

Château Cheval Blanc en Château Mouton Rothschild openen wijnkelder exclusief voor Dulst!

Blanden, 18 september 2013

Wijnen & Likeuren Dulst blaast 20 kaarsjes uit, in stijl!

Vandaag, woensdag 18 september 2013, spoort zaakvoerder Marc Dulst samen met 30 wijnliefhebbers 'pur-sang' naar Bordeaux om zo de start in te luiden van het feestelijk jubileum van Wijnen & Likeuren Dulst.

Exclusief voor dit 20-jarig bestaan stellen enkele gerenommeerde wijndomeinen zoals Château Cheval Blanc, Château Mouton Rothschild en Château Lafleur Pétrus uitzonderlijk hun kelders open voor dit bezoek. Een onvergetelijke ervaring ...

Van je hobby je beroep maken... Voor velen een droom, voor Marc Dulst realiteit. Wijnen & Likeuren Dulst groeide in twintig jaar tijd uit tot een vaste waarde onder Belgische wijnimporteurs.

Exclusief voor hun porseleinen jubileum organiseren Marc en zijn echtgenote Fabienne Rans een unieke 4-daagse reis naar de bakermat van de Franse wijn, het Bordeauxgebied.

Enkele spraakmakende wijnkastelen zoals Château Cheval Blanc, Château Palmer, Château Carbonnieux, Château Lafleur Pétrus, Château Mouton Rothschild, Château d'Angludet en Château Dutruch Grand Poujeaux besloten uitzonderlijk hun exclusieve wijnkelders open te stellen voor bezoek, inclusief een wandeling door hun wijngaarden, én een degustatie van hun befaamde en zeldzame wijnen.

De degustaties worden afgewisseld met diverse porties kunst en cultuur. Zo staan er bezoeken aan de steden Saint-Emilion en Bordeaux op de agenda, alsook tijd om te genieten van het fantastische landschap dat deel uitmaakt van het Unesco Werelderfgoed. Ook op culinair gebied loopt de verwennerij door: zo kan een bezoekje aan Le Lion d'Or, waar chef Jean-Paul Barbier, ongeunstelde maar heerlijke streekgerechten op tafel zet, zeker niet ontbreken.

Onder het motto 'mensen een glimlach bezorgen bij het drinken van hun wijn' werkt het team Dulst hard verder aan de toekomst. Zo zal u nog tot juni 2014 maandelijks kunnen genieten van originele activiteiten, wordt in het voorjaar 2014 zowel winkel als kantoor volledig gerenoveerd én zal u uiteraard weer enkele innovaties ontdekken.

Steeds op zoek naar een glimlach ...

Benieuwd naar wat Dulst in dit jubileum jaar nog in petto heeft?

Op vrijdag 11 (van 16u-21u), zaterdag 12 (van 14u-21u) en zondag 13 oktober 2013 (van 14u-20u) wordt de rode loper uitgerold tijdens een speciale editie van onze herfstdegustatie:

20 jaar Wijnen & Likeuren Dulst = maar liefst 20 wijndomeinen

In aanwezigheid van twintig enthousiaste en gedreven wijnbouwers uit zowel Frankrijk, Spanje en

Italië kan iedereen kennismaken met een exclusieve selectie van meer dan 200 wijnen. Bovendien zijn er dat weekend uitzonderlijke promoties.

Voor meer informatie en/of foto's kunt u contact opnemen met:

Marc Dulst
Gediplomeerd wijnadviseur

Wijnen & Likeuren Dulst
Bierbeekstraat 21
3052 Blanden

Tel: 016 40 10 28
E-mail: wijnen@dulst.be
website: www.dulst.be



Achtergrondinformatie

Waar staat Wijnen & Likeuren Dulst voor? In 1993 werd Dulst opgestart als een eenmanszaak waarbij een jarenlange expertise, de nodige opleidingen en vooral de passie voor wijn de belangrijkste ingrediënten vormen. Samen met zijn echtgenote Fabienne Rans importeert Marc Dulst rechtstreeks Franse, Italiaanse en Spaanse wijnen met een uitzonderlijke prijs/kwaliteitverhouding.

Marc Dulst krijgt heel wat erkenning uit de (inter)nationale wijnwereld en wordt op regelmatige basis uitgenodigd als jurylid in binnen- en buitenlandse competities. Zo is hij als enige Belgische jurylid present op het befaamde *Concours des Crémant Internationale*.

Marc, Fabienne en het hechte team van medewerkers staan steeds klaar om met hun deskundig advies elke combinatie van wijn en gerechten succesvol te maken. Een grote voorraad wijnen van ongeveer 80 000 flessen staat in de ondergrondse wijnkelders ter beschikking van de klanten, dit zijn zowel particulieren, horeca, bedrijven, verenigingen als groothandel. De kelders zijn speciaal ontworpen om de wijnen in ideale omstandigheden te bewaren en te laten evolueren tot ze op dronk zijn.