



## 't Winkeltje

In de winkel op de boerderij worden ambachtelijk bereide producten verkocht zoals zwarte-bessenwijn, sapjes, sauzen, jams en chutneys. Eigenlijk is het allemaal voortgekomen uit onze hobby, wijnmaken. Inmiddels is het zo dat wij product leveren dat van het begin tot het eind hier op de boerderij gemaakt wordt en waaraan geen geur-, kleur- en smaakstoffen zijn toegevoegd. Gezond voor lichaam en geest en in de handel nog niet eerder verkrijgbaar.

## Openingstijden

**woensdag 13.00 - 17.00 uur**      **zaterdag 10.00 - 17.00 uur**

De maanden juni, juli en augustus geopend van 13.00 tot 17.00 uur. Behalve op zondag.

Tevens is er 's zomers een expositie te bezichtigen van de bessenteelt "vroeger en nu".

Excursies met en zonder lunches zijn, alleen voor groepen vanaf ±10 personen, op afspraak mogelijk. Iedere dag, behalve op zondag, tel: 0113- 612576, fax 0113-613477.

Ook verzorgen wij kerst- en relatiegeschenken met Zeeuwse producten.

# Boonman's Wijnmakerij

Stoofweg 10, 4455 VR Nieuwdorp  
info@boonmanwijnmakerij.nl  
www.boonmanwijnmakerij.nl



Vanuit Goes/Bergen op Zoom of vanuit Middelburg borden Terneuzen (Tol) aanhouden. Op N254 bij de stoplichten afslag Lewedorp nemen. De doorgaande weg tussen Lewedorp en 's-Heerenhoek is de Stoofweg.



## alles van bes tot fles

# Zwarte bessen...

één van Zeelands delicatessen!



# Boonman's Wijnmakerij

alles van bes tot fles

excursies • wijnmakerij • jammakerij • winkel met ambachtelijke producten

## Excursies

Op het bedrijf van de familie Boonman kunt u kennis maken met verschillende aspecten van telen en verwerken van de zwarte bes. De excursie bestaat uit een rondleiding en een videopresentatie en natuurlijk het proeven van producten. Ook is het mogelijk er een lunch aan toe te voegen.



## Zwarte bessen teelt

De teelt van zwarte bessen concentreert zich in de zak van Zuid-Beveland alwaar 28 boeren zich hebben verenigd in een coöperatie die tezamen zo'n 550 hectare bessen-akkers bewerken. De bessen gedeien hier buitengewoon goed vanwege de vele zonuren en minder nachtvorst. In juli wordt er geoogst (in deze periode kunt u de bessen ook vers verkrijgen). Dit gebeurt met een speciaal voor dit doel ontwikkelde machine en neemt ± drie weken in beslag. Het milieu heeft onze speciale aandacht bij het verbouwen van de bessen.



## Omgeving

De omgeving waar de bessen verbouwd worden is nog nagenoeg identiek aan vroeger tijden. Ruilverkaveling heeft hier niet of nauwelijks toegeslagen, het oude

Zeeuwse landschap, met zijn meidoornhagen en prachtige dijken, is een lustoord voor fietsers en natuurliefhebbers. Deze omgeving is door de meeste toeristen nog niet ontdekt, u vindt er dus nog volop rust. Tijdens een tochtje door "de zak" kunt u puur landschapelijke zaken bekijken zoals de schaapskooi, de bessenvelden en natuurlijk de wijnboerderij van de familie Boonman.

U bent van harte welkom als u onze natuurproducten eens wilt proeven.



## Jammakerij 't Siepje

De jammakerij is het domein van de dochter van de familie Boonman. Zij maakt heerlijke jam, saus en chutneys; niet alleen van zwarte bessen maar ook in combinatie met ander zacht fruit.



## Bottelen

De zwarte-bessenwijn kan gebotteld worden na een jaar van klaren en rijpen. Per botteling kan het alcoholpercentage wel eens een half procentje verschillen. Puur natuurlijk uitgisten is hiervan de oorzaak. Het kurken en het etiketteren geschiedt nog op ambachtelijke wijze wanneer de wijn op dronk is. Zwarte-bessenwijn uit Borsele, u moet het beslist eens proberen!

