



HOE WERKT HET? | PROCÉDÉ?

Vanaf een totale aankoop van **36 flessen samengesteld** wordt de degustatiekorting (enkel op de **wijnen in degustatie**) toegepast.

Niet cumuleerbaar met andere promoties.

*A partir d'un achat de **36 bouteilles panachées**, la réduction de dégustation (seulement aux **vins en dégustation**) est appliquée.*

Non éligible à d'autres promotions.

1. U duidt het aantal flessen aan dat u wilt kopen in het vakje "AANTAL", alsook uw adresgegevens. *Vous indiquez le nombre de bouteilles que vous achetez sous "AANTAL", ainsi que votre nom et adresse.*
2. U geeft dit blad af aan de kassa. *Vous donnez ce document à la caisse.*
3. Uw rekening wordt dadelijk gemaakt. U kunt betalen met **cash, Bancontact, VISA, Mastercard of Payconiq**. U kunt de wijnen dadelijk meenemen en u krijgt uw 5€ entrée-geld terug per aankoopshijf van 200€. *Votre compte sera fait directement. Vous pouvez payer avec **cash, Bancontact, VISA, Mastercard ou Payconiq**. Vous pouvez emporter vos vins directement. 5€ d'entrée vous sera restitué quand vous achetez pour plus de 200€.*
4. Dit blad met uw degustatiecommentaren kunt u terug meenemen ter controle. *Vous pouvez garder ce document avec vos commentaires.*

OVERZICHT PROEFTAFELS | RÉSUMÉ DES TABLES

TAFEL 1 | CAVA, CLASSIC PENEDES & CORPINNAT

TAFEL 2 | WITTE WIJN/VIN BLANC

TAFEL 3 | JOSÉ PARIENTE/PRIETO PARIENTE

TAFEL 4 | VIÑA MEIN & COMANDO G

TAFEL 5 | NEW SPANISH WINE
GENERATION – WIT/BLANC

TAFEL 6 | VICTORIA ORDOÑEZ

TAFEL 7 | ENRIC SOLER

TAFEL 8 | SEPI SEDAGHATNIA

TAFEL 9 | CELLER BÀRBARA FORÉS

TAFEL 10 | RODE EN ROSÉ/ROUGE ET ROSÉ

TAFEL 11 | ACÚSTIC CELLER / AUTÓCTON
CELLER

TAFEL 12 | MUSTIGUILLO

TAFEL 13 | NEW SPANISH WINE
GENERATION – ROOD/ROUGE

TAFEL 14 | DESCENDIENTES DE J. PALACIOS

TAFEL 15 | TERROIR AL LIMIT

TAFEL 16 | HERMANOS PÉREZ-PASCUAS

TAFEL 17 | BODEGAS RODA + LA HORRA

TAFEL 18 | VALL LLACH

TAFEL 19 | DULCES & APÉRO

TAFEL 20 | TORO ALBALÁ

LEGENDE | LÉGENDE

W WITTE WIJN | VIN BLANC

RO ROSÉ WIJN | VIN ROSÉ

R RODE WIJN | VIN ROUGE

C CAVA

Z ZOETE WIJN | VIN MOELLEUX

OLI OLIJFOLIE | HUILE D'OLIVE

AZ AZIJEN | VINAIGRES



BIO | BIODYNAMIE



NATUURWIJN | VIN NATUR



NIEUW IN ONS GAMMA | NOUVEAU DANS NOTRE GAMME

Vermelde prijzen zijn incl. BTW. | Prix TVA incl..

MEER INFO (TECHNISCHE FICHES) OVER ONZE WIJNEN KAN U TERUGVINDEN OP ONZE WEBSITE.

CONSULTEZ NOTRE SITE POUR PLUS D'INFO DE NOS VINS.

www.labuenavida.be



(WEBSHOP 24/24)

Prijs
Incl. BTW

Prijs incl.
Degustatiekorting > 36fl

fl

TAFEL 1 | CAVA, CLASSIC PENEDES & CORPINNAT

C	11501	Cava La Pintada Brut <i>90% Macabeo, 10% Parellada (11m sur lattes)</i>	8,68		8,25
C	10901	Albet i Noya, Clàssic Penedès, Efecte, Brut Reserva <i>25% Macabeu, 25% Xarel.lo, 25% Parellada, 25% Chardonnay (24m sur lattes)</i>	17,33		16,46
C	11301	Gramona, Corpinnat Imperial Gran Reserva Brut 2013 <i>50% Xarel.lo, 40% Macabeu, 10% Chardonnay (60m sur lattes)</i>	28,37		26,95
C	11403	Cava Damia Rosat Selección especial « 1637 » <i>100% Trepat</i>	11,82		11,23

