



GESPECIALISEERD IN
MOUSSERENDE KWALITEITSWIJN
VOLGENS DE TRADITIONELE METHODE

WIJNGAARD | WIJNMAKERIJ | STOKERIJ



Kruisland
Noord-Brabant

“

CROWDFUNDING FOR WINE LOVERS

Een interessant dossier voor levensgenieters en investeerders

”

Augustus 2022

Het is pas crisis als de wijn op is.

ONS VERHAAL

Wij, Sofie en Marnix, zijn sinds de zomer van 2014 de trotse eigenaars en bewoners van dit paradijsje. Tot dan was de boerderij en het land van 5,5 ha, eigendom van de familie Meesters. De grootvader van Kees Meesters, de vorige eigenaar die er geboren is, heeft het huis gebouwd in 1914. En de vader van Kees, toen 9 jaar, heeft de eerste steen gelegd. Samen met zijn echtgenote H       heeft dit respectabele echtpaar een leven lang goed geboerd op de Heenwerf. Waar nu de wijngaard is, was vroeger een perenboomgaard.

Hoe we als Belgen in Kruisland terecht gekomen zijn? Dat was puur toeval. Het lot heeft ons naar deze mooie plek geleid alsof het voorbestemd was. In onze zoektocht naar een koopwoning kregen we geen klik met het Belgische aanbod. We staken de grens over en ontdekten dat we minder files, meer natuurschoon en rust hadden. Dat was precies wat we zochten.

Bij onze eerste verkenning maakten we toevallig kennis met een ouder stel. Ze nodigden ons gelijk uit op de koffie. Het waren de voormalige eigenaars. Een jaar later zijn we verhuisd naar de Heenwerf. De verbinding met de bure  , de streek en met de mensen die we toevallig ontmoeten, is erg bijzonder.

Zowel het woonhuis als de grootste schuur, gebouwd in 1939, zijn Rijksmonumenten. Ons domein heeft sinds 2016 de officiële status van "Landgoed" verkregen. En om de "agrarische bestemming" te kunnen behouden en de derde schuur niet te hoeven afbreken, moesten we zelf maar boer worden! Wijnboer leek ons het aantrekkelijkste! Met Marnix zijn universitaire achtergrond als landbouw ingenieur, zijn zakelijk inzicht, en de commerciële, creatieve persoonlijkheid van Sofie, in combinatie met onze bijzondere energie als koppel, hadden we er alle vertrouwen in. Ons leven kwam in een stroomversnelling.

De wijngaard werd aangeplant in 2016/2017 en tegelijkertijd werd Marnix opgeleid als 'wijnboer-wijnmaker'. Sindsdien is onze passie aan het uitgroeien tot een prachtig bedrijf waarbij we tegelijkertijd een fulltime job uitoefenen in België. Daarom zijn we ook zo dankbaar voor de vele helpende handen van onze familie, bure  , vrienden en kennissen die samen genieten van deze prachtige plek en onze droom helpen waar te maken.



ONZE WIJNEN

De wijnboerderij is idyllisch gelegen temidden van de polder in Noord-Brabant. Landgoed Heenwerf is gespecialiseerd in mousserende kwaliteitswijnen die gemaakt en gebotteld worden in de eigen wijnmakerij volgens de Méthode Traditionnelle.

Door de tweede hergisting op de fles - afhankelijk van de Cuvée is dat minstens 9, 12 of 24 maanden - bekomen we dat het smakenpallet ten volle tot ontwikkeling komt en dat de bubbels evolueren tot een mooie, fijne parel.

Onze elegante wijnen zijn gemaakt van met de hand geplukte druiven die geoogst worden in de eigen wijngaard. Onze wijngaard is 3 hectare groot en werd aangeplant in 2016-2017 met de variëteiten Chardonnay, Auxerrois, Pinot Noir, Pinot Gris en Gamaret.

De zavelbodem aan de Baak in Kruisland, het klimaat in de polder en de klassieke wijndruif-variëteiten zijn bepalend voor het "terroir" van onze wijnen. Wij zijn ervan overtuigd dat onze passie en het continu streven naar kwaliteit te proeven is in de wijn.

