



Anverres, Brialmontlei 60, 2018 Antwerpen

T: +32 3 289 78 61 M: +32 472 66 37 98

Mail: info@anverres.be - www.anverres.be

Nieuwsbrief december 2018

Beste wijnliefhebber,

Het eindejaar is in zicht. Ideaal om je feestmenu mee te brengen en wijnen te selecteren tijdens tijdens de **kleine opendeur** van 30 november - 2 december (zie flyer onderaan). Tijdens dit weekend kan u onze meest populaire wijnen proeven; Belgische, Franse en de Specialty wines.

Geen inspiratie qua geschenken? Naast een klassieke **geschenkbon**, kan u een overnachting boeken in de **B&B** met een wijndegustatie (mogelijk vanaf 150 euro voor 2 personen inclusief ontbijt, glas schuimwijn en 2 glazen stille wijn per persoon). Of je schenkt de **initiatiecursus** wijn leren proeven als eindejaarsverrassing (zie onderaan) of één van de workshops die begin 2019 gepland staan.

Op vrijdag 1 maart om 19.00 organiseren we een **kaas en wijn workshop** waarin de verschillende kaasfamilies gecombineerd worden met bijpassende wijnen. De kost van de workshop is 40 euro.

3 weken later op 22 maart is er een **chocoladeworkshop**. Verschillende types chocolade worden gecombineerd met wijn. Niet enkel zoet maar vooral frisse en krachtige wijnen. Kostprijs van deze workshop is 50 euro.

Inschrijven voor de cursus of workshops kan via mail. Duurtijd van de workshop is ongeveer 3 uur. Indien minder dan 8 personen inschrijven gaat de workshop niet door. Maximum aantal is 15 personen.

In december is Anverres elke zondag open (behalve 9 december) van 13.00 - 17.00!

Op ALLE mousserende wijnen geven we 5 % korting tijdens de hele maand december!

Voor bijkomende vragen, opmerkingen etc. aarzel niet ons te contacteren.

Met vriendelijke groeten,

Anverres

Elke wijn heeft zijn verhaal ...

Bert De Jonghe
Zaakvoerder

&

Kris Windmolders
Zaakvoeder & Sommelier Conseil

www.anverres.be - info@anverres.be



De wijn leren proeven.

Hoe kan je de verschillende aroma's, smaken en wijnstijlen herkennen en benoemen?

Wat is het smaakverschil tussen Chardonnay en Sauvignon Blanc?

En Cabernet Sauvignon ten opzichte van Syrah?

Duur initiatiecursus : 23 jan, 30 jan, 6 feb en 13 feb 2019

Uur : 19.30 – 21.30 uur

Doel : Je leert geuren en smaken benoemen en krijgt een overzicht van de verschillende karakters van de meest gangbare Franse druivenrassen. Voorkennis is niet nodig. Op het einde van de cursus kan je verschillende wijnstijlen herkennen en heb je een beeld gevormd van jouw persoonlijk smaakprofiel.

Kostprijs : 85 euro per persoon. Hierin zijn de proefporties inbegrepen (10-tal per les) alsook water en beknopt cursusmateriaal.

Inschrijven : Via mail naar info@anverres.be en storting van de deelnamekost op rekeningnummer BE46 7360 1617 6836.

Aarzel niet ons te contacteren indien er bijkomende vragen zijn.

De cursus start vanaf inschrijving van minstens 8 personen.





Pjez Unik exposeert met
schilderwerken van
Wim Adriaenssens.

GRATIS degustatie van 50-tal wijnen!
In de loop van de opendeur zijn
enkele wijnboeren aanwezig.

Katia Verbraeken maakt fussendoor
lekkere hapjes met producten van
Tupperware.



Cuvée Artistique

26 okt 18 – 22 uur
27 okt 13 – 20 uur
28 okt 13 – 18 uur

Belgische en Franse
wijnen



Wijnhandel Anverres
Brialmontlei 60
2018 Antwerpen
www.anverres.be