

Das sind die Themen unseres letzten KellerKuriere in diesem Jahr, den wir ausnahmsweise nur als E-Mail versenden:

- Feine Brände aus dem Elsaß
- Ein echter Single Quinta Portwein
- Cantine Giacomo Ascheri
- Bodegas Conde
- Einfach gut! Espresso-Kaffe vom Feinsten, die besten Kochmesser aus Solingen und Edles vom Chocolatier Michel Cluizel aus Paris.
- Gereifte Weine zum Fest

## Feine Brände aus dem Elsaß

### Distillerie Artisanale Bertrand

„Von feinsten Früchten bis zum Eau de Vie die drei goldenen Regeln“. Die Obstselektion: Nur aus tadellosen Früchten gewinnt man einen köstlichen Obstbrand! Unter der Einwirkung der im Obst enthaltenen Hefen wird aus dem Zucker Alkohol. Diese langsame Metamorphose erfolgt unter der täglichen Aufmerksamkeit unseres „Maître de Chaix“. Das Brennen: Die Früchte werden in die Brennblase gelegt und behutsam lässt die Flamme den Geist verdunsten, konzentriert die vollen Aromen und Tropfen für Tropfen wird ein kostbarer und klarer Eau de Vie aufgefangen. Davon behalten wir nur das Herzstück, rein, fein und raffiniert, das wertvoll genug ist, dem Namen Bertrand gerecht zu werden. Das Reifen: In einem kühlen Keller bereichert sich der Brand Tag für Tag. Langsam mildert sich der noch etwas ungestüme, jugendliche Charakter und blüht in der Komplexität und Harmonie des Alters auf. Und erst wenn die Blume und die Frische des Obstes zur vollen Entfaltung kommen, haben die Brände die Würde erreicht, um in Flaschen gefüllt zu werden.

<b>Poire Williams</b> "Reserve Exeptionelle" 0,35l Flasche	(45,71 €/Liter) € 16,00
<b>Framboise Sauvage</b> "Reserve Exeptionelle" 0,35l Flasche	(45,71 €/Liter) € 16,00
<b>Mirabelle</b> "Reserve Exeptionelle" 0,35l Flasche	(42,86 €/Liter) € 15,00
<b>Kirsch</b> "Reserve Exeptionelle" 0,35l Flasche	(42,86 €/Liter) € 15,00
<b>Quetsch</b> "Reserve Exeptionelle" 0,35l Flasche	(40,00 €/Liter) € 14,00
<b>Marc de Gewürztraminer</b> 0,35l Flasche	(40,00 €/Liter) € 14,00

**Fleur de Bierè** 0,5 l (Bierhefebrand) (28,00 €/Liter) € 17,00

**Liqueur de Pêche** 0,7 l (17,86 €/Liter) € 12,50

**Liqueur Chocolat** 0,5 l (36,00 €/Liter) € 18,00

**Liqueur Cafè** 0,5 l (36,00 €/Liter) € 18,00

**Liqueur Nougatine** 0,5 l (36,00 €/Liter) € 18,00

## Ein echter Single Quinta Portwein

### Quinta do Infantado

Am Douro sind derzeit große Veränderungen im Gange. Immer weniger Weinbauern liefern ihre Trauben an die großen Gesellschaften wie Fonseca, Taylor's oder Niepoort sondern beginnen ihre Weine selbst auszubauen und zu vermarkten. Die Quinta do Infantado ist ein solches Weingut, das über einige der besten Weinberge am Douro verfügt. Das seit Generationen im Besitz der Familie Roseira befindliche Gut wird heute vom 37 Jahre alten João Roseira geleitet, der als einer der neuen Sterne am Portweinhimmel gehandelt wird. Seine Vorstellungen vom „echten Portwein“ sind klar definiert. So werden alle Trauben seiner Quinta traditionell in Lagars eingemaischt, jenen überdimensionierten Granit-Bottichen. Wie zu alten Zeiten maischen hier 2-3 Mal täglich 20 Männer mit den Füßen die Trauben. Dieses Verfahren sorgt für eine gute Extraktion der Farb- und Aromastoffe, wobei die

