

# Limburg 2011, here we come !!

Naar jaarlijkse gewoonte richten we opnieuw een culinaire reis in en ditmaal brengt de reis ons naar Limburg,

Wat staat er op het programma, voor elk wat wils natuurlijk

**Vanaf 7.00 uur** worden we verwacht voor een ontbijt op de boerderie, vroeger mag ook!

Spek met eieren à volonté en we zullen het geweten hebben, voor de dames is er ook een boke met kaas voorzien of konfituur, spek mag ook natuurlijk !!!!!  
Koffie en melk is er, andere dingen op aanvraag !!

*Boerderij 't Klein Veldeken  
Van den Bossche  
Langestraat 225, 9240 Zele*

**Om 7.45** vertrek naar het verre Hasselt met autocar  
Aankomst voorzien omstreeks 9.30 uur, we bezoeken jeneverstokerij  
Wat mogen we verwachten

- \* een rondleiding van ca. 40 minuten
- \* een proeverij van een 20 tal huisgemaakte specialiteiten en dit à volonté, hopelijk is er ook iets te eten !

*Graanstokerij Wissels  
Normandiëstraat 12-14  
3500 Hasselt*

Omstreeks 11.30 uur verzamelen en vertrek naar Wellen voor een bezoek aan de *Stroopstokerij van Vrolingen*

*Carine Bleus-Boonen  
Steenweg op Vrolingen 45  
3830 Wellen*

We krijgen uitleg over de werking van de stroopstokerij en ook de geschiedenis van de stroopstokerijen in haspengouw komt aan bod,

ook het verschil van een ambachtelijk en een industrieel product wordt toegelicht

We kunnen de verschillende ook gelegenheid tot het



soorten stroop proeven en er is aankopen van de stroop

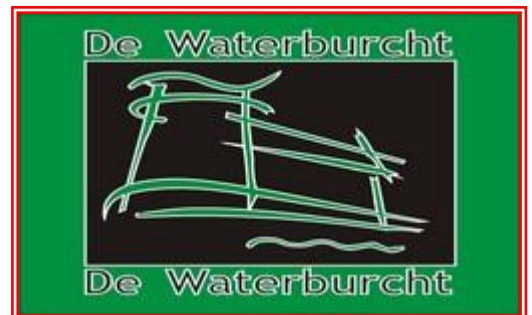


Omstreeks 12.40 rijden we naar Millen voor een streekbuffetje in

Eetcafé De Waterburcht, Kattestraat 22, Millen

Diverse soorten brood en broodjes  
Gekookte beenham, gebraden rosbeef, gebraden kalfsgehakt,  
Bourgondische snijworst, boerenham, preskop, hoofdkaas op  
roggebrood, jongbelegen kaas, diverse soorten franse kaas,  
diverse soorten salades, paté, roomboter, gearneerd met fruit  
Koffie of thee onbeperkt

Vertrek om ten laatste 14.00 uur naar



*Champignonkwekerij Hansen, Zusserweg 27, 3770 Riemst (dorp Bolder).*

### Aankomst om 14.15

Een deskundige gids legt ons het volledige kweekproces van de gekende witte champignon uit. Het bezoek duurt ongeveer 45 minuten