TAFEL 2 | WITTE WIJN/VIN BLANC

W	13607	Axial, Cruz de Piedra, Macabeo 2018, D.O. Catalunya <i>100% Macabeo</i>	7,08		6,73
W	15601	Torre de Barreda, Amigos Airén 2017, Castilla <i>100% Airén</i>	8,99		8,54
W	12501	Celler del Roure, Sant Pere, Blanc Vinyes Velles 2017, D.O. Valencia <i>Pedro Ximénez, Macabeo, Malvasia (6m)</i>	10,30		9,79
W	11320	Gramona, Mas Escorpí Chardonnay 2017, D.O. Penedès <i>100 % Chardonnay</i>	16,09		15,29
W	10218	Mas d'en Gil, Bellmunt Blanc 2017, D.O.Q. Prioat <i>80% Garnatxa Blanca, 20% Viognier</i>	17,46		16,59
W	16107	Rafael Palacios, Louro 2017, D.O. Valdeorras <i>92% Godello, 8% Treixadura (6m)</i>	18,15		17,24

TAFEL 3 | JOSÉ PARIENTE/PRIETO PARIENTE | D.O. RUEDA – CASTILLA Y LEÓN

W	14907	José Pariente Verdejo 2018 <i>100% Verdejo</i>	12,83		12,19
W	14908	José Pariente Sauvignon Blanc 2018 <i>100% Sauvignon Blanc</i>	12,83		12,19
W	14906	José Pariente F.E.B. 2017 <i>100% Verdejo (7m)</i>	20,76		19,72
W	15001	Prieto Pariente, Viognier 2017 <i>100% Viognier</i>	20,06		19,06
R	15002	Prieto Pariente, La Provincia 2015 <i>50% Garnatxa, 50% tempranillo</i>	16,98		16,13
Z	14905	Apasionado de José Pariente Dulce 2017 50 cl. <i>100% Sauvignon Blanc</i>	17,30		16,44

TAFEL 4 | VIÑA MEIN & COMANDO G | D.O. RIBEIRO - GALICIA


W	16501	Viña Mein 2017 <i>75% Treixadura, 15% Godello, 5% Loureira, 1% Torrontés, 3% Albariño, 1% Lado</i>	16,87	16,03
W	16502	Eiras Altas 2015 <i>70% Treixadura, 20% Loureira, 10% Albariño</i>	29,19	27,73
W	16503	Tega do Sal 2015 <i>87% Treixadura, 13% Albariño</i>	29,19	27,73
R	16505	Tinto Clásico 2016 <i>60% Caiño Longo, 35% Brancellao, 5% Sousón, Tintilla</i>	19,95	18,95
R	16506	Tinto Atlántico 2016 <i>50% Brancellao, 40% Caiño Longo, 10% Sousón</i>	35,17	33,41



TAFEL 5 | NEW SPANISH WINE GENERATION – WIT/BLANC

W	16311	Forjas del Salnés, Leirana 2017, D.O. Rias Baixas <i>100% Albariño</i>	16,40		15,58
W	12409	Anima Negra, Quíbia 2018, VdT Mallorca <i>60% Prensas, 40% Callet</i>	18,86		17,92
W	14801	Máquina & Tabla, Páramos de Nicasia, Blanco 2017, VdT Castilla y León <i>50% Malvasía, 45% Verdejo, 2% Albillo, 2% Moscatel, 1% Albariño</i>	12,46		11,84
W	16601	Quinta da Muradella, Alanda BI 2015, D.O. Monterrei <i>Doña Blanca, Treixadura, Verdello, Monstruosa</i>	19,06		18,11
W	10501	Mas Igneus, Reneixer Blanc 2017, D.O.Q. Priorat <i>76% Merlot, 17% Garnatxa Blanca, 7% Garnatxa</i>	16,52		15,69
W	10712	Família Nin Ortiz, Selma de Nin 2016, Catalunya <i>Chenin Blanc, Marsanne, Roussanne, Xarel.lo (8m)</i>	57,17		54,31