REEDS 4 VERSCHILLENDE MOUSSERENDE KWALITEITSWIJNEN

Cuvée Alliance is gemaakt van de mooie Chardonnay en Auxerrois met minstens 12 maanden hergisting op fles.

Cuvée OrRose met de prachtige klassieke druivenvariëteiten Pinot Noir en Gamaret laat zich na minstens 9 maanden 'sur lattes' heerlijk smaken.

Cuvée Prestige is, net zoals de Cuvée Alliance, samengesteld uit de druivenvariëteiten Chardonnay en Auxerrois, maar heeft minstens 24 maanden op zijn dode gistcellen gerijpt. Deze Cuvée heeft meer basiswijn op die op hout werd opgevoed in vergelijking tot onze Cuvée Alliance. Hierdoor is hij voller en rijker van smaak met een langere afdronk.

Cuvée Pinot wordt het paradepaardje en zal 5 jaar rijpen met als basis de Pinot Noir en de Pinot Gris druif. De eerste verkoop plannen wij vanaf 2026.

RATAFIA LIKEURWIJN

Ratafia Likeurwijn is een fijne en authentieke drank die op ambachtelijke wijze wordt gemaakt in onze eigen wijnmakerij op basis van druivenmost. De most is het sap dat op het einde van de persing, van de met de hand geoogste druiven, opgevangen wordt. Ratafia behoudt het evenwicht tussen de natuurlijke suikers en zuren enerzijds, en de fruitigheid van de druif anderzijds.

Drink Ratafia gekoeld als een verfijnd aperitief of laat je creativiteit de vrije loop om unieke smaakcombinaties te maken met culinaire gerechten en heerlijke desserts.

Oorspronkelijk verwees de term naar elke drank die werd gedronken bij de ratificatie van een akkoord of een verdrag. Het was in het verleden, en eigenlijk is het nog altijd, gebruikelijk om voor zo'n heuglijke gebeurtenis samen een drankje te degusteren en dat was dan Ratafia!

ANDERE DRANKEN

Naast onze mousserende kwaliteitswijnen maken we ook eigen Ratafia's, likeurwijnen, en van de persresten onze Toerlezoere (zoals een Grapa) in onze ambachtelijke stokerij. Om de winterperiode te kunnen overbruggen worden ook een aantal likeuren aangeboden. LiquorAnja en Nege hebben niets met druiven te maken maar het zijn oude recepturen met een verhaal, die we actualiseren en verbeteren.

Als ambachtelijke stokerij willen we in eerste instantie onze eigen reststromen optimaliseren, maar inmiddels worden ook opdrachten uitgewerkt voor derden. Zo hebben we momenteel een gin ontwikkeld in opdracht van het oudste Hotel van Nederland gelegen in Bergen op Zoom.

WAAR IS ONZE WIJN TE KOOP?

Vanzelfsprekend zijn onze mousserende kwaliteitswijnen en de Ratafia likeurwijnen bij ons op het domein te koop. Iedere zaterdag vanaf 10:00 tot 14:00 kan er worden ingelopen om te proeven en te kopen. Op andere dagen zijn bezoekers welkom op afspraak.

Op grote vraag naar streekproducten bij Gall&Gal in Steenberg, is Cuvée Alliance ook daar te koop. Het is prettig dat ze dagelijks geopend zijn en onze klanten daar terecht kunnen.

De firma Bobwijn die gespecialiseerd is in de beste wijnen van Nederlandse bodem, is recentelijk verhuisd van De Pijp naar Het Zuid in Amsterdam waar ze een shop-in-shop ondergebracht hebben bij het gekende Vindict.

In Wateringen bij de dranken speciaalzaken Wijnhandel van Schie kan je terecht voor de aankoop van Cuvée Alliance, Cuvée OrRose en Cuvée Prestige.



WELK RESTAURANT SCHENKT ONZE WIJN?