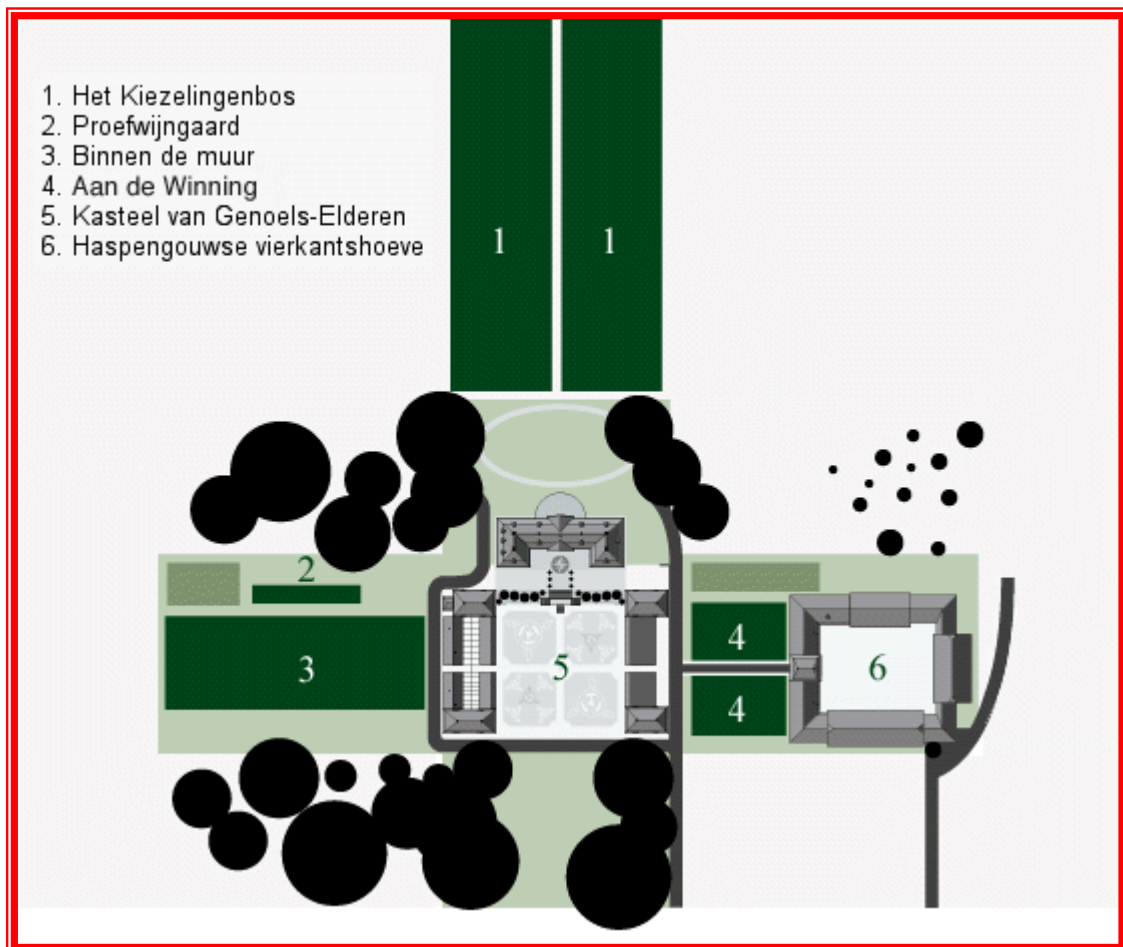


Na dit kort schimmelintermezzo gaan we naar het hoogtepunt van dit reisje met aankomst voorzien 15.40 uur.

# Wijnkasteel Genoelselderen



Volg de gids !!!



We brengen een bezoek aan dit gereputeerd wijnkasteel :

Wandeling door het park rond het kasteel met prachtig arboretum, rozentuin, proeftuin met 20 druivenvariëteiten en de grootste wijngaarden van België. (voorzie steeds aangepast schoeisel en kledij)

U brengt een bezoek aan het oude koetshuis met de meest moderne druivenpers, de stokerij, de eeuwenoude kelders en om te eindigen volgt er een proeverij.

Informatie over het verleden, het heden en de toekomst van het domein, de architectuur, speciale oude bomen, de werkzaamheden in de wijngaarden en de volledige vinificatie van druif tot in het glas.



## We proeven

### Chardonnay Wit

Druivenvariëteiten: Chardonnay.

Vinificatie: onmiddellijke persing, débouillage à froid, gisting 30 dagen op maximum 24° in inox vaten.

Rijping: 18 maanden in cuves waarvan 12 maanden sur lies.