harten, phenolischen Tannine Dank der weichen Fußsohlen in den Kernen und Stielen verbleiben. Durch die große Oberfläche hat die Maische einen guten Luftkontakt, die flüchtigen, alkoholischen Aromen entweichen. Ach beim Ausbau setzt João Roseira ganz auf hochwertige Tradition, so reifen seine Ports in bis zu 100 Jahre alten großen Holzfässern. Um möglichst strukturierte und extraktreiche Weine zu gewinnen stoppt er die Gärung nicht, wie heute üblich, durch Einmaliges Zugeben von Weingeist, sondern verteilt dieses auf 2-3 Dosierungen. Dadurch vergären seine Ports auf 65 Gramm Restzucker, im Gegensatz zu den meisten andern, die bei 90 Gramm stehen bleiben. Diese Vorgehensweise verleiht den Weinen einen mineralischeren, kraftvolleren Charakter. Diese handwerklichen Details schmeckt man eindrücklich. Es sind Portweine, die weniger süß wirken und sich kraftvoller und mineralischer präsentieren.

**White Port** (17,07/Liter) € 12,80

Sehr fruchtiger, frischer, vollmundiger und sehr eleganter Wein. Voller exotischer Frucht, Papaya, Aprikose, Mango, auch Blütendüfte. Sehr lang und elegant, nicht zu trocken, ein Erlebnis.

**Tawny Port** (17,07/Liter) € 12,80

Lohfarben, Karamellaromen. Guter Körper, schöne Komplexität und gute Eleganz. Voll, kräftig und lang. Sehr angenehm zu trinken da Zuckergehalt niedrig.

**Port Vintage Character** (20,00/Liter) € 15,00

Schöne dunkle Frucht, sehr intensiv, komplex und lang mit einem sehr vollen Körper. Sehr ausgewogen und harmonisch, reduzierter Zuckergehalt, daher angenehm zu trinken

**Tawny Port „10 years old“** (32,00/Liter) € 24,00

Bernsteinfarben mit wunderschönen Nuss- Karamell und Röstaromen. Sehr voll, komplex und lang. Sehr ausgewogen, allerhöchste Eleganz, groß!

**2000 Late bottled Vintage Port ½ Flasche 0,375l** (34,13/Liter) € 12,80

Massive schwarze Frucht mit sehr guten Tanninen unterlegt. Sehr komplex, voll und weich, massiver Körper, größte Eleganz, sehr lang, viel Charakter, ein LBV unfiltered wie man ihn selten findet.

**1998 Late bottled Vintage Port** (33,33/Liter) € 25,00

Massive schwarze Frucht mit sehr guten Tanninen unterlegt. Sehr komplex, voll und weich, massiver Körper, größte Eleganz, sehr lang, viel Charakter, ein LBV unfiltered wie man ihn selten findet.

**1997 Vintage Port ½ Flasche 0,375l** (64,00/Liter) € 24,00

Fast undurchdringliche schwarze Frucht, unterlegt mit sehr angenehmen Tanninen, eine regelrechte Aromenexplosion im Mund. Intensivster, komplexer, sehr eleganter Körper, sehr langer Abgang. Ausgewogen bis in den Schluss des Abganges. Ein Erlebnis.

