

Das Weinblatt

100. Ausgabe, 4. Oktober 2020

Bei dieser Zahl rechts oben staune ich selbst, es ist tatsächlich **die 100. Ausgabe des Weinblatts** Nur noch vage erinnere ich mich an den Moment, als das Weinblatt im September 1994 geboren wurde und im Oktober die erste Ausgabe erschien. Damals war es für Unternehmen noch keineswegs üblich, eine Kundenzeitung zu haben. Uns erschien es jedoch das geeignete Medium, um Ihnen unsere Philosophie, unsere Kellereien und Weine näherzubringen, tiefere Einblicke in unsere Arbeit zu gewähren und Ihnen die Personen, die hinter den Weinen stehen, vorzustellen.



Wie Sie an dem Bild erkennen, war die Gestaltung damals noch recht simpel, das Blatt war vollgepackt mit Informationen. An die Resonanz von Ihrer Seite kann ich mich nicht mehr erinnern, offenbar war sie jedoch so, dass ich mich motiviert sah knapp zwei Monate nach der Erstausgabe eine

zweite Ausgabe zu texten. Erinnerlich ist mir, dass unser damaliger Berater in Werbefragen die Hände über dem Kopf zusammenschlug und sagte: „Herr Strien, eine Kundenzeitung muss nicht nur informieren, sie muss verkaufen. Wir hatten uns schon vorgestellt, dass Sie auch Werbung für Ihre Produkte machen.“ Dies habe ich in der zweiten Ausgabe dann auch beherzigt.



Ja, und jetzt sitze ich wieder mal am Computer und schreibe ein Weinblatt. Wieviele Stunden ich damit wohl schon zugebracht habe? Ich weiß es nicht, aber ich weiß, es hat mir eigentlich immer Spaß gemacht. Natürlich, das eine oder andere Mal fehlte die zündende Idee, um vier Seiten mit Inhalt zu füllen. Manchmal saß ich lange vor einer weißen Seite, habe getextet, wieder gelöscht, neu formuliert, wieder verworfen und auf einmal kam der Geistesblitz

und auf einmal waren mehr als vier Seiten voll, woraus sich die schwierige Frage ergab: Was soll ich streichen?

Ein erheblicher Teil der Motivation, das Weinblatt auch in schwierigen Zeiten nicht einzustellen kam aber von Ihnen. So oft haben Sie uns positive, teils begeisterte



Jubiläums-Probierpaket zur 100. Ausgabe
10 Weine aus 10 Regionen
 Bestehend aus je 1 Fl. à 0,75 l
Cerasuolo d’Abruzzo, Pietrantoni, Abruzzen; **Ottavianello**, Vallone, Apulien; **Albana**, Tenuta Colombarda, Emilia-Romagna; **Pinot Grigio Friuli Colli Orientali**, Butussi, Friaul; **Cirò Rosso**, Santa Venere, Kalabrien; **Beneventano Aglianico**, I Pentri, Kampagnien; **Langhe Nascetta**, Ellena, Piemont; **Chianti Classico**, Rodano, Toskana; **„Corylus“ Trentino Nosiola**, Casata Monfort, Trentino; **Recantina**, Sartor, Venetien
 Preis frei Haus für 10 Flaschen à 0,75 l € 100,00
 (Grundpreis 13,33 €/Liter)
 Angebot Gültig bis 29.11.2020





Rückmeldungen gegeben, manch langjähriger Kunde rief an, der auf ärztlichen Rat nur noch sehr eingeschränkt Wein trinken sollte, und bat darum das Weinblatt dennoch weiter beziehen zu dürfen. Das spornt natürlich an. Und ich verspreche Ihnen, auch wenn ich die 100. Ausgabe vollendet habe, werde ich des Weinblatts nicht müde sein, sondern vielleicht schon erste Ideen für die 101. Ausgabe haben ...

Neues bei Strien

Trotz aller Widrigkeiten, trotz der Sommerferien, wieder können wir Ihnen einige neue Weine in unserem Sortiment vorstellen. Diesmal handelt es sich um Weine von Winzern, mit denen wir bereits zusammenarbeiten. Ich stelle die Neuheiten von Ost nach West vor. Entsprechend beginne ich bei einem unserer ältesten Partner, der Kellerei Butussi im Friaul, einem unserer Lieferanten der ersten Stunde. Filippo, Mattia und Tobia, die drei Söhne von Angelo, arbeiten mit großem Fleiß und vielen Ideen an der Entwicklung der Kellerei und der Ausgestaltung des Sortiments. So produzieren die Brüder schon seit längerem einen Sekt, wir haben ihn aber bislang noch nicht angeboten. Zu extrem war die Dominanz des Prosecco, wenn es um prickelnde Weine ging. Inzwi-



sehen bemerken wir eine gewisse Neugier, was Italien außer der Prosecco-Traube im Bereich der Schaumweine zu bieten hat. Selbstverständlich wollen wir diese Neugier befriedigen und freuen uns, Ihnen mit dem Ribolla Gialla Brut einen interessanten Sekt aus einer autochthonen Rebsorte anbieten zu können.