Potentiële bewaartijd: tussen de 2 en de 4 jaar.

Serveren: 10° - 12°C.

\*Fruitage, bloemige en frisse Chardonnay. Zeer frisse en fruitige aroma's.



### Chardonnay Blauw

Druivenvariëteiten: 100% Chardonnay.

Vinificatie: onmiddellijke persing, eerste persing, débouillage à froid, 30% entonnage, gisting 30 dagen op maximum 22°C voor 70% in cuves en 30% op hout.

Rijping: 12 maanden sur lies waarvan 70% in cuves en 30% op hout.

Assemblage 6 maanden in cuves en 1 jaar op fles.

Potentiële bewaartijd: tussen de 4 en de 6 jaar.

Serveren: 12° - 14°C.

\*Fruitage en aromatisch van smaak, te drinken als aperitief, bij lichte gerechten zoals asperges of oesters.





## Chardonnay Goud

Druivenvariëteiten: 100% Chardonnay.

Vinificatie: onmiddellijke persing, eerste persing, débouillage à froid, entonnage, gisting 30 dagen op maximum 22°C voor 100% op hout waarvan 50% nieuwe vaten.

Rijping: 12 maanden op hout en 6 maanden in cuves. 12 maanden sur lies. 1 jaar op fles.

Potentiële bewaartijd: tussen de 5 en de 8 jaar.

Serveren: 12° - 14°C.

Assemblage: oudste en best gelegen wijngaarden

\*Krachtig en intens met een aangename houttoets, om gerechten te vergezellen zoals vis, zeevruchten, gegrilde kreeft, gevogelte en pasta's met roomsaus.



## Zwarte Parel

Druivenvariëteiten: 100% Pinot Noir.

Vinificatie: éraflage total, cuvaison 3 weken waarvan 10 dagen koude maceratie.

Gisting in dubbelwandige, temperatuurgestuurde cuves tot een temperatuur van 32°C.

Persing en voor 100% entonnage waarvan 30% nieuwe vaten..

Rijping: 12 maanden op hout en 6 maanden in cuves. 12 maanden sur lies. 1 jaar op fles.

Potentiële bewaartijd: tussen de 4 en de 6 jaar.

Serveren: 16° - 18°C.



Omstreeks **18.00 uur** verlaten we Limburg en rijden we terug naar Zele, nee de dag is nog niet gedaan, naar goede gewoonte volgt er nog een kleine avondmaaltijd: Deze keer hebben we gekozen voor een walking dinner (what's in a name?)

Een wandel buffet bestaande uit standjes met

- \*Oesters en gerookte vissoorten(mogelijks maatjes)*
- \*Wok met pasta en groenten*
- \*Paëlla met kip en zeevruchten*
- \*Tepanyaki met vlees en groenten*
- \*Frietkot met friet en mayonaise e.a.*
- \*Dessert met taartjes en andere lekkere zoete dingen*

Ook bij deze feestelijke bedoening is alles inbegrepen, apéretief en drank(water en wijn) .

Dit reisje zal doorgaan op **zaterdag 7 mei 2011**

en de prijs is **95,00 € per persoon**, alles inbegrepen, het is iets duurder dan vorig jaar maar het is ook iets verder en de maaltijden zijn ook iets duurder, Wie enkel wenst in te schrijven voor het avondeten dat kan ook : 40,00 € per persoon alles inbegrepen



Inschrijven kan dmv een **voorschot van 30,00 €** te betalen op rekeningnummer **979-9914789-36** **voor 15 januari** van Raemdonck Ludo. Het saldo (65,00€ of 10,00€) **voor 15 april 2011.**

**Deze reis staat open voor iedereen, ook het walking dinner is voor iedereen apart reserveerbaar.**

Meer info kan u ook verkrijgen op [ludo.r@pandora.be](mailto:ludo.r@pandora.be)

**Hopelijk tot dan !!**

