

Is deze e-mail niet goed leesbaar? [Klik hier voor de webversie.](#)



Aangepaste openingsuren - huwelijk

Door het huwelijk van onze jongste dochter zal ons wijnhuis gesloten zijn op 1 & 2 september én op 8 en 9 september.

Om uw toch niet in de kou te laten staan zijn wij die twee weken open op **woensdagen 30/8 en 6/9, dit telkens van 14.00 tot 19.00 u**.

Uiteraard kan je ook op maandag, dinsdag of donderdag bij ons terecht na afspraak.



Fulcrand Cabanon : karakterwijnen in promo

Het gamma Fulcrand Cabanon wordt geproduceerd door de coöperatieve wijnkelder Cave de Cabrières, gelegen op een boogscheut van Montpellier. Zestig wijnboeren bewerken hier 350 ha wijngaard, wat goed is voor een jaarproductie van 15.000 Hl. Door de zeer gevarieerde bodems min of meer stenen, leisteen, maar ook klei-kalk, met of zonder ijzer, is dit een bevoorrechte streek, waar het succes verzekerd is in de drie kleuren. Minder gekende druivenrassen zoals Clairette voor wit, Cinsault voor rosé en Carignan en Cinsault voor rood, maken dit gamma uiterst interessant voor de meerwaarde zoeker, en bovendien hebben deze wijnen een ongelofelijke prijs-kwaliteitsverhouding. Een aanrader voor de vele augustus feestjes die nog op stapel staan !

Promo van de maand en beschikbaar in de drie kleuren : winkelprijs = 7,25 euro per **6 flessen nu à 6,00 euro**



Cuvée Ruffus Brut - dé Belgische champagne



Dé trots van de Belgische schuimwijnen is ongetwijfeld Cuvée Ruffus van Vignobles des Agaises. Afkomstig van de wijngaarden in Haulchin nabij Mons, beschikken zij over een uniek terroir waar de kalk-krijtbodem welig tiert, net zoals in de Champagne. Dit merk je uiteraard ook in het glas!

Een geel-goude schijn met fijne pareling, een fijne neus van getoast brood, groene appeltjes en wit fruit. Een ragfijne, elegante

fruitigheid in de mond (overwegend gele en witte vruchten) aangevuld door de frisse mineraliteit die zo typerend is voor deze wijn. De mineraliteit komt voor uit de krijt en kalksteen die hier in de terroir terug te vinden is, iets wat zelden voorkomt in België! De schuimwijn is van 100% Chardonnay, daarom « Blanc de Blancs » genoemd. De ietwat drogere wijn ondergaat gedurende 12 maanden een tweede gisting in de fles, waardoor de aromatische intensiteit ontwikkelt..

Het grootste deel van hun productie gaat rechtstreeks naar de sterrenrestaurants, wij hebben hiervan exact 60 flessen op de kop kunnen tikken. Snel zijn is dus de boodschap. Winkelprijs = 19,45 euro

<https://www.facebook.com/klarewijnwaarloos/>



Zowel kinderen, ouders en nu ook grootouders zijn actief op de sociale media, en voor velen is dit de belangrijkste bron van nieuwsgaring. Uw wijnhuis zet vandaag zijn eerste schuchtere stapjes op facebook, maar is vastbesloten om U via deze weg beter en sneller te informeren. Degustaties, promo's, nieuwe wijnen ... dit alles komt U als eerste

te weten via ons facebook adres.

[Like us op facebook, en maak kans op een wijnpakket ter waarde van 50 euro !*](#)

* eind augustus worden er 3 wijnmanden verloot onder diegenen die ons op fb leuk vinden !!

Deze e-mail is verstuurd aan {{email}}.
Als u geen nieuwsbrief meer wilt ontvangen, kunt u zich [hier afmelden](#).