Nun zu einem Merlot. Auch wenn es sich nicht um eine ursprünglich italienische Rebsorte handelt, wir wollen ja keine Dogmatiker sein, insbesondere, da sich die Rebsorte



einer gewissen Beliebtheit erfreut: Seit vielen Jahren haben wir Merlots aus der Lombardei bezogen. Nachdem die Nachfrage nach Lugana massiv zurückgegangen ist, dachten wir es wäre an der Zeit auch mit dem Merlot neue Wege zu gehen. Aus der Linie „Kret“ bietet die Familie Butussi einen interessanten Merlot an, den wir Ihnen nun auch vorstellen wollen.

Zum guten Schluss stellen wir Ihnen einen Wein aus einer original italienischen Rebsorte vor, den wir vor zehn Jahren bereits einmal präsentiert haben: den Refosco. In Deutschland erfreut sich dieser Wein noch keines hohen Bekanntheitsgrades, im Friaul und im Veneto hat er seit sehr langer Zeit einen festen Platz in der Weinkultur. Wir sind sehr gespannt, ob wir Ihr Interesse an diesem Wein wecken können.

Weiter im Westen, etwas südlich des Gardasees, wunder-

schön oberhalb des kleinen Örtchens Custoza, liegt das Weingut Cascina MondaTor. Seit einigen Jahren erfreuen sich der Custoza und der Bardolino bzw. Bardolino Chiaretto aus dieser Kellerei großer Beliebtheit.

Nun möchten wir Ihnen zwei etwas potentere Weine dieses kleinen Betriebes vorstellen. Den Custoza „La Costa“, sozusagen den großen Bruder des Custoza, und den „Osvino“, das rote Flaggschiff der Kellerei aus Cabernet-Sauvignon, Merlot und Corvina. Nach den hervorragenden Kritiken, die wir für den „Theo Broma“ von Antolini aus dem Valpolicella-Gebiet (gewachsene Böden) erhalten haben, dachten wir es wäre nur fair auch dem „Osvino“ von Roberto Predomo aus dem Bardolino-Gebiet (Moränen-Böden) eine Chance zu geben. Testen Sie selbst.

Noch etwas weiter im Westen, genauer gesagt im Piemont, arbeiten wir seit ein paar Jahren mit Ciabot Berton zusammen. Begonnen haben wir mit dem weißen „Alissa“ Favorita, dem Rosato „Le Macaline“ – in diesem Jahr der beliebteste Rosato in unserem Sortiment – und den beiden Barolo „La



Neues bei Strien

2018 Dolcetto d'Alba „Rutuin“

Ciabot Berton

0,75 l € 12,95

(Grundpreis 17,27 €/Liter)

Haselnüsse

„Tonda Piemontese“

Geschält und geröstet, 2. Wahl

Ciabot Berton

500 g € 15,95

(Grundpreis 31,90 €/kg)



Morra" und „Roggeri“. Jetzt ergänzen wir mit dem Dolcetto d'Alba „Rutuin" und dem Barolo „Ciabot Berton 1961". Außerdem bieten wir Ihnen geröstete und geschälte Haselnüsse „2. Wahl" dieses Betriebes an. Warum 2. Wahl? Ganz einfach, weil die Qualität die gleiche ist, die Nüsse aber von der Normgröße abweichen. Gleichmacherei ist nicht unser Ding und in diesem Fall wird Nonkonformität mit einem günstigeren Preis belohnt.

Was ist CERVIM und womit befasst sich dieses Forschungszentrum

In der letzten Ausgabe des Weinblatts haben wir das Weingut TERReDiMOLiNA vorgestellt. Ein kleiner Betrieb, der Mitglied im CERVIM ist. Dieses Forschungszentrum zum Schutz und zur Aufwertung des Bergweinbaus ist eine internationale Organisation, deren Ziel es ist den „heldenhaften" Weinbau zu bewahren und zu schützen.

