




Jaarlijkse wijnverkoop OC IHKA ism


Het oudercomité IHKA biedt dit jaar opnieuw een uitgelezen selectie van wijnen, cava, champagne, porto, aperitieven, kaas en truffels aan.

Als oudercomité willen wij de school ondersteunen in hun initiatieven waarbij de opbrengst ten voordele is van onze kinderen.



Vorige jaren ging de opbrengst oa. naar een bijdrage voor de schoolbus, aankoop van nieuwe sportinfrastructuur, Engelse banken, lockers, computer & IT materiaal, WEZOOZ (de site waar Experts in handige videofilmjes je praktische antwoorden geven op vragen ivm de leerstof), de waterfontein voor een groenere en gezondere school, ... **Dit jaar gaat de opbrengst van de verkoop naar een 3D-printer.**

Wit

	<p>Schoone Gevel – Chardonnay</p> <p>Deze lichtgele Zuid-Afrikaanse wijn uit Franschoek is droog en heeft een medium body. Hij heeft een frisse neus van citrus en tropisch fruit. In de mond ervaren we tropisch fruit, citrus en groene appel met een zweem van vanille en een eiktoets. Veel aangename zuren maar met een zachte fruitige afdronk.</p> <p>Schenk hem best op ongeveer 10 graden als aperitief of bij zalm, scampi's, garnalen, oesters, snoek, zeeduiwel of gebakken tong. Hij is ook heel lekker bij kip, kalkoen of varkensvlees met een romige saus.</p>
	<p>The Lady – Pinot Grio</p> <p>Een heerlijk frisse en trendy Pinot Grigio uit de oostelijke heuvels van het Italiaanse Veneto. Aroma's van peer, limoen en appel, met subtiele toetsen van witte bloemen en citrus, verfijnd elegant met een goede balans.</p>
	<p>Guillaman Ugni Blanc</p> <p>Een frisse en aromatische, droge witte wijn met toetsen van exotisch fruit en citrus. De kleur is lichtgeel met heldere lichtgroene schitteringen.</p> <p>Deze Franse wijn won de superprijs op het Concours des Vins de Gascogne van Eauze 2007, alsook verschillende medailles op het Concours Général Agricole van Parijs.</p>



	<p>Oude kaap – Riesling</p> <p>Een elegante witte Zuid-Afrikaanse semi-sweet met schroefdop. Licht geelgouden kleur met aroma's van tropisch fruit zoals ananas en passievrucht met tonen van meloen.</p> <p>Het is een sappige wijn, licht zoet (18g/l) maar met een goede zuurbalans en een lange fruitige afdronk.</p> <p>Te drinken als aperitief of ideaal bij lichte en zoete desserts.</p>
---	--

Rosé

	<p>Paul Mas Valmont Rosé - Vin de Pays D'oc</p> <p>Deze Franse wijn heeft een heldere lichte roze kleur. De neus is een complex samenspel van aroma's zoals toffee, bloemen en zacht gekonfijt fruit.</p> <p>De smaak is rijk en soepel en goed in balans. Fruitig karakter met een lange afdronk. Serveren bij schelpdieren en garnalen, gebakken of gegrilde vis, oosterse keuken, charcuterie, slaatjes of koude schotels.</p>
	<p>Beach House</p> <p>Een verrassende wijn met aroma's van verrukkelijke rijpe rode kersen, frambozen en aardbeien, verleidelijke bloemen en aroma's van zacht gekonfijt fruit. Een prachtige evenwichtige en sappige droge wijn met een zoete en fruitige finish.</p> <p>Deze wijn komt van het bekende Zuid-Afrikaanse wijnhuis Douglas Green.</p>



Rood

	<p>Schoone Gevel – Merlot</p> <p>Als stralende Zuid-Afrikaanse donkerrode wijn, 8 maanden gerijpt in Franse eiken vaten, geeft deze wijn fruitige aroma's af van zwarte bessen, framboos, hints van chocolade, eik en vanille.</p> <p>Een sappige Merlot met een medium body. Goed in evenwicht gehouden door stevige tannines en mooie zuren. Een stevige aanzet die perfect wegvloeit met een fluwelen afdronk.</p> <p>Perfect bij rood vlees, wild, barbecue, wit vlees of gevogelte.</p>
---	---