TAFEL 6 | VICTORIA ORDOÑEZ | D.O. SIERRAS DE MÁLAGA - ANDALUCÍA

W	17501	La Ola del Melillero 2017 <i>85% Pedro Ximénez, 15% Moscatel</i>	17,88	16,99
W	17502	Monticara 2017 <i>100% Moscatel (9m)</i>	33,07	31,42
W	17504	Voladeros 2017 <i>100% Pedro Ximénez (9m)</i>	33,07	31,42






TAFEL 7 | ENRIC SOLER | D.O. PENEDES - CATALUNYA

W	11204	Improvisació 2017 <i>100% Xarel.lo (8m + 50% Oeuf beton)</i>	26,80		25,46
W	11206	Istiu 2017 (<i>Max 6 flessen per klient</i>) <i>Xarel.lo y Malvasia de Sitges</i>	 31,01		29,46
W	11205	Espenyalluchs 2017 <i>100% Xarel.lo (8m)</i>	41,81		39,72

TAFEL 8 | SEPIDEH SEDAGHATNIA "365 DAGEN WIJN"

C	11302	Gramona, III Lustrós Gran Reserva Brut Nature 2011 Brut Nature 2011, Corpinnat <i>70% Xarel.lo, 30% Macabeu (84m sur lattes)</i>	39,95		37,95
W	16201	Pazo Señorans 2017, D.O. Rias Baixas <i>100% Albariño</i>	17,61		16,73
W	10309	Mas de les Pereres, Nunci Blanc 2015, D.O.Q. Priorat <i>49% Macabeu (6m), 34% Grenache Blanc, 15% Viognier, 1% Moscatell petit, 0,6% Pedro Ximénez, 0,4% Moscatell Alejandria</i>	30,98		29,43
R	14501	Viñas Elías Mora 2016, D.O. Toro <i>100% Tinta de Toro (6m)</i>	13,61		12,93
R	12401	Anima Negra, AN/2 2016, VdT Mallorca <i>65% Callet, 20% Mantonegro, Fogoneu, 15% Syrah (13m)</i>	22,63		21,50
R	14420	Domínio de Pingus, Psi 2016, D.O. Ribera del Duero <i>100% Tinto Fino (14m)</i>	29,22		27,76
R	13105	Fincas de Ganuza Reserva 2013, D.O.C. Rioja <i>90% Tempranillo, 5% Graciano, 5% Viura/Macabeu/Macabeo (21m)</i>	39,14		37,18
	40112	365 Dagen Wijn, Sepideh Sedaghatnia	19,99		

TAFEL 9 | CELLER BARBARA FORES | D.O. TERRA ALTA - CATALUNYA

W	12009	Bàrbara Forés Blanc 2018 <i>95% Garnatxa Blanca, 5% Viognier</i>	11,86		11,27
W	12002	El Quinta 2016 <i>100% Garnatxa Blanca (5m)</i>	19,80		18,81
W	12003	Abrisa't 2015 <i>Garnatxa Blanca (5m amfora)</i>	21,09		20,04
R	12004	Templari 2016 <i>30% Garnatxa, 70% Morenillo (14m)</i>	17,35		16,48
R	12008	Coma d'En Pou 2015 <i>42% Garnatxa, 24% Syrah, 21% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot (16m)</i>	25,83		24,54

Z	12007	Vi Dolç 2015 50 cl. <i>100% Garnatxa Blanca</i>	29,65		28,17
---	-------	---	-------	--	-------	-------

TAFEL 10 | RODE EN ROSÉ/ROUGE ET ROSÉ

RO	11007	Jané Ventura, Vinyes Roses 2017, D.O. Penedès <i>45% Tempranillo, 20% Sumoll viñas Viejas, 20% Merlot, 15% Syrah</i>	10,35		9,83
RO	11104	Cellers Augustus, Augustus Cabernet Sauvignon Rosé 2017, D.O. Penedès <i>85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot</i>	11,25		10,69
RO	14803	Máquina & Tabla, Páramos de Nicasia, "Clarete" 2017, VdT Castilla y León <i>35% Garnatxa, 35% Tinta de Toro, 30% Malvasia</i>	13,73		13,04
R	15603	Torre de Barreda Cabernet Sauvignon 2015, VdT Castilla y León <i>100% Cabernet Sauvignon (4m)</i>	8,99		8,54
R	15701	Jiménez-Landi, Bajondillo 2017, D.O. Méntrida <i>75% Garnacha, 25% Syrah (5m)</i>	9,32		8,85
R	11906	Cérvoles, Colors Negre 2016, D.O. Costers del Segre <i>45% Ull de Llebre, 20% Garnatxa, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 10% Syrah (8m)</i>	11,31		10,74
R	13807	Teófilo Reyes Roble 2017, D.O. Ribera del Duero <i>100% Tinto Fino (7m)</i>	11,52		10,94
R	11021	Jané Ventura, Vinyes Negres 2015, D.O. Penedès <i>40% Ull de Llebre, 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Sumoll, 10% Syrah (3m)</i>	12,79		12,15
R	10402	Buil i Giné, Joan Giné 2013, D.O.Q. Priorat <i>40% Garnatxa, 40% Carinyena, 20% Cabernet Sauvignon (12m)</i>	24,28		23,07