## Neues aus Italien

### Cantina Giacomo Ascheri - Piemont

Die Kellerei Ascheri Giacomo entstand ursprünglich zu Beginn des 19. Jahrhunderts in dem Dorf La Morra. Hier in der Umgebung wurden die ersten Reben angepflanzt und der erste Wein gekeltert. Der Weinanbau dieser Zeit war natürlich rudimentär und der Transport der Ware gestaltete sich sehr schwierig. Im Laufe der Jahre hatte sich aber der Ort Bra zu einem lokalen Zentrum des Weinhandels entwickelt, vor allem weil das Königshaus der Savoyer selbst dort große Ländereien besaß. Da Bra natürlich auch die wesentlich bessere Anbindung an das Wegenetz hatte, wurde die Kellerei Ascheri 1880 dorthin verlegt. Dies gilt als das offizielle Geburtsdatum der Kellerei und sie ist damit auch das traditionsreichste Haus der Ortschaft. Einerseits fühlt sich die Kellerei deshalb den alten Traditionen des lokalen Weinbaus verbunden, andererseits verschließt man keineswegs die Augen vor den Entwicklungen in Weinberg und Keller. Während also die traditionellen Sorten des Piemont, vor allem natürlich Barbera und Nebbiolo sehr klassisch ausgebaut werden, ist die Kellerei unter der Leitung von Matteo Ascheri auf anderen Gebieten sehr experimentierfreudig, teils sogar führend in der Region. Der beste Beweis dafür ist der "Podere di Montalupa" in Bra, ein Weinberg der 1993 mit den französischen Rebsorten Viognier und Syrah bestockt wurde. Obwohl die Anlage noch sehr jung ist, sind die ersten Ergebnisse sehr vielversprechend, die Weine zeigen bereits jetzt, was diese Sorten in den Langhe bringen können.

**2004 Moscato d'Asti** (11,33 €/Liter) € 8,50

**2004 Dolcetto „Nirane“** (11,33 €/Liter) € 8,50

**2004 Barbera „Fontanelle“** (13,07 €/Liter) € 9,80

**2003 Nebbiolo d'Alba „Bricco San Giacomo“** (15,33 €/Liter) € 11,50

**2001 Barolo „Sorano“** (33,07 €/Liter) € 24,80

# Spanien

## Bodegas Neo ▪ Ribera del Duero

### Vier auf einen Streich

Die Rede ist von einer Viererbande, die gerade dabei ist, die Weinwelt Kastiliens aufzumischen. Javier Ajenjo, Julio Cesar Conde und José Lúis Simón haben im Jahr 2000 ein neues Projekt ins Leben gerufen: Bodegas Conde. Als Önologen konnten Sie Isaac Fernandez Montaña gewinnen, Neffe von Mariano García und einer der drei oder vier besten der Region. Gemeinsam haben sie sich dem Traum verschrieben, einen der besten und zugleich authentischsten Wein der Ribera auf den Markt zu bringen.

### Guter Wein will wachsen

Zu Beginn ihrer Tätigkeit haben sie erst einmal ein paar Rebstöcke gepflanzt, insgesamt 17 Hektar. Da diese jedoch erst zu Höchstform auflaufen werden, wenn die Enkelgeneration die Geschicke der Bodega übernommen hat, pachteten sie für zehn Jahre einige Weinberge in La Horra, in denen klassische Kopfschnittstöcke mit einem Alter von fünfzig bis sechzig Jahren stehen. Ein weiterer Weinberg, ebenfalls in La Horra gelegen, wurde direkt gekauft. Die Stöcke haben hier schon das stolze Alter von achtzig Jahren erreicht. Von diesen Stöcken wird später die Rede sein. In den gemieteten Weinbergen wird meist Anfang Oktober gelesen - manuell in Plastikkisten mit 20 Kilogramm Fassungsvermögen. Der Ertrag liegt bei 2.000 Kilogramm pro Hektar. Vergoren werden die Trauben in Edelstahl tanks mit einem Volumen von 15.000 Litern. Der alkoholischen Gärung schließt sich eine Mazeration von fünfzehn Tagen Dauer an. Auch die malolaktische Gärung erfolgt in den Edelstahl tanks. Die Weine reifen anschließend für sechzehn Monate in Barricas aus neuer französischer (60%) und amerikanischer (40%) Eiche. Beginnend mit 2002 steigt der Anteil der Fässer aus französischer Eiche - fast ausnahmslos Allier - auf 80%. Im Wein selbst ist das Holz jedoch kaum schmeckbar. Es scheint, als ob es nie dagewesen wäre. Nach der Barriquereifezeit, in der maximal ein Abstich erfolgt, wird der Wein für einige Wochen in den Edelstahl tanks assembliert, ehe er an nur einem Tag abgefüllt wird, um die Einheitlichkeit des Weines zu gewährleisten. Der Wein wird nicht gefiltert oder geschönt und natürlich auch nicht kältestabilisiert. 14.000 Flaschen Neo verlassen das Weingut Jahr für Jahr.