Aufgenommen in den Kreis der Betriebe werden nur Weinbaubetriebe, die folgende Bedingungen erfüllen:

- Die Weinberge müssen auf einer Höhe von über 500 m üNN liegen (Ausnahme Hochebenen)
- Die Bodenneigung muss mindestens 30 % betragen
- Die Weinberge müssen auf Terrassen oder Stufen liegen
- Die Weinberge liegen auf kleinen Inseln

Ziel dieses Forschungszentrum ist es, die Betriebe, denen durch die Lage beziehungsweise die Bearbeitungsbedingungen betriebswirtschaftliche Nachteile entstehen, sowohl in der Öffentlichkeitsarbeit zu unterstützen als auch Technologien zu entwickeln, die die Arbeit vereinfachen oder betriebswirtschaftlich interessanter werden lassen. Das klingt ein bisschen nach einer Form der Agrarsubvention. So allerdings verstehe ich das nicht, denn wir müssen dafür wissen, dass einige Weinberge bzw. Zonen in den Mietgliedsregionen bereits zum UNESCO-Weltkulturerbe gehören und die Unterstützungsmaßnahmen dem Erhalt der Kulturlandschaft dienen.

In der nächsten Ausgabe des Weinblatts werde ich voraussichtlich über einen Besuch bei unserem neuen Weingut TERReDiMOLiNA berichten können.

Santa Venere – unser neuer Überflieger aus Kalabrien

Kalabrien – lange Zeit ein weißer Fleck auf unserer Weinliste. Unser letzter Versuch

einen Cirò, den wohl bekanntesten Wein aus dieser Region im Mezzogiorno, zu etablieren, liegt nunmehr fast 20 Jahre zurück. Immer wieder habe ich auf Messen Weine aus Kalabrien verkostet, und vor einigen Jahren einen sehr interessanten Workshop



in Kalabrien besucht. Tatsächlich hatte ich schon einmal ein Weingut gefunden, das sehr ansprechende Qualitäten ausschließlich aus autochthonen Rebsorten gekeltert hat. Leider scheiterte unsere Zusammenarbeit an den deutlich differierenden Preisvorstellungen. Auch auf dem Workshop in Kalabrien fand ich eine Kellerei, die mir einen persönlichen Besuch wert war, denn die Weine, überwiegend Cirò, des Weinguts konnten überzeugen. Der Besuch auf dem Weingut ließ mich allerdings von einer Zusammenarbeit Abstand nehmen. Der für die Größe der Rebanlagen völlig überdimensionierte Prunkbau ließ bei mir den Verdacht aufkommen, dass die Weinproduktion nicht der Hauptwerb dieses Weinguts ist und der

Inhaber möglicherweise noch andere Führungsaufgaben in einem nicht offiziell angemeldeten Familienunternehmen ausübt. Deshalb verzichteten wir auf eine

Wegen des großen Erfolgs dieser Weine bieten wir es nochmals an, das

Probierpaket „Kalabrien“

Bestehend aus je 1 Fl. à 0,75 l

2019 Cirò Bianco

2019 Cirò Rosato

2018 Cirò Rosso

2019 „Vescovado“

Calabria Bianco

2019 „Speziale“

Calabria Rosso

2018 „Vurgadà“

Calabria Rosso

Santa Venere

Preis frei Haus für 6 Flaschen à 0,75 l € 79,00

(Grundpreis 17,56 €/Liter)

Angebot Gültig bis 31.10.2020



Zusammenarbeit. Im Rahmen der vielen Verkostungen kalabresischer Weine, bin ich vor Jahren das erste Mal mit der Kellerei Santa Venere in Kontakt gekommen. Ich erinnere mich, dass ich bei der letzten Verkostung vor wenigen Jahren nicht wirklich überzeugt von den Weinen war. Das lag auch an dem damaligen önologischen Berater, der zwar ein enormes Ansehen genießt, dessen Philosophie mir jedoch nicht gefallen hat. In der Zwischenzeit kümmert sich ein neuer Önologe um das Weingut. Aus meiner Sicht passt das besser. Denn die Muster, die uns Giuseppe Scala Ende des letzten Jahres brachte, haben uns sehr beeindruckt. Es ist allerdings üblich, dass wir zum Zeitpunkt der Verkostung keine Preise kennen, zumindest keine endgültigen, hier lauerte also noch eine Stolperfalle. Doch wir wurden uns schnell einig, die Forderungen schienen uns angemessen. Also entschlossen wir uns nach nochmaliger Verkostung, einige Weine des Betriebes in unser Sorti-



ment aufzunehmen. Was dann folgte, hat uns völlig überrascht. Zwei der sechs Weine waren bereits nach fünf beziehungsweise sechs Wochen ausverkauft, bei den anderen waren die Bestände dramatisch geschrumpft. Und das obwohl wir zu diesem Zeitpunkt nur den Cirò Bianco im Probierabo vorgestellt hatten. Also mussten wir eiligst nachordern, damit wir die Weine wie vorgesehen für die nächsten Probierabos lieferbar haben.