TAFEL 11 | ACÚSTIC CELLER / AUTÓCTON CELLER | D.O. MONTSANT - TARRAGONA

W	11801	Autócton Celler, Autócton Blanc 2016, Tarragona <i>Macabeu, Malvasia de Sitges, Xarel.lo, Xarel.lo Vermell</i>	14,77		14,03
W	11806	Autócton Celler, Gran Autócton Blanc 2017, Tarragona <i>Macabeu, Malvasia de Sitges, Xarel.lo, Xarel.lo Vermell</i>	18,57		17,64
W	11701	Acústic Celler, Acústic Blanc 2016, D.O. Montsant <i>60% Garnatxa Blanca, 25% Macabeu, 10% Garnatxa Roja, 5% Pansal (3m)</i>	14,64		13,91
R	11804	Autócton Celler, Autócton Negre 2015, Tarragona <i>80% Sumoll, 20% Ull de llebre (12m)</i>	14,64		13,91
R	11805	Autócton Celler, Gran Autócton negre 2015, Tarragona <i>100% Sumoll (12m)</i>	17,90		17,01
R	11702	Acústic Celler, Acústic 2016, D.O. Montsant <i>55% Garnatxa, 45% Cariñena</i>	14,76		14,02
R	11704	Acústic Celler, Braó 2015, D.O. Montsant <i>60% Garnatxa, 40% Carinyena (12m)</i>	24,62		23,39

R	11706	Acústic Celler, Auditori 2015, D.O. Montsant <i>100% Garnatxa (14m)</i>	48,88		46,44
---	-------	---	-------	--	-------	-------



TAFEL 12 | MUSTIGUILLO | D.O.P. EL TERRERAZO - LEVANTE



W	12701	Mestizaje Blanco 2017 <i>63% Merseguera, 30% Viognier, 7% Malvasia & Macabeu</i>	12,54		11,91
W	12702	Finca Calvestra 2017 <i>100% Merseguera</i>	20,15		19,14
R	12703	Mestizaje 2016 <i>60% Bobal, 11% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 14% Tempranillo (7m)</i>	13,37		12,70
R	12707	Finca Terrerazo 2016 <i>100% Bobal (18m)</i>	27,10		25,75
R	12705	Quincha Corral 2016 <i>100% Bobal (19m)</i>	81,43		77,36

TAFEL 13 | NEW SPANISH WINE GENERATION – ROOD/ROUGE

R	15901	Comando G, Laderas del Tiétar Garnacha 2017, Sierra de Gredos <i>100% Garnacha</i>	9,47		9,00
R	15104	Javier Sanz Viticultor, Bruñal 2017, VdT Castilla y León <i>100% Bruñal</i>	12,80		12,16
R	12302	Mesquida i Mora, Sincronia Negre 2017, VdT Mallorca <i>Callet, Montonegro, Syrah, Merlot</i>	13,79		13,10
R	16703	Algueira, Mencía 2016, D.O. Ribeira Sacra <i>100% Mencía</i>	14,22		13,51
R	13401	Artuke, Pies Negros 2016, D.O.C. Rioja <i>90% Tempranillo, 10% Graciano (15m)</i>	14,53		13,80
R	14806	Máquina & Tabla, Páramos de Nicasia Tinto 2016, VdT Castilla y León <i>60% Tinta de Toro, 35% Garnacha, 5% Malvasia (12m)</i>	14,71		13,97
R	16304	Forjas del Salnés, Bastión de la Luna 2014, D.O. Rias Baixas <i>Caiño, Espadeiro, Loureira (12m)</i>	16,24		15,43
R	10502	Mas Igneus, Reneixer Negre 2016, D.O.Q. Priorat <i>59% Garnatxa, 20% Cabernet Sauvignon, 18% Carinyena, 3% Syrah (5m)</i>	16,43		15,61
R	15907	Comando G, La Bruja de Rozas 2016, Sierra de Gredos <i>100% Garnacha (12m)</i>	17,18		16,32
R	12506	Celler del Roure, Parotet 2015, D.O. Valencia <i>70% Mandó, 30% Monastrell (16m amfora)</i>	17,97		17,07