### Die Sache mit der Essenz

Die Trauben aus dem ganz alten Weinberg werden in Spitzenjahren zu einem besonderen Wein verarbeitet: Neo Punta Esencia. Neben dem Alter der Stöcke unterscheidet sich auch der Ausbau des Weines von dem des Neo. Die Mazeration dauert eine Woche länger, der Wein reift zwanzig Monate in ausschließlich neuen Fässern aus französischer Eiche. Von diesem Wein gab es 2001 genau 3.500 Flaschen, die leider alle ausverkauft sind. 2002 wird es keinen Punta Esencia geben, über 2003 ist noch nicht endgültig entschieden. Sollte es auch in diesem Jahr ein Nein geben, so landen die Trauben in dem "normalen" Neo.

### Von Aranda in die Welt

14.000 Flaschen sind natürlich keine sonderlich große Menge. Daher wird relativ streng unter den Ländern, in denen er verkauft wird, aufgeteilt. Etwa 4.000 Flaschen bleiben in Spanien, den Rest teilen sich gut zwanzig Länder, darunter neben den USA, Großbritannien und Mexiko auch Russland, China und Japan. Viel bleibt da nicht übrig für den deutschen Markt. Aber eine Badewanne könnte man schon füllen. Trotz der extrem kurzen Existenz haben die Vier in der Presse bereits kräftig Meriten erworben. So ist Neo einer der sechs kastilischen Weine, die Spanien bei einer großen Gala in New York repräsentieren dürfen. Die französische Weinzeitschrift Revue du Vin de France wählte Conde zu einer der drei Spitzenbodegas von Ribera del Duero - neben Vega Sicilia und Dominio de Atauta. Robert Parker schließlich hatte auch ein paar Punkte übrig: 95 für den Neo und 95+ für den Neo Punta Esencia - kein schlechter Start.

**2003 Ribera del Duero „Neo“**

(46,67 €/Liter) € 35,00

# Ganz einfach gut !

**Kaffee-Rösterei Langen** Immer auf der Suche nach hochwertigen, individuellen und genussvollen Produkten, beim Wein wie auch bei unserem Feinkost Sortiment, wurden wir dieses Mal im sauerländischen Medenbach bei der Kaffee-Rösterei Langen fündig.

Seit 1959 röstet Langen Kaffee in Medenbach. Inhaber Klaus Langen legt größten Wert auf besonders guten Geschmack und Aroma des Kaffees und das fängt bei der richtigen Auswahl des Rohkaffees an. Dafür reist Langen immer persönlich in die diversen Anbaugebiete um die besten Qualitäten auszuwählen.

Die sauerländische Rösterei nimmt sich die Zeit und röstet die Bohnen bei geringer Hitze, dafür aber deutlich länger als in den großen Industrieröstereien. So können alle Duft und Aromastoffe aus dem Rohkaffee schonend gewonnen werden. Mischungen aus sortenreinen Kaffees verfeinern und optimieren den Geschmack und das herrliche Aroma. Bei Langen geschieht dies nach alten Rezepturen. Vor allem wird aber erst nach dem Röstvorgang gemischt, so dass die individuellen Eigenschaften der verschiedenen Rohkaffees erhalten bleiben. Nicht umsonst wurde die Rösterei Langen vom „Feinschmecker“ als einer der besten Röstereien Deutschlands empfohlen. Wir wünschen viel Genuss und Freude beim Probieren dieser hocharomatischen Kaffees.

