

SINT - JOZEF DRINKT!

Beste Vrienden van Sint-Jozef,

In de huidige omstandigheden, en binnen het wettelijke kader, is het voor de club steeds belangrijk gebleven onze leden de kans te geven hun favoriete hobby te beoefenen. We zijn ervan overtuigd dat dit een grote rol kan spelen in het fysieke en mentale welzijn van onze jongens en meisjes in deze moeilijke periode.

Uiteraard veroorzaakt dit ook kosten. Kosten die, in een normaal seizoen, worden gedragen door de inkomsten van kantine en bijkomende evenementen zoals ons jaarlijks Paastornooi. Helaas is 2020-2021 geen normaal seizoen gebleken.....

Om de pijn wat te verzachten werd besloten om, in samenwerking met [CAVEMAN WINES](#), een wijnverkoop op te zetten. We bieden u een reeks kwaliteitswijnen aan, waarvan we hopen dat ze, ook voor u, het leed ietwat kunnen verzachten.

Bestellen kan via [deze link](#) tot 5 april 2021. De wijnen zullen aan huis geleverd worden, vanaf 18 april.

Betalen – graag voor 5 april - kan via overschrijving op het rekeningnr. BE84 4143 1015 0159, met mededeling *wijn jozef (naam koper)*

Alvast onze grote dank!

Ons aanbod:

- Le Canal, Pays d'Oc IGP, Frankrijk - 7,5 euro/fles
 - Witte wijn: gemaakt van Vermentino en Chardonnay, een goede neus met veel vruchtentinten en een lichte floraliteit, de smaak is vol en verfrissend, met wat zuiderse vruchten, zoals citrus en perzik. Lekker als aperitief, bij vis en zeevruchten, wit vlees of gevogelte.
 - Rosé: gemaakt van Grenache en Cinsault, lichtroze van kleur, volop aroma's van frambozen, met een lichte mineraliteit en wat bloemetjes. In de mond rond en fris, met een aangename mineraliteit. Past perfect bij charcuterie, zomerse slaatjes, gevogelte, wit vlees, en eventueel ook bij niet al te sterke kazen
 - Rode wijn: gemaakt van Grenache, Cinsault, Merlot en Cabernet. Donkerrode wijn, met aroma's van zwarte olijven, laurier, curry en saffraan. In de mond is hij fris, zacht en evenwichtig, met een mooie lange afdronk van frambozen- en kruidenaroma's. Heerlijk bij dagelijkse keukens, tapenades, bij alle mediterrane gerechten en niet te vergeten, de BBQ
- Vinorganic (biowijnen), Rosé uit Puglia, wit en rood uit Sicilië - 9 euro/fles
 - Witte wijn: 100% Chardonnay, uitbundige neus, met lichte tropische tonen, gele en een tikje groene appel en wat peer. In de mond is deze wijn zacht en zalvend, een beetje vetzig zelfs, met terug gele appel, peer en wat tropische tonen. Lekker bij lichte gerechten, zoals een pasta of risotto met vis of schaaldieren, koude voorgerechten, gegrilde of gefrituurde groenten of als aperitief.
 - Rosé: 100% Sangiovese, neus met intense aroma's van klein rood fruit en wat bloemetjes. In de mond fris en fruitig, met een aangename zoet/zuur balans. Als aperitief, bij salades, gegrilde visjes of gevogelte en vruchtendesserts

- Rode wijn: 100% Merlot, aangename neus met intense aroma's van zonnig rood fruit. In de mond is het een evenwichtige, ronde wijn met zachte tannines en een mooie dosis fruit. Lekker bij zuiderse gerechten en groentenschotels.
- Vinos Sanz, Clasico, Rueda DO, Spanje - 9 euro/fles
 - Witte wijn: De Clasico is een blend van 70% Verdejo en 30% Viura (andere benaming voor macabeo of macabeu), van 40 jaar oude stokken. Het is een heldere goudgele wijn, met aangename fruitige aroma's. In de mond levert hij een mooie sappigheid met veel fruit en frisheid. Aangename afdrank. Deze wijn combineert mooi met (lichtere) visgerechten, schaaldieren en bereidingen met rijst (risotto, paella...), en is ook een ideale "terrasjeswijn".
- Casale Del Giglio, Satrico, Lazio IGP, Italië - 12 euro/fles
 - Witte wijn: elegante strogele blend van Chardonnay, Sauvignon Blanc en Trebbiano Giallo, met mooie fruitige aroma's (geel boomgaardfruit) en wat minerale toetsen. De smaak is levendig en fris, crispy zelfs, met een terugkerende mineraliteit. De afdrank is lang. Zeer lekker als aperitief, lichte visbereidingen, gegrilde vis, risotto/paella met vis/zeevruchten.
- Le Grand Noir, Pinot Noir, Pays d'Oc IGP, Frankrijk - 9 euro/fles
 - Rode wijn: blend van 85% Pinot Noir en 15% Grenache. De neus is uitbundig fruitig, met aroma's van frambozen, kersen en aardbeien, een beetje peper, en een lichte houttoets. In de mond zeer aangenaam, fruitig en verfrissend, en een beetje peper in de afdrank. Deze wijn mag licht gekoeld geserveerd worden (14-16°C). Perfect als aperitief, bij lichte voorgerechten met charcuterie, lichte vleesgerechten, gegrild gevogelte of bij visgerechten met tonijn of zalm
- Demuerte One, Yecla DO, Spanje - 12 euro/fles
 - Rode wijn: blend van 90% Monastrell (Mourvedre) en 10% Cabernet Sauvignon. Kersenrode wijn, met een elegante neus van rijp klein rood fruit en een beetje roostering. In de mond fluweelzachte aanzet, maar krachtige en fruitig midden, met ronde tannines. 6 maanden rijping op Franse eiken barriques. Lekker bij vleesgerechten, BBQ, harde kazen. Leuk detail: het etiket is een "glow in the dark"
- Cava Palau Brut - 9.50 euro/fles
 - lichtgele cava, correcte, persistente belletjes. Mooi aroma van appel, geel fruit, bloesems, wat brood- en gisttonen en limoen. Goed droog, met een strak middengedeelte waar het fijne fruit een tandje bijsteekt. Aangename, frisse afdrank. Perfect als aperitief.
- **Sint-Jozef-pakketten:**
 - Pupillenpakket: Le Canal Wit + Rood + Rosé – 21 Euro
 - Beloftenpakket: Cava Palau Brut + Vinos Sanz + Le Grand Noir – 25 Euro
 - Seniorenpakket: Cava Palau Brut + Casale Del Giglio + Demuerte One – 30 Euro
 - Biopakket : Vinorganic Wit + Rood + Rosé – 25 Euro