R	16005	Daniel Landi, Las Uvas de la Ira, Garnacha 2016, Sierra de Gredos <i>100% Garnacha (12m)</i>	22,32		21,20
R	11604	Celler Joan d'Anguera, Finca l'Argatà 2016, D.O. Montsant <i>100% Granatxa, (13m)</i>	24,50		23,28

TAFEL 14 | DESCENDIENTES DE J. PALACIOS | D.O. BIERZO - CASTILLA Y LEÓN



R	15301	Pétalos 2016 <i>100% Mencía (10m)</i>	17,46		16,59
R	15318	Corullón 2016 <i>94% Mencía, 2% Alicante Bouchet, 2% Godello, 1% Palomino, 1% Valenciana, Gran Negro, Negreda</i>	37,34		35,47

TAFEL 15 | TERROIR AL LIMIT | D.O.Q. PRIORAT - CATALUNYA



R	10812	Torreja Vi de Vila 2017 <i>50% Garnatxa, 50% Carinyena (12m)</i>	33,18		31,52
R	10815	Arbossar 2016 <i>100% Carinyena (12m)</i>	63,54		60,36
R	10810	Dits del Terra 2016 <i>100% Carinyena (12m)</i>	63,54		60,36
R	10813	Les Manyes 2016 – Proefglas 10€ <i>100% Garnatxa (12m)</i>	193,64		183,96
R	10814	Les Tosses 2015 – Proefglas 10€ <i>100% Carinyena (12m)</i>	193,64		183,96


TAFEL 16 | HERMANOS PÉREZ-PASCUAS | D.O. RIBERA DEL DUERO - CASTILLA Y LEÓN

R	13716	Cepa Gavilan Crianza 2016 <i>100% Tinto Fino (12m)</i>	16,46		15,64
R	13715	Viña Pedrosa Crianza 2016 <i>100% Tinto Fino (18m)</i>	25,72		24,43
R	13704	Viña Pedrosa Reserva 2014 <i>100% Tinto Fino (24m)</i>	46,08		43,78
R	13707	Viña Pedrosa Gran Reserva 2011 <i>90% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon (24m)</i>	79,86		75,87

TAFEL 17 | BODEGAS RODA | D.O.C. RIOJA – LA RIOJA
BODEGAS LA HORRA | D.O. RIBERA DEL DUERO – CASTILLA Y LEÓN

R	13014	Sela 2015 <i>93% Tempranillo, 5% Graciano, 2% Garnacha (12m)</i>	19,97	18,97
R	13003	Roda Reserva 2014 <i>90% Tempranillo, 7% Graciano, 3% Garnacha (14m)</i>	30,31	28,79
R	13019	Roda I Reserva 2012 <i>96% Tempranillo, 4% Graciano (16m)</i>	49,55	47,07
R	13907	Corimbo 2014 <i>100% Tinto Fino (14m)</i>	24,50	23,28
R	13903	Corimbo I 2012 <i>100% Tinto Fino (14m)</i>	49,91	47,41
OLI	23004	L'Amo de Aubocassa, Aceite de Oliva 50 cl. <i>Arbequina, Picual</i>	13,99	13,29
OLI	23002	Aubocassa 50 cl. (Mallorca) <i>100% Arbequina</i>	16,60	15,77

TAFEL 18 | VALL LLACH | D.O.Q. PRIORAT - CATALUNYA

R	10616	Embruix 2016 <i>23% Garnatxa, 20% Cabernet Sauvignon, 27% Carinyena, 15% Merlot, 15% Syrah (14m)</i>	24,99	23,74
R	10612	Porrera vi de Vila de Vall Llach 2016 <i>70% Carinyena, 30% Garnatxa (16m)</i>	59,95	56,95
R	10614	Mas de la Rosa 2016, Vi de Finca <i>100% Carinyena (16m)</i>	105,27	100,01
Z	10615	María de Cal Vall, vi ranci 20 cl.  <i>100% Garnatxa</i>	123,18	117,02