Rotwein

<b>Espresso „La Crema“</b> (helle Röstung)	(17,00 €/KG)	<b>€ 8,50</b>
<b>Espresso „Mariage“</b> (Arabica & Robusta)	(17,00 €/KG)	<b>€ 8,50</b>
<b>Espresso „Elégance“</b> (Arabica)	(17,90 €/KG)	<b>€ 8,95</b>

**Messermanufactur Solicut** Es gibt sie noch die guten Dinge des alltäglichen Bedarfs! Ein guter Freund aus dem Rheinland machte uns auf die kleine aber feine Messer-Manufactur „Solicut“ aus Solingen aufmerksam. Die Philosophie von Solicut ist ganz simpel: „zu 100% in Solingen hergestellte Messer in höchster Qualität“. Alle Messer sind aus einem Stück rostfreien Molybdän-Edelstahl geschmiedet, eisengehärtet, fachgerecht geschliffen und handgeschärft. Die Griffe bestehen aus bis zu 1000 jährigem Olivenholz aus Andalusien und sind daher nicht Spülmaschinen geeignet und bedürfen auch besonderer Pflege. Nicht umsonst schwören die renommiertesten Köche in Deutschland auf eben diese Messer, die bei richtiger Pflege ein Leben lang halten.

Ursprünglich nur für unseren privaten Gebrauch geordert, merkten wir sehr schnell, was für ein hochwertiges Produkt wir in den Händen hielten. Um auch Ihnen die Möglichkeit zu geben mit solch hochwertigen Schneidewerkzeug zu arbeiten, haben wir die Top-Linie „First Class Edition“ mit Olivenholz in unser Sortiment aufgenommen.

<b>Küchenmesser (12 cm) mit 2 Fläschchen Olivenöl im Geschenkset</b>	<b>€ 39,50</b>
<b>Zubereitungsmesser (15 cm)</b>	<b>€ 44,80</b>
<b>Kochmesser (21 cm)</b>	<b>€ 68,50</b>
<b>Brotmesser (22 cm)</b>	<b>€ 59,80</b>
<b>Messerset 3-tlg.</b> (Küchenmesser 12 cm, Fleischmesser 18 cm, Kochmesser 21 cm)	<b>€ 149,00</b>

**Chocolatier Michel Cluizel** Seit mehr als einem halben Jahrhundert liebe ich es, die besten Rohstoffe miteinander zu verbinden und Schokolade für diejenigen, die wie ich beim Probieren einer außergewöhnlichen Schokolade einen perfekten Moment, eine gewisse Lebenskunst suchen, geduldig zu verarbeiten“ so Michel Cluizel. Im Jahre 1948 stellte Michel Cluizel an der Seite seiner Eltern seine ersten Schokoladen her. Heute verwandelt er, begleitet von seinen vier Kindern, Kakaobohnen in Schokolade von außergewöhnlicher Qualität. Dies geschieht in seinen Betrieben in der Normandie. Die Chocolaterie Cluizel ist eine der wenigen Verarbeiter von Kakaobohnen in der Welt. Seit 1997 besteht seine spezifische Methode darin, direkte Beziehungen zu angesehenen Kakaobauern zu entwickeln, und dies mit dem Ziel eines fairen und dauerhaften Handels.

<b>Grand Lait 45%</b> (100g)	(29,50 €/KG)	<b>€ 2,95</b>
<b>Grand Lait 45% aux Noisettes</b> (100g)	(29,50 €/KG)	<b>€ 2,95</b>
<b>Noir de Cacao 72%</b> (100g)	(29,50 €/KG)	<b>€ 2,95</b>
<b>Grand Noir 85%</b> (100g)	(29,50 €/KG)	<b>€ 2,95</b>
<b>Noir aux Ecorces d'Oranges</b> (100g)	(29,50 €/KG)	<b>€ 2,95</b>
<b>1er Cru de Plantation „Concepcion“</b> (100g)	(36,00 €/KG)	<b>€ 3,60</b>
<b>1er Cru de Plantation „Mangaro“</b> (100g)	(36,00 €/KG)	<b>€ 3,60</b>
<b>16 Carrès „Les 1er Cru de Plantation“</b> (80 g)	(73,75 €/KG)	<b>€ 5,90</b>

## Gereifte Weine zum Fest

Es ist wieder die Zeit der gemütlichen Abende, der stimmungsvollen Feste und den fröhlichen Abendessen mit guten Freunden. Da stellt sich wieder mal die Frage: "Welche Weine sind schon richtig gut zu trinken". Darum haben wir in unserer Schatzkammer gekramt und für Sie ein paar Weine gefunden, die jetzt schon trinkreifen Genuss bieten.

