

# Feestwijnen 2020



*De Kerstperiode komt stilaan dichterbij, normaliter schuiven we meermaals aan om gezellig samen te tafelen, maar door Covid-19 lijkt dit alles momenteel erg ver weg. Laten we allen samen duimen dat we Covid de kop indrukken en snel weer met z'n allen rond de grote tafel kunnen zitten... Maar laat Covid ons niet beletten om ook in onze bubbel te genieten van lekker eten en vooral een lekker wijntje. Ik presenteer jullie graag enkele wijnen voor op de **grote tafel!** Stuk voor stuk zorgvuldig geselecteerd voor een waaiër van feestgerechten.*

## **Erst en vooral, Caravin... Wie of wat is dat?**

*Caravin wijnservice is mijn hobby en tegelijk ook mijn bijberoep. Ik ben Kurt Van Rompaey, afkomstig uit Herselt maar ik ben de liefde gevolgd naar Koningshooikt. Sinds kort zijn wij gesetteld in de Fruithoflaan. Omdat ik graag mijn passie deel laat ik jullie vanaf nu ook kennis maken met een leuke wijnsselectie die ik aan faire prijzen aan huis kan aanbieden.*

**# Koop Lokaal # Aan huis geleverd # Persoonlijke service # Betaalbare kwaliteit # Wijnen wijnen wijnen**

Op [www.caravin.be](http://www.caravin.be) kan je de volledige selectie terugvinden, hieronder maakte ik voor jullie een feestselectie.

**Aperitieven**, gezellig samen zijn en genieten van een klein hapje en een drankje. Wij Belgen kiezen dan vaak voor Cava of Champagne. Een mousserende wijn is het perfecte aperitief, de prikkeling en de fijne aciditeit bereidt ons voor op al dat lekkers dat zal komen.

### **Valhondo, Cava, Spanje, Methode Traditionelle**

Heldere lichtgele kleur. Frisse kruidige aroma's met een ondertoon van appels.

Volle lange afdronk met fijne pareling.

Schitterend basisaperitief, fijn en zacht mondgevoel. Perfecte begeleider voor de eerste hapjes.

**Feestprijs: 7.95 Euro**

### **Cremant L'Andreu, Chenin – Chardonnay, Frankrijk, Loire, Methode Traditionelle**

Heldere, fijn sprankelende wijn, frisse aroma's van appel en peer.

Mineraliteit in de finale. Complex.

Blijft moeiteloos overeind naast Champagne, iets fruitiger in de afdronk maar even verfijnd.

**Feestprijs: 12.95 Euro**



### **Persoonlijke feestservice**

Vind je bij onze feestwijnen niet helemaal wat je zoekt? Of wil je persoonlijk wijnadvis gekoppeld aan jouw feestmenu? Om jouw feest 'dat ietsje meer' te geven biedt **Caravin** de service om dit voor jou te doen. Stuur simpelweg jouw menu of concept door via e-mail en ontvang een wijnvoorstel aangepast aan jouw concept én budget.

Ook voor ander wijnadvis en wijnverkoop kan je bij **Caravin** terecht.

### **Basisregels om te combineren:**

eenvoudige smaken – eenvoudige wijnen | complexe smaken – complexe wijnen  
Gerechten met 'zuren' – wijnen met aciditeit | gerechten met 'smeuigheid' – volle ronde wijnen  
kruidige gerechten – kruidige wijnen

*Kies voor wijnen met lichte frisheid. Plompe wijnen, zonder aciditeit, gaan snel vermoeien.*

**Wijn, wit en rood**, een perfecte begeleider van alle gerechten. Zoals het voorgerecht een voorproeftje is voor wat nog volgt, zo ook is de eerste wijn. De avond start best met een lichte wijn, met fraicheur en wat aciditeit houden we onze smaak vrij voor de meer complexe gerechten en smaken van het hoofdgerecht. Bij zulke gerechten passen wijnen die wat meer body hebben, gekoppeld aan intensiteit en lengte.

### Selectie Witte Wijnen

#### **1 Keth**, Weissburgunder, Duitsland

*Duitsland is al lang niet meer het land dat enkel flauwe zoete wijnen produceert, ondertussen zijn er topwijnmakers die strakke droge wijnen maken, met veel elegantie en finesse.*

Deze weissburgunder, beter gekend als pinot blanc, is een echt pareltje. Wit steenfruit domineert de neus, gecombineerd met een fijne mineraliteit en aangename fraîcheur.