We zaten letterlijk met onze handen in het haar, want hoe konden wij Cuvée Alliance promoten die op de markt kwam als Corona de wereld overheerste. Maar, we zijn er in geslaagd en tevens bijzonder trots om te vertellen dat binnen de twee jaar onze Cuvées gesmaakt en geschonken worden in 2 top restaurants met één Michelin ster; DE KAS in Amsterdam (Cuvée Alliance) en KATSEVEER in Wilhelminadorp (Cuvée Alliance). Restaurant MIJN KEUKEN in Wouw schonk Cuvée Prestige als huisaperitief, maar heeft op 15 februari 2023 na 17,5 jaar, beslist om de deuren definitief te sluiten.

Het Hooihuis, een begrip in Roosendaal, staat erom bekend om met lokale producten te werken. Afwisselend is Cuvée Alliance en Cuvée OrRose de huisbubbel en daar zijn we bijzonder trots op!

Andere top restaurants met jonge dynamische teams zoals Maeve in Utrecht, 1387/hotel De Draak in Bergen op Zoom en de Oude Stempel in Steenberg, zijn ook verheugd om zo'n mooi Nederlands streekproduct van ongekende kwaliteit aan hun gasten te kunnen aanbieden.

Op dit ogenblik zijn er lopende onderhandelingen met andere Nederlandse hotspots volop aan de gang. Wij garanderen elke horeca partner dat ze kunnen rekenen op het quota dat aan het begin van het jaar aan ons doorgegeven wordt. En dat wordt ten eerste geapprecieerd.



WIJNGAARD-DINER

Culinaire hoogtepunten in de wijngaard!

Wat een unieke beleving! Sterrenrestaurant MIJN KEUKEN, een boogscheut bij ons vandaan, heeft gekookt tussen onze druivenranken, in het hart van de wijngaard. De gasten hebben genoten van een uitgebreid diner, aangeschoven aan de lange tafels en werden ondergedompeld in de fantastische bubbels die bij ons gemaakt worden! Naast het diner verzorgden wij een rondleiding in de ambachtelijke stokerij en in de wijnmakerij. Er werd life gekookt door Pieter Bosters en zijn team. Alles werd royaal geschonken en geproefd! De 120 beschikbare tickets waren op 2 weken tijd uitverkocht! Het was werkelijk een schitterend culinair weekend!

"Prachtig evenement tussen de wijnranken van landgoed Heenwerf te Kruisland, dagen om in te lijsten! Jullie hebben iets fantastisch gecreëerd, top wijnen en fenomenale gastheer/vrouw!!"

Frank De Groot

"Het was onvergetelijk en jullie wijn ook! "

Majorie Juch

DE BELEVING

WIJNPROEVERIJ MET RONDLEIDING

Na Covid-19 zijn we gestart met privé events op afspraak. Er is enorm veel belangstelling en vraag naar wijnproeverijen. Onze aanpak is uniek temeer omdat wij één van de exclusieve wijngaarden in Nederland zijn waar het ganse proces voor het maken van mousserende kwaliteitswijn, volledig in eigen beheer en organisatie, op het domein zelf, gebeurt.

Wij organiseren met plezier een rondleiding op afspraak, zowel voor kleine als grotere groepen.