### Schaumwein & Champagner

**2002 Rieslingsekt Brut** Weingut Philipp Kuhn (15,33/Liter) € 11,50

**2002 Weißburgundersekt Brut** Weingut Philipp Kuhn (15,33/Liter) € 11,50

Zwei Spitzenschaumweine aus Deutschland, handgerüttelt wie beste Champagner!

**Champagne „Terre de Vertus“ Premier Cru Non Dosé** Larmandier-Bernier (42,67/Liter) € 32,00

Die Chardonnay-Trauben für diese Cuvée stammen aus den besten Hanglagen von Vertus. Eine aufwändige Bodenbearbeitung sorgt in diesen Parzellen für extrem niedrige Erträge. Die Reben wurzeln besonders tief und erbringen so einen konzentrierten und hochreifen Most. Dies ist besonders wichtig, um einen hochkarätigen Champagner "non dosé", also ohne jegliche Dosage zu gewinnen.

Ein ungemein eleganter, nobler Champagner mit feinen mineralischen Nuancen. Großartige Finesse, viel Spiel zwischen Frucht und Mineralität und lang im Abgang.

**1999 Champagne Millesimé Premier Cru** Larmandier-Bernier (45,33/Liter) € 34,00

Einer der besten Champagner, die wir seit langem verkosten konnten und der aus seinem großartigen Terroir lebt wie ein großer weißer Burgunder. Feinste Aromen von Zitrusfrüchten und Orangen sind eingebettet in eine mineralische Textur. Perfekt balanciert, subtil, finessenreich und lang im Abgang. Ganz große Klasse!

### Weißweine

**2002 Rüdesheimer Berg Schlossberg Riesling Spätlese trocken** Leitz (32,00/Liter) € 19,50

Ein perfekt gereifter, mineralischer Riesling. Wir empfehlen Ihnen diesen Wein zu geräuchertem Lachs und feinen Fischvorspeisen.

**1985 Meursault „Clos de la Barre“** Domaine des Comtes Lafon (104,00/Liter) € 78,00

Die Weine von Dominique Lafon gelten als die wohl besten und gesuchtesten weißen Burgunder. Wir konnten noch eine kleine Menge dieses perfekt gereiften, raren Meursault ergattern.

### Rotweine

**2001 Crozes Hermitage** Domaine Combier (32,00/Liter) € 14,80

Finesse pur. Combier's 2001er Crozes Hermitage gleitet elegant wie ein Burgunder über dem Gaumen.

**2001 „Mas de Blanc“ VDP** Domaine de la Terrasse D'Élise (32,00/Liter) € 24,00

Dieser hochkarätige Merlot aus dem Languedoc wird auch scherzhaft der „Petrus des Languedoc“ genannt.

**2001 Coteaux du Languedoc** Domaine de Montcalmès (29,33/Liter) € 22,00

Die neue Generation des Languedoc. Für alle, die den Jahrgang 2001 verpasst haben.

**1996 Chambolle-Musigny 1er Cru „Gruenchres“** Domaine Dujac (104,00/Liter) € 78,00

Aus dem ältesten Weinberg dieser legendären Domaine, ca. 90 Jahre alte Reben. Gesamtproduktion 1200 Flaschen / Jahr.

### Dessertweine

**1996 Vouvray „Trie de Vendages“** Domaine Champlou (32,00/Liter) € 22,00

Aus dem Jahrhundertjahrgang, ein traumhaft gereifte Beerenauslese von der Loire von einem der talentiertesten Jungwinzer der Region.

**2002 Rüdesheimer Berg Rottland Auslese 0,5l Flasche** Weingut Leitz (32,00/Liter) € 29,50

Eine brillante Auslese. Hoch reife Aromatik von Rhabarber, Quitten und weißen Pfirsichen. Grandioses Süße-Säurespiel. Für uns DIE PERFEKTE AUSLESE. Mineralisch, fein elegant. Geben Sie dieser Auslese unbedingt noch 5-10 Jahre.