*Fijne visgerechten alsook schaal- en schelpdieren, kreeft en langoustines, eveneens een fijne aperitiefwijn*

**Feestprijs: 9.65 Euro**

#### **2 Budureasca Premium Fumé**, Chardonnay – Sauvignon blanc – Pinot gris, Roemenië

Deze - ietwat gewaagde - blend valt schitterend uit. De chardonnay zorgt voor melligheid, de frisheid van de sauvignon zorgt voor de nodige fraîcheur, de pinot maakt het kruidiger, samen vormt het een geheel met body en lengte.

*Kip- en witvleesgerechten, eventueel met roomsauzen*

*Gegrilde visgerechten, gedroogde charcuterie. **Passe Partout!***

**Feestprijs: 10.35 Euro**

#### **3 Stellenrust Barrel fermented 54**, Chenin blanc, Zuid - Afrika

Frisse aanzet, maar wat volgt is enorm complex en vol. Stevige droge witte wijn afkomstig van oude cheninstokken.

Wat sinaasstoetsen, vanille- en houtimpressies. Lange finale, elegant maar stevig.

*Wit vlees, gevogelte en vederwild, koude – gerookte - visschotels, complexe gerechten.*

**Feestprijs: 17.25 Euro**

#### **4 Domaine Borgeot Bourgogne Blanc 'Clos de la Carbonade'**, Chardonnay, Bourgogne Frankrijk

Meloen en citrus als eerste indruk, frisse aanzet met fijn bittertje van amandel, mellig en licht gebrande toetsen

*Vispannetjes, gegrilde visgerechten, fijne gerechten met kip of kalkoen*

**Feestprijs: 16.25 Euro**

#### **5 Kobal Sipon**, Furmint, Slovenië

Wit steenfruit, bloemen en mineraliteit, lichte kruidige toetsen

*Delicate gerechten zoals coquilles, oesters of kreeft, eventueel visgerechten zonder zware sauzen*

**Feestprijs: 10.45 Euro**

### **Absolute topper:**

#### **6 Savagnin Soleil Blanc 'Aux Molatese'**, Savagnin, Jura Frankrijk

Heldere goudgele kleur. Aroma's van vers gesneden ananas. Florale aroma's. Heel weelderig in de mond met toetsen van noot en honing. Deze wijn is voor mij persoonlijk de ontdekking van 2020.

*Volle complexe gerechten, met fijne sauzen zonder room, kwartel of kalkoen, met kruidige toetsen. Ook erg leuk als begeleider van een kaasschotel.*

**Feestprijs: 30.95 Euro**

### Selectie Rode Wijnen

#### **7 Lornano Chianti Classico**, Sangiovese, Toscane, Italië

Sappige rode wijn, impressies van rood fruit en fijne kruiden. Mooi gestructureerde wijn met verweven impressies van vatlagering, perfect in balans.

*Wildgerechten, eerder klein wild en geroosterd gevogelte. Fazant, kwartel, eend.*

*Gerechten met fijne kruidigheid, of ovenschotels met getomateerde sauzen*

**Feestprijs: 12.90 Euro**

**8 Erwin De Vriendt, Clos des frères, Grenache & syrah, Vacqueras, Frankrijk**

Een van de betere Vacqueras voor een scherpe prijs, jong drinkt hij erg sappig en levendig weg, maar hij laat duidelijk merken dat hij de juiste intensiteit en structuur bezit. Na decanteren geeft hij pas alle aroma's van kruiden en rijp fruit vrij.

Kruidige gerechten, stoofpotjes van wild, lam of eend.

**Feestprijs: 19.95 Euro**

**9 Vinsobres Domaine Constant Duquesnoy, Grenache & syrah, Vinsobres, Frankrijk**

Rode vruchten, bramen en blauwe bessen, veel en vooral rijp fruit, zachte tannines en kruidige toets

Fijnere wildgerechten met kruiden en een fruitige afwerking (appel, peer, bessen, ...)

**Feestprijs: 14.95 Euro**

**10 Peau de Vache, Alicante Bouchet, Frankrijk**

Fruitige passe-partout wijn, volle rode kleur (omwille van druif met rood vruchtvlees) violetjes, bramen, vleugje eik en lichte pepertoets. Een topper in deze prijsklasse.