TAFEL 19 | DULCES & APÉRO

Z	15111	Javier Sanz, Semidulce 2018, D.O. Rueda <i>100% Verdejo</i>	8,91	8,46
Z	14702	Bodegas Bentomiz, Ariyanas Naturalmente Dulce 2012 50 cl., D.O. Malaga <i>100% Moscatel de Alejandria</i>	21,03	19,98
Z	11312	Gramona, Vi de Glass Gewürztraminer 2011 37,5 cl., D.O. Penedès <i>100% Gewürztraminer</i>	22,42	21,30
Z	17306	Ximénez-Spínola, PX Cosecha 2017 50 cl., Vino de Varietal (Jerez)  <i>100% Pedro Ximenez</i>	23,66	22,48

Z	14707	Bodegas Bentomiz, David Naturalmente Dulce 37,5 cl., D.O. Malaga <i>100%Merlot</i>	19,30	18,34
---	-------	--	-------	-------	-------

	17801	Bonanto 'The ultimate Aperitivo' (75 cl.)	18,91	17,96
--	-------	--	-------	-------	-------



Wijngebaseerde aperitief met een distillaat van kersen. Sergi Figueras, Javier Caballero & Marc Álvarez hebben dit kwalitatief aperitief op de markt gezet als antwoord op de industriële alternatieven die worden aangeboden.

TAFEL 20 TORO ALBALÁ D.O. MONTILLA-MORILES - ANDALUCÍA

W	17121	Dos Claveles 2018 <i>100% Pedro Ximénez droog gevinifieerd</i>	9,53		9,05
W	17202	Gutiérrez-Colosía, Fino <i>100% Palomino (Solera van 4 jaar/Solera de 4 ans)</i>	9,47		9,00
W	17118	Tres Fases, Fino en Rama 75 cl. <i>100% Pedro Ximénez droog gevinifieerd (5 jaar/ans solera)</i>	11,98		11,38
W	17117	Palo Cortado en Rama 50 cl.  <i>100% Pedro Ximénez</i>	16,20		15,39
W	17116	Palo Cortado Marqués de Poley 1964  <i>100% Pedro Ximénez (vieux fût de 1964)</i>	137,94		131,04
Z	17104	Don P.X. 2014 37,5 cl. <i>100% Pedro Ximénez</i>	14,76		14,02
Z	17105	Don P.X. Gran Reserva 1987 37,5 cl. <i>100% Pedro Ximénez (vieux fût de 1987)</i>	25,05		23,80
Z	17108	Don P.X. Selección 1962 <i>100% Pedro Ximénez (vieux fût de 1962)</i>	136,61		129,78
Z	17110	Don P.X. Selección 1965 <i>100% Pedro Ximénez (vieux fût de 1965)</i>	157,22		149,36
Z	17119	Don P.X. Selección 1968 <i>100% Pedro Ximénez (vieux fût de 1968)</i>	196,02		186,22

**BESTELLING WIJNEN BUITEN DEGUSTATIE |
COMMANDE DES VINS QUI NE SONT PAS SUR LA TABLE DE DÉGUSTATION**

.....
.....
.....
.....

Updates over de menu's en prijzen verschijnen op onze website. Neem zeker een kijkje op www.labuenavida.be om op de hoogte te blijven.

RESTLOTEN | FONDS DE CAVE

Vraag naar de lijst met Restloten bij de receptie!

Demandez la liste de nos Fonds de Cave à la réception!

UW GEGEVENS | VOS COORDONNÉES

NAAM | NOM:

ADRES | ADRESSE:

POSTCODE | CODE POSTALE:

GEMEENTE | LIEU:

E-MAIL:

TEL:

BURELEN & MAGAZIJN

BUREAUX & DEPOT

La Buena Vida
Verlipark Unit B.1.26
Lichtstraat z/n
2400 Mol

Tel: 014 45 13 03

Fax: 014 45 49 17

info@labuenavida.be

www.labuenavida.be

La
Buena
Vida.be

VINOS DE VITICULTOR

OPENINGSUREN

HEURES D'OUVERTURE

Maandag t/m vrijdag van 9u tot 17u

Elke eerste zaterdag van de maand van 13u tot 17u

De lundi à vendredi de 9h à 17h

Chaque premier samedi du mois de 13h à 17h

www.labuenavida.be

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....