



# KONINKLIJK PHILHARMONISCH GEZELSCHAP VENLO

OPGERICHT 1 JULI 1822  
"DE HERMENIE"

## BESTELFORMULIER HARMONIE IN WIJN 2017

(graag in blokletters invullen)

<u>Soort:</u>	<u>Wijnhuis / Druivensoort / Jaar:</u>	<u>Prijs per fles:</u>	<u>Aantal:</u>	<u>Prijs:</u>
Wit	Domaine Boyar "Eko" Chardonnay 2016	5,50	_____	_____
Wit	Star Tree Colombard Sauvignon Blanc 2016	6,00	_____	_____
Wit	Hilltop Selection Dry White Chardonnay Pinot Gris 2016	7,00	_____	_____
Wit	Teanum Alta Falanghina 2016	7,50	_____	_____
Rood	Castillo Ducay Tinto DOP Carinena 2016	5,75	_____	_____
Rood	Cantine Teanum 'Favugne' Rosso San Severo 2015	6,50	_____	_____
Rood	Passo del Sud 2015	8,50	_____	_____
Rood	<u>Teanum Otre Primitivo 2015</u>	8,75	_____	_____

**Totaal bedrag van deze bestelling:**

=====

NAAM: .....  
STRAAT: .....  
POSTCODE: ..... PLAATS: .....  
TELEFOON: ..... EMAIL: .....

- Ik machtig het Koninklijk Philharmonisch Gezelschap hierbij om het totaalbedrag van deze bestelling eenmalig van mijn rekening af te schrijven.

IBAN REKENINGNUMMER: .....

DATUM: ..... HANDTEKENING: .....

- Ik wil niet machtigen. Stuur mij een factuur.



Wijncafé VinL'eau / Begijnengang 9a / Venlo



## KONINKLIJK PHILHARMONISCH GEZELSCAP VENLO

OPGERICHT 1 JULI 1822  
"DE HERMENIE"

### **Domaine Boyar "Eko" Chardonnay 2016 / Honrarije**

De Domaine Boyar "Eko" dimiat / chardonnay: kenners en niet-kenners raken geboeid door zijn lieflijk, iets kruidig bouquet en zijn heerlijke fruitige en milde droge afdronk. Heerlijk fris en soepel als aperitief. Perfect te combineren met lichte lunchgerechten, voor bij de borrel(hapjes), kip- en vis gerechten gegrild of van de BBQ. Salades met diverse wit vissoorten of gevogelte. Lichte pasta gerechten. Oosterse gerechten (sushi). Maaltijdsalade met quinoa, kip en avocado

### **Star Tree Colombard Sauvignon Blanc 2016 / Zuid-Afrika**

Licht geel met een groene zweem. In de geur veel aromaten van tropisch fruit als meloen en guave. De aanzet is fris met smaken van peer en kruisbes, lekker sap en frisse zuren in de afdronk Mooi te serveren als aperitief en bij sushi, groene salades en lichte visgerechten.

### **Hilltop Selection Dry White Chardonnay Pinot Gris 2016 / Hongarije**

Een volle droge wijn, vers en fris, exotisch aroma en een smaak die doet denken aan rijpe perziken. Bij wet is deze de meest populaire druif, niet alleen hier op de Melegeshgyen berg, maar wereldwijd. Als aperitief of bij wit vlees, vis, of bij rijke bereide gerechten.

### **Teaum Alta Falanghina 2016 / Puglia Italie**

Falanghina is een minder gekende druif uit Puglia. Maar verrassend lekker! Na vinificatie blijft de wijn nog enkele tijd op z'n fijne gisten om maximale aroma's te ontwikkelen. Strogeel van kleur met aroma's van rijpe gele steenvruchten en hints van specerijen. Mooie volle smaakstructuur die door fijne zuren ondersteund wordt. Een wijn met lang nazinderende zachte afdronk. Aanrader bij warme kreeftbereidingen, ravioli van krab met een delicate tomatensaus, Mechelse koekoek met truffeljus. ..

### **Castillo Ducay Tinto DOP Carinena 2016 / Spanje**

Na een zorgvuldige selectie en voorbereiding van de beste druiven van Monte Ducay Plek, we krijgen deze rode wijn. Een Jonge rode wijn gemaakt van de druiven Garnacha, Tempranillo, Cabernet Sauvignon. Kleur: is mooi kersenrood met blauwe bekleding. Geur tonen van rood fruit. Heerlijke, ruime en vriendelijke smaak. Past erg goed bij o.a. lamsvlees

### **Cantine Teaum 'Favugne' Rosso San Severo 2015 / Puglia Italie**

Jawel, ook de Montepulciano is één van de typische druiven uit Puglia.

De wijn werd op een moderne manier gemaakt door maceratie en gisting gedurende 12 dagen op inox tanks.

Geconcentreerd robijnrood van kleur met expressieve neus van klein rood fruit en kruidige toetsen. Zachte aanzet met mooie soepele tannines en een volle body. Zachte afdronk en medium intensiteit. Heerlijk sappig in de mond. Lekker bij diverse pasta's, osso-bucco, typische Italiaanse gerechten, charcuterie en tapas

### **Passo del Sud 2015 / Puglia Italie**

Vol rood van kleur. In de geur een zwoele toon, gestoofde pruimen en rijp fruit. Een ronde inzet, niet te zwaar, veel fruit met een klein zoetje. Rond, zwoel en aangenaam na. Serveren bij: Gerechten van geroosterd rood vlees, gevogelte en rijpe kazen

### **Teaum Otre Primitivo 2015 / Puglia Italie**

Deze rode wijn wordt weerspiegeld in het glas. Diep, intens en helder. Hij ruikt van de complexe aroma's van rijpe, donkere bessen, pruim en kersen, dit wordt vergezeld door een vleugje zoete honing. Eindigt zoetig in de mond, waar de sterke alcohol licht Sherry notities produceert. Volumineus, soepel en zeer harmonieus. De finish is licht en fruitig, met goed geïntegreerde tannines. A complexe, harmonieuze wijn met lichte noten van gedroogde vruchten, die denken aan portwijn.

Past perfect bij sushi, kip, doorgewinterde geit kaas of biefstuk en nier pie met Cumberlandsaus. Ook als solist een plezier om te drinken.



Wijncafé VinL'eau / Begijnengang 9a / Venlo

Postadres: Postbus 296 5900 AG VENLO [www.harmonie-venlo.nl](http://www.harmonie-venlo.nl)

Email: [secretariaat@harmonie-venlo.nl](mailto:secretariaat@harmonie-venlo.nl) Bank: (IBAN) NL 83 RABO 0126398291



# KONINKLIJK PHILHARMONISCH GEZELSCHAP VENLO

OPGERICHT 1 JULI 1822

**“DE HERMENIE”**