Stoofpotjes, gerechten met gehakt of mals gegaard vlees, eventueel ook kip of wit vlees.

**Feestprijs: 7.95 Euro**

**11 Marinotti, Negroamaro, Italië**

Wilde bosvruchten, kruidigheid en een lange afdronk, deze wijn combineert volheid met volume en fruitigheid. Enorme zachte afdronk met zijdezachte tannines.

Sappige brochettes van varken of rund, lichte griltoetsen, eventueel ook kalkoen of licht verderwild

**Feestprijs: 8.50 Euro**

**12 Bozeto D'exopto, Tempranillo, Spanje**

Bosvruchten, vleugje peper, zoethout en fijne kruidigheid, pruimen, chocolade en verweven tannines.

Passe-partoutwijn voor zachte lichtere vleesgerechten of wit vlees.

**Feestprijs: 9.95 Euro**

**Aboslute toppers:**

**13 Cosecha Nocturna bodega Domiciano, Malbec, Argentinië**

Kersen, braambessen en cassis, zwarte peper en vanille in een volle levendige finale, zeker decanteren.

Rood vlees, grillades, gerechten die vragen om een stevige wijn.

**Feestprijs: 13.65 Euro**

**14 Vina Magna Crianza, Tempranillo, Spanje**

Kersenrode wijn, het vleugje vanille verradt de houtlagering van 14 maand, enorm stevig en complex, zacht en in de lengte enorm krachtig. Deze elegante wijn verrast door structuur en lengte.

Stevige vleesgerechten, gekorste vleessoorten en de meer stevige stoofpotjes.

**Feestprijs: 19.95 Euro**

**Dessertwijnen** worden vaak overgeslagen, terwijl ze de perfecte afsluiter vormen van een feestmenu. Vaak passen ze evengoed bij desserts als bij kazen. De basisregel voor zoete wijnen is dat ze steeds zoeter moeten zijn dan het gerecht, en dat ze frisse zuren hebben. Zo worden ze niet plomp en vermoeiend.

**Chateau Loupiac Gaudiet 0.5L, Semillon – Sauvignon blanc, Loupiac, Frankrijk**

Frisse zachte dessertwijn, met aangename zoetheid én fraîcheur. Toetsen van ananas, rijpe abrikozen, maar ook honing, gekonfijt fruit en wat citrus. In de mond ervaar je een lichte molligheid, rijp fruit en ragfijne zuren maken alles fris en levendig.

Perfect bij desserts met wit of exotisch fruit, patisserie en taartjes. Alsook bij blauw geaderde kazen

**Feestprijs: 9.95 Euro**

## Lodge Reserve Porto, Portugal

Schitterende porto voor een instapprijs. Rijpe fruittonen, aangename zoetheid en mooie lengte. De stijl is weelderig fruitig, met een duidelijke maar verfijnde houtindruk, kaneel en rijpe pruimen kleuren de finale. Na het openen kan deze portwijn nog makkelijk enkele weken geconsumeerd worden.

*Past perfect bij desserts met chocolade, alsook bij fruitdesserten met rode en zwarte vruchten*

**Feestprijs: 14.95 Euro**

### Bestelformulier

Door te mailen naar [info@caravin.be](mailto:info@caravin.be)

<u>wijn</u>	<u>Aantal</u>

Naam

Adres

Telefoonnummer

E-mailadres

Opmerkingen

Afleveradres

**Bestel voor 150 Euro en ontvang een gepersonaliseerde metalen ijsemmer GRATIS\***

**\* promo geldig per afzonderlijke bestelling per afleveradres,  
geldig bij bestellingen tot 19 december 2020 en zolang de voorraad strekt \***

Leveringen gratis in regio Koningshooikt, vanaf 75 Euro gratis geleverd aangrenzende regio, ...  
Prijzen geldig tot eind 2020, bestellingen voor 19/12/2020 – leveringen gebeuren op afspraak  
Levertermijn van de wijnen 3 tot 6 werkdagen (1 dag na de bestelling wordt hier reeds over gecommuniceerd)

Caravin wijnservice | [www.caravin.be](http://www.caravin.be) | [info@caravin.be](mailto:info@caravin.be) | 0495/51.99.14

Kurt Van Rompaey | Fruithoflaan 16 – 2500 Koningshooikt