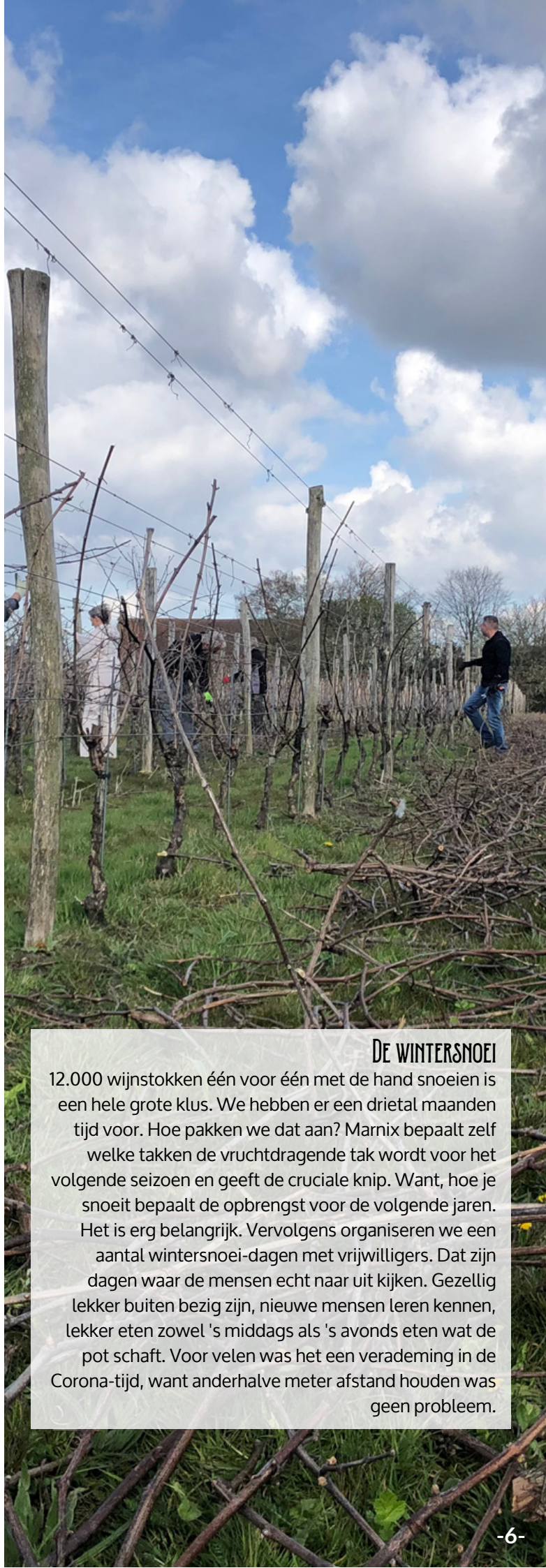
Wat kan de klant bij ons verwachten?

Afhankelijk van de weersomstandigheden starten we met een wijngaardwandeling en een introductie van de wijnbouw. Gevolgd door een rondleiding in de stokerij en in de wijnmakerij. Er zijn 2 glazen mousserende kwaliteitswijn en 3 borrels Ratafi inbegrepen. Eventueel te boeken met hapjes of een kaasplank. Een proeverij duurt maximum 3 uur.



DE DRUIVEN-PLUK

Druiven-plukken op Landgoed Heenwerf is een sfeervolle beleving! We zijn verheugd en erg dankbaar dat er zoveel enthousiaste vrijwilligers zijn die met ons willen meeplukken. Het is een ganse dag buiten bezig zijn, omringd met gezellige mensen. 's Middags voorzien we een broodje en in het weekend eten de vrijwilligers ook 's avonds lekker mee! Per dagdeel geven we een voucher voor 1 fles Cuvée Alliance. De voucher is pas na 1 of 2 jaar inwisselbaar. Als de vrijwilligers 2 jaar geduld oefenen voor het inruilen van zijn of haar voucher(s), dan drinken ze de mousserende kwaliteitswijn van de druiven die ze zelf hebben meegeplukt!



DE WINTERSNOEI

12.000 wijnstokken één voor één met de hand snoeien is een hele grote klus. We hebben er een drietal maanden tijd voor. Hoe pakken we dat aan? Marnix bepaalt zelf welke takken de vruchtdragende tak wordt voor het volgende seizoen en geeft de cruciale knip. Want, hoe je snoeit bepaalt de opbrengst voor de volgende jaren. Het is erg belangrijk. Vervolgens organiseren we een aantal wintersnoei-dagen met vrijwilligers. Dat zijn dagen waar de mensen echt naar uit kijken. Gezellig lekker buiten bezig zijn, nieuwe mensen leren kennen, lekker eten zowel 's middags als 's avonds eten wat de pot schaft. Voor velen was het een verademing in de Corona-tijd, want anderhalve meter afstand houden was geen probleem.

WAAROM WILLEN WIJ UITBREIDEN?

Als jong wijndomein worden onze wijnen al bijzonder geapprecieerd en gesmaakt door enkele toppers van de Nederlandse gastronomische wereld.

