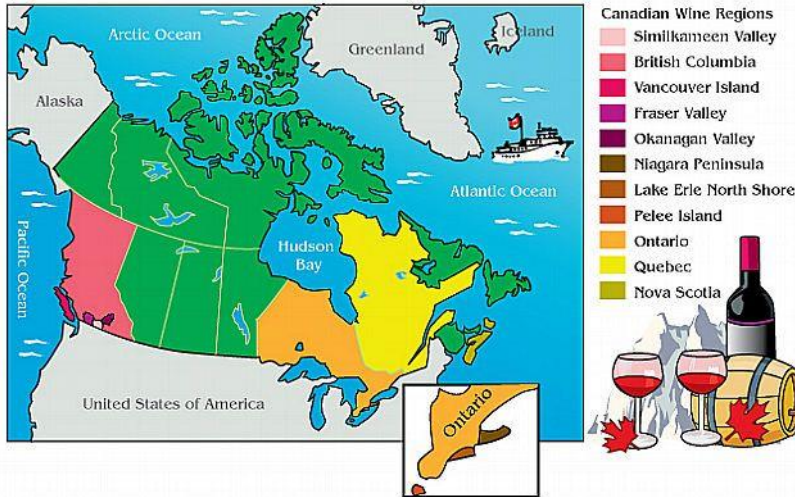


Wijn en gerecht: Canada

Maandag 9 maart 2020 om 20u
Maandag 16 maart 2020 om 20u in
(duur: ± 3 uur).



Wijn in Canada...!? Canada is toch een zeer koud land... En toch is Canada is wel degelijk een wijnland, waar dank zij een samenspel van de juiste factoren topkwaliteit wijnen geproduceerd worden. Bovendien zitten de "cool climate" wijnen wereldwijd in de lift, wegens hun finesse en elegantie.



We treffen in Canada zowel de gekende Franse druivenrassen uit de wijnstreken Bordeaux, Elzas en Bourgogne aan, naast een aantal hybride druivenrassen, zoals Baco Noir en Vidal. Deze laatste leent zich uitstekend voor een typische Canadese specialiteit: icewine. Canada is de grootste producent van icewine ter wereld.



We maken uitgebreid kennis met dit boeiende wijnland door een reeks wijnen te proeven in alle smaakstijlen, van aperitief tot dessert. Een powerpointpresentatie met talrijke foto's maakt van deze avond ook een beetje reizen. En vanuit de keuken worden we naar goede gewoonte verwend met een aantal bijhorende hapjes, zodat we naast de smaak van de wijnen ook de optimale harmonie tussen wijn en gerecht kunnen opzoeken

Mis deze avond niet en schrijf u dus snel in! Om iedereen de kans te geven om deel te nemen, gaat deze wijnavond twee maal door. Kostprijs: 30,00 euro per persoon (geproefde wijnen, brood, water en gerechtjes inbegrepen). Gelieve dit bedrag over te schrijven op rek.nr. BE23 8805 7648 5191 van Carpevino bvba, Langemarkseweg 46, 8904 Boezinge, met vermelding "Wijn en Gerecht Combineren Canada + de datum waarop u wenst deel te nemen". Voor verdere inlichtingen: contacteer Johan Carpentier (0473/30.29.64) of joan@carpevino.be of www.carpevino.be.

Inschrijven is mogelijk tot vrijdag 6 maart 2020 of tot volzet. De inschrijvingen worden genoteerd in volgorde van betaling. Wees er tijdig bij, want volzet = volzet.

Geen aankoopverplichting. Vrijblijvend de mogelijkheid om nadien de geproefde wijnen te bestellen.