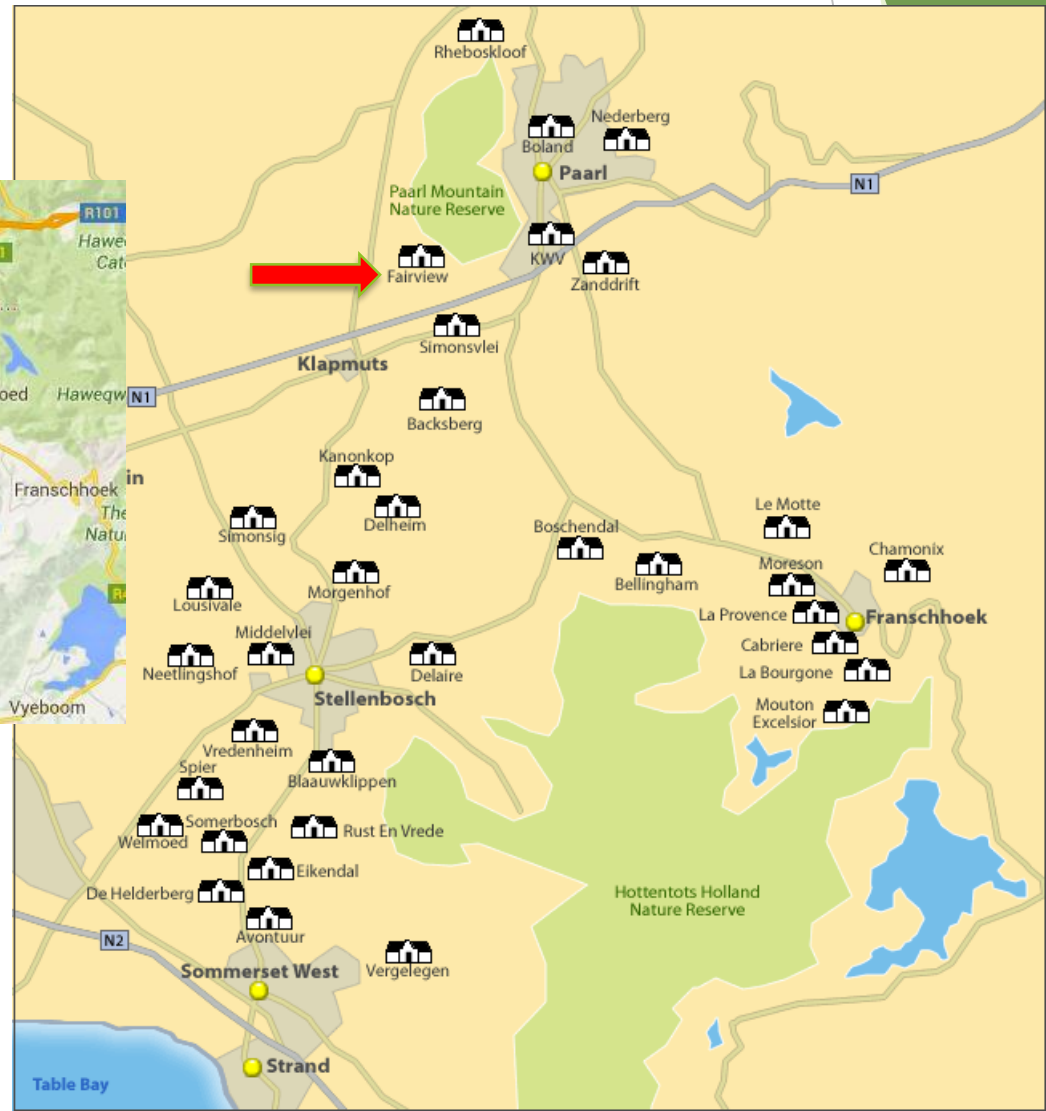
- BREEDEKLOOF
- WORCESTER

## KLEIN KAROO REGION Districts:

- CALITZDORP
- UPPER LANGKLOOF (WARD)

## DISTRICTS NOT PART OF A REGION

- OVERBERG
- WALKER BAY
- DOUGLAS






FOUNDED 1693

**FAIRVIEW**

The winemakers roamed far and wide to find the grapes for this brilliant blend. The variety of soils from the decomposed granite in Paarl to the deep koffiklip in the Swartland, along with the varied terroir, gives verve and balance to the blend. To Life!