	<p>Hipster Negroamaro Puglia</p> <p>Een zwoele Italiaanse zachte wijn met karakter en stijl door 1 maand houtlagering. Deze moderne en trendy wijn is tegelijkertijd open en mysterieus. Het boeket is complex met toetsen van rood fruit en bessen met een pittig accent van peper en kruiden. De Negroamaro druif staat voor een donkere, negro, intense wijn met een stevige amaro afdronk.</p> <p>Deze Zuid-Italiaanse wijn combineert makkelijk met T-shirt, sneakers en een perfecte snor of baard (voor zij die weten wat cool is !).</p> <p>Best te drinken bij gourmet of tapas.</p>
	<p>Guillaman rood</p> <p>Fijne aroma's van rode vruchten met een vleugje chocolade. De aanwezige tannines zijn allesbehalve agressief en zorgen voor een warme en afgeronde smaak.</p> <p>Deze Franse wijn mag licht gekoeld gedronken worden en past perfect bij stoofpotjes, vleesgerechten, eend of kazen.</p>

Bubbels



	<p>Julià & Navinès, Cava Excelency</p> <p>Cava Excelency is een absolute aanrader. Deze Spaanse cava uit Catalonië is geproduceerd volgens 'la méthode traditionnelle'.</p> <p>Hij heeft 12 maanden gerijpt, is lichtgeel en heeft aroma's van rijp citrusfruit, bloemen, amandel en witte perzik en heeft een mondvullende en frisse structuur.</p> <p>De absolute topper onder de cava's.</p>
	<p>Maschio Rosé spumante</p> <p>Een stijlvolle en feestelijke 'rosé-champagne' achtige wijn uit Noord-Italië. Gemaakt van Pinot Bianco, Pinot Nero en Raboso druiven. Antiek rose gekleurd, met een fijne en aanhoudende perlage (bubbel).</p> <p>In de geur herkennen we rozen, viooltjes en een beetje gist. De smaak is fris en vol, met tonen van aardbei en frambozen.</p> <p>Prachtig als feestelijk aperitief, maar ook heerlijk bij lichte voorgerechten en bij fruit en cake desserts maar.....uiteraard ook 'zomaar' om even te genieten !</p>

	<p>Champagne Roualet – Desbordes – Brut – Champilly</p> <p>De Pinot Noir en Pinot Meunier komen van Franse wijngaarden met het statuut van 1er cru en zorgen voor een authentieke, droge, krachtige champagne met veel frisheid.</p> <p>Deze champagne is heldergeel met groene tinten, delicate en fijne belletjes. In de neus ontdekken we citrus, pomelmoes en de frisse geur van Granny Smith. De smaak is fris en complex met witte steenvruchten en een mooie zachte finale.</p> <p>Hij is samengesteld uit 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier en 20% Chardonnay en rijpt 18 maanden in flessen.</p>
	<p>Aperol Spritz Mix</p> <p>Het meest gekende Italiaanse aperitief nu eindelijk ook in een ready to drink versie, de Venetiaanse Prosecco is al toegevoegd. Pop and party.</p> <p>Aperol staat synoniem voor lekker aperitieven op een zomers terras of bij een winters sneeuwlandschap. De in het oog springende oranje kleur en unieke smaak zorgen voor feestelijke sferen in je glas. Bittere en zoete sinaasappel in de mix met tal van verschillende ingrediënten naar een geheim recept.</p>




Andere dranken

	<p>Vista Allegré, Fine Tawny</p> <p>Deze authentieke Portugese porto is zeer verfijnd. Hij is licht bronskleurig, zacht en complex in de mond, met toetsen van noten en kaas.</p> <p>Een zalig aperitief, zelfs licht gekoeld of als begeleider van een kaasplank of zoet dessert.</p>
	<p>Pic o'Vin</p> <p>Pic o'Vin is een kant-en-klare picon.</p> <p>'Amer' en een kwaliteitsvolle witte wijn vormen de basis, afgewerkt met een 'geheim extraatje'.</p> <p>Dit alles zorgt voor een frisse, bittere en zoete picon met een afdronk van kaneel en kruidnagel.</p> <p>Bij voorkeur fris serveren met een schijfje sinaasappel en een blokje ijs.</p> <p>Een perfect aperitief met een vleugje Noord-Franse nostalgie.</p>

Geschenketui's

	<p>Zwart geribbeld luxe etui met mica venster voor 2 flessen.</p> <p>Ideaal om zelf een geschenk samen te stellen met een selectie van de hier aangeboden fijne dranken.</p>
	<p>Zwart geribbeld luxe etui met mica venster voor 3 flessen.</p> <p>Ideaal om zelf een geschenk samen te stellen met een selectie van de hier aangeboden fijne dranken.</p>