KWALITEIT VERBETEREN

Ons streven en doel is, om jaar na jaar, de kwaliteit nog te verbeteren. Dat kunnen we door:

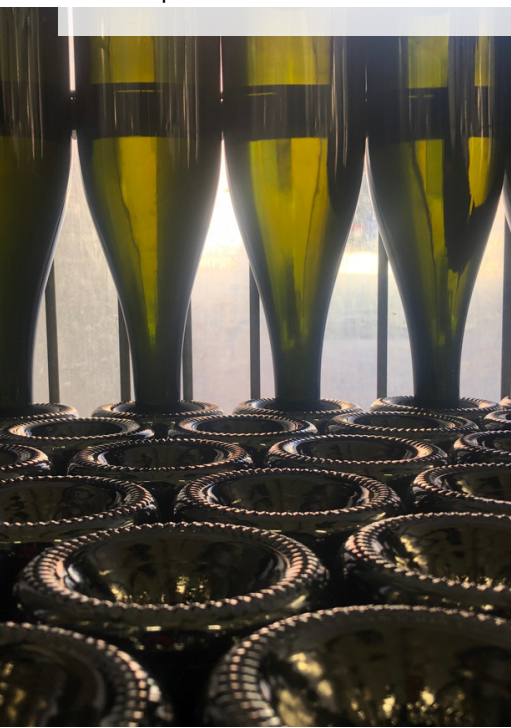
1. De wijnen langer 'sur lattes' te laten liggen, dan wordt de wijn nog verfijnder, complexer en de bubbel zachter. Dit proces vergt natuurlijk meer bewaarruimte.
2. Door meer met reservewijnen te werken; de reden waarom er op onze wijnen, net zoals bij Champagnes, geen jaartal op het etiket staat, is omdat we naast de wijn van een bepaald oogstjaar, ook reservewijn toevoegen. Reservewijn is wijn van voorgaande jaren en zorgt voor een verhoogde complexiteit. Maar ook hier is er weer extra bewaarruimte voor nodig.

HOGERE OPBRENGST

Een laatste en belangrijke reden om uit te breiden, is dat onze productie in de wijngaard de volgende jaren nog zal stijgen. Nee, niet door de uitbreiding van de wijngaard! Doordat de planten volwassen worden en ook de jongste aanplant een hogere opbrengst zal geven, hebben we echt meer werkruimte in de wijnmakerij en bewaarruimte nodig! Eerlijkheidshalve moeten we toegeven dat de huidige ruimte in de wijnmakerij feitelijk nu al te krap is.

TIMING

De nieuwe bewaarruimte zou moeten klaar zijn als we de volgende wijnen gaan bottelen. Dat betekent in maart-april 2023



SAMENGEVAT

WAARVOOR WORDT HET BEDRAG GEÏNVESTEERD?

Uitbreiding van onze bewaarruimte:

- Aangezien wij als doel hebben onze wijnen jaarlijks aan kwaliteit te laten toenemen dienen we enerzijds de mogelijkheid te hebben om de wijnen langer te bewaren en anderzijds dienen we het aandeel reservewijnen jaarlijks te laten groeien.
- Onze wijngaard is nog niet in volle productie, dus het aantal flessen per jaar zal nog stijgen van op heden een 15.000 flessen naar 20.000 flessen in 2025.

OVER WELK BEDRAG GAAT HET?

Het betreft een bedrag van 250.000 € - we zoeken geen aandeelhouders, wel een lening!

MODALITEITEN

- Interest 3 % per jaar
- Per ingeschreven som van 1.000 € is er een aankoop voucher van 3 % - te besteden aan door Heenwerf Winery BV verkochte dranken.
- De terugbetaling geschiedt in 7 jaarlijkse schijven:
 - Jaar 1 tem jaar 6: 36.000 € + intresten
 - Jaar 7: 34.000 € + intresten
- Vervroegde terugbetalingen zijn mogelijk zonder boete.

INTERESSE?

WIJ MAKEN GRAAG EEN AFSpraak!

MARNIX JANSSENS



HEENWERF WINERY BV
Kruislandsedijk 38
4756 SG Kruisland
Nederland



marnix@heenwerf.nl



+31 (0)6 25 04 24 90

+32 (0)497 680 641

KVK66028418

BTW NL 856 364 459 B 01



heenwerf.nl



heenwerf



#heenwerf



landgoed heenwerf

Landgoed Heenwerf is een privé landgoed. Bezoek enkel op afspraak of op de aangekondigde openingsuren