Bestellformular per Fax (09131-27183) oder per Post an VINISÜD senden. Lieferung ab 150 € oder 36 Flaschen frei Haus. Darunter 5 € Versandkosten-Beteiligung. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Menge	Wein	€/Liter	€/Flasche	Gesamt
	<b>Poire Williams</b> "Reserve Exeptionelle" 0,35l Flasche	45,71	<b>16,00</b>	
	<b>Framboise Sauvage</b> "Reserve Exeptionelle" 0,35l Flasche	45,71	<b>16,00</b>	
	<i>Mirabelle</i> "Reserve Exeptionelle" 0,35l Flasche	42,86	<b>15,00</b>	
	<b>Kirsch</b> "Reserve Exeptionelle" 0,35l Flasche	42,86	<b>15,00</b>	
	<b>Quetsch</b> "Reserve Exeptionelle" 0,35l Flasche	40,00	<b>14,00</b>	
	<b>Marc de Gewürztraminer</b> 0,35l Flasche	40,00	<b>14,00</b>	
	<b>Fleur de Bierè</b> 0,5 l (Bierhefebrand)	34,00	<b>17,00</b>	
	<b>Liqueur de Pêche</b> 0,7 l	17,86	<b>12,50</b>	
	<b>Liqueur Chocolat</b> 0,5 l	36,00	<b>18,00</b>	
	<b>Liqueur Cafè</b> 0,5 l	36,00	<b>18,00</b>	
	<b>Liqueur Nougatine</b> 0,5 l	36,00	<b>18,00</b>	
	<b>White Port</b>	17,07	<b>12,80</b>	
	<b>Tawny Port</b>	17,07	<b>12,80</b>	
	<b>Port Vintage Character</b>	20,00	<b>15,00</b>	
	<b>Tawny Port „10 years old“</b>	32,00	<b>24,00</b>	
	<b>2000 Late bottled Vintage Port ½ Flasche 0,375l</b>	34,13	<b>12,80</b>	
	<b>1998 Late bottled Vintage Port</b>	33,33	<b>25,00</b>	
	<b>1997 Vintage Port ½ Flasche 0,375l</b>	64,00	<b>24,00</b>	
	<b>2004 Moscato d’Asti</b>	11,33	<b>8,50</b>	
	<b>2004 Dolcetto „Nirane“</b>	11,33	<b>8,50</b>	
	<b>2004 Barbera „Fontanelle“</b>	13,07	<b>9,80</b>	
	<b>2003 Nebbiolo d’Alba „Bricco San Giacomo“</b>	15,33	<b>11,50</b>	
	<b>2001 Barolo „Sorano“</b>	33,07	<b>24,80</b>	
	<b>2003 Ribera del Duero „Neo“</b>	46,67	<b>35,00</b>	
	<b>Espresso „La Crema“</b>	17,00	<b>8,50</b>	
	<b>Espresso „Mariage“</b>	17,00	<b>8,50</b>	
	<b>Espresso „Elègance“</b>	17,90	<b>8,95</b>	
	<b>Küchenmesser (12 cm) mit 2 Fläschchen Olivenöl im Geschenkset</b>		<b>39,50</b>	
	<b>Zubereitungsmesser (15 cm)</b>		<b>44,80</b>	
	<b>Kochmesser (21 cm)</b>		<b>68,50</b>	
	<b>Brotmesser (22 cm)</b>		<b>59,80</b>	
	<b>Messerset 3-tlg. (Küchenmesser 12 cm, Fleischmesser 18 cm, Kochmesser 21 cm)</b>		<b>149,00</b>	

Hiermit bestelle ich:

\_\_\_\_\_  
Name

\_\_\_\_\_  
PLZ/Ort

\_\_\_\_\_  
Straße

\_\_\_\_\_  
Name der Bank

\_\_\_\_\_  
Kontonummer

\_\_\_\_\_  
BLZ

Zahlungswunsch

- 

Bankeinzug mit 2% Skonto  
Gegen Rechnung

\_\_\_\_\_  
Unterschrift