Kaas - truffels

	<p>Diksmuideling natuur</p> <p>Een bolletje jonge kaas ambachtelijk bereid uit verse gepasteuriseerde hoefemelk rechtstreeks van de hoeve. Is ideaal voor op de boterham of als aperitiefblokjes tijdens de eindejaarsfeesten.</p> <p>Kan ook een leuk cadeautje zijn voor de feestdagen.</p> <p>Verpakking van ongeveer 1 kg</p>
	<p>Diksmuideling met kruiden</p> <p>Een bolletje jonge kaas ambachtelijk bereid uit verse gepasteuriseerde hoefemelk waarbij bieslook, selder en een mengeling van tuinkruiden gevoegd is. Deze kaas is ideaal voor aperitiefblokjes tijdens de eindejaarsfeesten.</p> <p>Kan ook een leuk cadeautje zijn voor de feestdagen.</p> <p>Verpakking van ongeveer 1 kg</p>
	<p>Truffels Choc-oh-Lat</p> <p>Deze doosjes met lekkere artisanale schilfertruffels zijn gemaakt van Callebautchocolade.</p> <p>Het hart van deze schilfer heeft een uniek smakenpallet en smelt in de mond.</p> <p>De aantrekkelijke verpakking heeft een inhoud van een halve kilo.</p>



BESTELFORMULIER jaarlijkse wijnverkoop OC IHKA ism

De heer en/of mevrouw :

Adres :

Tel/GSM : e-mail :@.....

Indien u een factuur wenst, gelieve dan uw btw nummer te vermelden :

Naam leerling : Klas :

	Prijs per fles	aantal flessen	totaal bedrag
<u>Wit</u>			
Schoone gevel Chardonnay.	€ 9,00
The Lady Pinot Grio	€ 11,00
Guillaman Ugni Blanc	€ 8,50
Oude Kaap elegant	€ 7,00
<u>Rosé</u>			
Paul Mas	€ 8,00
Beach House	€ 8,00
<u>Rood</u>			
Schoone gevel Merlot	€ 9,00
Hipster Negro	€ 10,00
Domaine Guillaman	€ 8,50
<u>Bubbels</u>			
Cava Excellency	€ 10,50
Maschio Rosé spumante	€ 11,50
Champagne Roualet	€ 20,00
Aperol Spritz Mix	€ 9,00

Andere dranken

Vista Allegré, Fine Tawny porto	€ 9,50
Pic o'Vin picon	€ 11,00

Geschenketui's

Luxe etui voor 2 flessen	€ 3,00
Luxe etui voor 3 flessen	€ 4,00

Kaasbolletje - truffels

Diksmuideling natuur	€ 12,00
Diksmuideling kruiden	€ 13,00
Truffels Choc-oh-Lat	€ 8,00

Totaalbedrag van de bestelling :

Hoe bestellen ?

Stuur een mail met Uw bestelling naar oudercomite-ihka@hotmail.com of mail het ingevulde formulier naar oudercomite-ihka@hotmail.com of geef het af op school in het leerlingensecretariaat bij Mevr. Marijke Lesage ten laatste op vrijdagmiddag 13/12/2019.

Wanneer wij uw bestelling ontvangen zal u van ons een mail krijgen met daarin :

- de bevestiging van de geplaatste bestelling
- Uw betaalgegevens met referentie. Deze referentie dient U op te geven in de mededeling van Uw overschrijving.

Opgelet ! Indien U na enkele dagen geen bevestigingsmail hebt ontvangen, heeft Uw bestelling ons hoogstwaarschijnlijk niet bereikt. Gelieve dan Charline (charline.linclau@telenet.be) te contacteren indien U de bestelling per mail hebt geplaatst of het leerlingensecretariaat van de school indien U het bestelformulier daar hebt afgegeven.

Het verschuldigde bedrag dient gestort te worden uiterlijk op maandag 16/12/2019 op rekeningnummer BE27 7310 2114 6173 KREDBEBB van het oudercomité met de van ons gekregen referentie in het mededeling-veld.

U kan Uw bestelling komen afhalen tijdens het oudercontact op vrijdag 20 december vanaf 15 uur in de feestzaal van het de school.

Enkel betaalde bestellingen worden meegegeven, ter plaatse kan er niet betaald worden.

Om onze administratie te vergemakkelijken : 1 bestelling = 1 betaling.

In naam van het oudercomité en onze kinderen willen we U van harte bedanken.