 Charles Back

## Goats do Roam Red 2015



### IN THE VINEYARD

The Shiraz was harvested from trellised vineyards in Paarl and Stellenbosch. The Cinsaut is from bush vines in Paarl and Piekenierskloof. The Mourvèdre is primarily from dryland bush vines in the Swartland, with a small percentage from vineyards in Stellenbosch. The juicy Grenache noir is from Piekenierskloof and from our vineyard in Paarl. The Petite Sirah, also known as Durif, is from decomposed granite soils grown in our trellised Paarl vineyards. The Carignan is from older dry land bush vines in the Swartland.

### HARVEST DATE

The grapes were harvested during February and March 2015

### WINEMAKING

The grapes were destalked and lightly crushed into stainless steel tanks. Each grape variety and vineyard was fermented separately. After alcoholic fermentation the wines were racked to tanks and barrels for malolactic fermentation followed by maturation in both tanks and barrels prior to blending.

### TASTING NOTE

Bright ruby in the glass. Plums and red berry with cinnamon spice aromas. Medium bodied with silky juicy tannin and subtle spice on the palate.

<b>Wine of Origin</b>	Western Cape
<b>Alcohol</b>	14%
<b>Residual sugar</b>	2.8
<b>Total acid</b>	5.5
<b>pH</b>	3.53
<b>Varieties</b>	
<b>Shiraz</b>	58%
<b>Grenache</b>	12%
<b>Mourvedre</b>	12%
<b>Petite Sirah</b>	8%
<b>Cinsaut</b>	7%
<b>Carignan</b>	3%
<b>Closure</b>	Stelvin

prijs : 8 €







▶ Hugo

▶ Mijn Goeste Versie 2

# Bordeaux



**Een reisverhaal van Hugo**

**WELKOM !**

**29.10.2018**

# SELECTIE

- ▶ ALLE wijnen zijn RECHTSTREEKS uitgeselecteerd en ingevoerd uit Frankrijk.
- ▶ Het zijn allemaal wijnen gemaakt bij kleinere wijnboeren, familiale bedrijven.



# Croix de Bertinat Patrick Saunier St. Sulpice de Faleyrens



Bordeaux





# Château Croix de Bertinat

**Vignobles AM et P. Saunier**



# Saint-Emilion Grand Cru St Sulpice de Faleyrens

- ▶ Château Croix de Bertinat  
= Categorie A vd St. Emilions !
- ▶ Vader/zoon bedrijf sinds 1960 – Alain Lafaye  
overgelaten aan Patrick Saunier
- ▶ 8,4 ha druiven , gemiddeld 40 j. oud
- ▶ 60% merlot, 5% cabernet Sauvignon, 35%  
cabernet Franc => glycerol  
→ ringetjes op het glas (prachtig)
- ▶ Jaarproductie = 20.000 flessen
- ▶ 12 à 18 maanden op eiken vaten





# Château Croix de Bertinat Saint-Emilion Cuvée Loréxandre

## 2009

Druivensoort : 50% Merlot – 50% carbernet Franc -12 m eiken vaten (1/3<sup>de</sup> nieuw)  
kieselhoudende grond - 0,6 ha – 5.500 planten/ha – 3,600 fl./j.

Mechanische oogst, handmatige sortering – wijnstokken = gemiddeld 60j.

Appellation Saint Emilion Controlée

Kleur : granaat

Goede conditie

Geur : sterke neus, betert na een tijdje  
openstaan - bloemachtig, kruidig, cassis,  
veenbessen, beetje frambozen, rode bessen.

Smaak : gemiddeld droog - goede ronde  
wijn – vergane zachte bijna geen tannines,  
kruidige smaak. (zwarte peper).

Gemiddelde afdronk. Rond/mooie structuur.

Ideaal bij rood vlees (gegrild), kazen,  
chocolade, pralines, desserts (choco-  
ladegebak/Chocolade) . Zeer soepele wijn.

Op dronk = normaal op 10 à 15 j.

Beoordeling : **4,5/5.**

Prijs : € 18,10

Prijs kwaliteit verhouding = Zeer goed





MIJN **zomerse**  
GOESTING !

# Château Croix de Bertinat

## Variation Rosé

**Druivensoort : geklaarde rode wijn – Clairette de St. Emillion**

korte maceratie (4 uur), bezinking, temperatuur gecontroleerde fermentatie

**50 % merlot – 50% Cabernet Franc – 12 m. in franse eik – 0,6 ha – 1,200 fl./j.**

**Mechanische oogst, handmatige sortering – wijnstokken = gemiddeld 30j.**

**Appellation Saint Emilion Controlée**

**Kleur : rosé**

**Goede conditie**

**-Geur : Halfdroog;**

- Minder zuur; zeer zomers;

- Smaakt naar heerlijke frambozen;

- Zeer mooi van kleur;

- Lange afdronk;

- Ideaal met: wit vlees/BBQ/zomerse terrasjeswijn – zo zonder iets; heerlijk!

**Beoordeling : 4/5.**

**Prijs : € 8,94**

**Prijs kwaliteit verhouding = Zeer goed**



# Woensdag 14/11 - 14u30 : Bezoek van de Sint



We halen de Sint af  
aan de trein aan  
Scheldewindeke-  
station  
om 14u25'

Download de tekening op

[www.hetzoeteke.be](http://www.hetzoeteke.be)

Geef je ingekleurde tekening af,  
je krijgt een geschenkje  
van de Sint  
en neemt deel aan de  
gratis kindertombola!



Naam : .....

Voornaam : .....

Adres : .....

E-mail : .....

**“VRIJE INGANG!** Om zeker te zijn dat we geschenkpakketjes genoeg hebben, zo mogelijk vooraf je komst aanmelden aub via Hugo - 0471 36 35 34 of [hugo.verstraten@hetzoeteke.be](mailto:hugo.verstraten@hetzoeteke.be)

40  
prijzen  
t.w.v.  
€ 1000

## GRATIS TOMBOLA bij HET ZOETEKE

voor alle bezoekers tijdens de proef- en adviesdagen

Trekking kinder- en bezoekerstombola : zondag 18/11 om 17u30

Tijdens de  
**Oosterzele Onderneemt  
Ontdekkingstocht  
en  
de proef- en adviesdagen  
“dubbele spaarpunten  
met de digitale klantenkaart”**  
(= met je E-id, ook voor kids)

## hetzoeteke

Geniet met je proefbon van zoetigheden: ambachtelijk gemaakte pralines, diverse chocolades, snoepjes en koekjes, (alcoholvrije/suikerarme) dranken, ambachtelijke koffie en thee, Verhofstede appelsap met 18 verschillende smaken, perfect te gebruiken als cocktail, al of niet met één van de 10 regionale gins, streekbieren en producten van de Stokerij Van Damme en keuze uit meer dan 30 wijnen/bubbels (rechtstreeks ingevoerd).

**GRATIS PERSOONLIJK ADVIES VOOR DRANKEN  
BIJ JE (FEEST)MAALTIJDEN!**

Woensdag 14/11 - 14u30 :  
Bezoek van de Sint



*Kom onze  
streekbieren proeven !  
o.a. Balegemse Saison  
Gijzels Blondje*

**Vrijdag 16/11 t.e.m. zondag 18/11**  
**doorlopend (9 tot 21u) proef- & adviesdagen**

Geniet met je proefbonnen van zoetigheden,  
(alcoholvrije/suikerarme) dranken, koffie, thee en tapas



Persoonlijk advies over (alcoholvrije)  
cocktails, aperitief, gin, bubbels of wijn  
voor je (feest)maaltijden



Wens je een gereserveerde tafel?

Info bij Hugo (0471 36 35 34) of [hugo.verstraeten@hetzoeteke.be](mailto:hugo.verstraeten@hetzoeteke.be)



het zoeteke



Stationsstraat 23 [www.hetzoeteke.be](http://www.hetzoeteke.be)  
Oosterzele [hugo.verstraeten@hetzoeteke.be](mailto:hugo.verstraeten@hetzoeteke.be)  
09 362 97 52 Carine : 0475 98 87 38 - Hugo : 0471 36 35 34  
Di - Za : 9u - 12u15 & 13u30 - 18u Zo : 9u - 12u15

**Gratis  
proefbon**

t.w.v. van € 5

te gebruiken tijdens de proef- &  
adviesdagen van 16 tot 18.11.2018

niet inruilbaar voor geld - 1 bon per persoon

Extra gratis proefbon  
bij aankoop van € 50  
t.w.v. van € 5  
vanaf 15 september



<https://www.facebook.com/pages/Het-Zoeteke/466454926813343>



Bedankt en succes bij 't blind proeven  
!



Hugo Verstraeten  
29.10.2018 Wijngilde Oosterzele