Nach der langen Geschichte nun aber wenigstens noch einige Worte zur Kellerei. Insgesamt umfasst der Betrieb rund 150 Hektar Land in den Hügeln bei Cirò. Neben den Rebanlagen hat der Betrieb auch große Olivenhaine. Darüber hinaus werden Rinder der Rasse Bovina und Pferde gezüchtet. Rund 25 Hektar sind mit Rebstöcken bepflanzt. Die jüngeren Anlagen sind rund 7,

die älteren etwa 40 – 50 Jahre alt. Angebaut werden (fast) ausschließlich Lokalrebsorten, der Schwerpunkt liegt dabei auf der roten Gaglioppo. Außerdem werden Marsigliana Nera und Nerello Cappuccio als rote, Greco und Guardavalle als weiße Trauben angebaut. Darüber hinaus hat die Familie Scala eine kleine Fläche mit Merlot bestockt. Diese Traube findet aber nur im Vurgadà Verwendung, die anderen Weine sind rebsortenrein.

Die Olivenölproduktion gehört zur Tradition des Betriebes und ist wie der komplette Betrieb biozertifiziert. Die betriebseigene Ölmühle ist mit modernster Technologie ausgestattet. Beste Voraussetzungen für eine optimale Qualität. Trotzdem muss ich leider sagen, das Öl aus der Kampagne 2019 hat mich nicht überzeugt.



Neues bei Strien

2017 Refosco dal Peduncolo Rosso
Butussi

0,75 l € 13,95
(Grundpreis 18,60 €/Liter)

2019 „Kret“ Merlot Friuli
Butussi

0,75 l € 9,95
(Grundpreis 13,27 €/Liter)



Spannende Verkostung

Es ist mir eine besondere Freude gerade in der 100. Ausgabe des Weinblatts über eine denkwürdige Verkostung zu berichten. Vorab möchte ich aus ganzem Herzen Dank sagen. Dank an einen Kunden, der uns seit über 30 Jahren die Treue hält und entsprechend rare Schätze in seinem Keller lagert. Das Lagern alleine schon wäre ein Kompliment, das Teilen ist das viel größere. Selbstverständlich ist ihm meine besondere Verbundenheit mit dem Weingut nicht verborgen geblieben. Ich unterstelle, aufgrund dieses Wissens in den Genuss dieser ganz besonderen Weinprobe gekommen zu sein: Drei Weine der legendären Barolo-Produzenten Lorenzo und Ellena Accomasso aus den Jahrgängen 1995 und 1996. Verzeihen Sie mir, dass ich Elena, die verstorbene große Schwester von Lorenzo, nicht an erster Stelle nenne. Sie war, wie es damals noch familiäre Tradition war, selbstverständlich nur die „Vasallin“ des „Stammhalters“. Dennoch, in den vielen Jahren, in denen ich das Geschwisterpaar begleiten durfte, war stets der große Respekt voneinander spürbar. Die Rollenverteilung war klar, und Elena hat sich manches Mal über die Sturköpfigkeit und Ignoranz ihres „kleinen“



Bruders ihr gegenüber beklagt, aber sie achteten und mochten sich sehr. Das zeigt sich unter anderem auch darin, dass der „Macho“ Lorenzo seine Schwester zu Hause bis in den Tod gepflegt hat. Unter ihrem Tod hat er sehr gelitten, ich habe ihn danach als einen anderen Menschen erlebt.

Aber zurück zur Probe der drei Barolo: 1995 und 1996 „Rocchette“ und 1996 „Rocche“. Als wir uns an einem Montag Nachmittag Ende August im Laden trafen, waren die Korken der Flaschen schon seit etwa 3 Stunden gezogen, der Wein hatte eine Autofahrt von rund 5 Kilometern hinter sich. Alle drei Weine präsentierten sich etwas spröde und verschlossen, der 95er Rocchette ließ fast vermuten, er könne seinen Zenit überschritten haben. Der 96er Rocche – stets die Lage, die die etwas kraftvolleren Weine hervorbringt – überzeugte durch seine Dichte und Potenz. Beide 96er, letztendlich aber auch

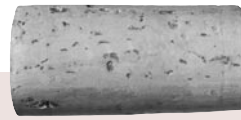
der 95er hinterließen bei uns den Eindruck möglicherweise noch nicht ausreichend belüftet zu sein. Zu meiner großen Überraschung und mindestens ebenso großen Freude, durfte ich die Weine behalten um sie in den

nächsten Tagen wieder zu beobachten. Welche Freude!

Am Dienstag Nachmittag, also rund 24 Stunden nach der ersten Probe, verkostete ich erneut. Der 95er Rocchette – ein Traum! Feingliedrig, elegant mit erstaunlicher Frische, wunderschön zu trinken, phantastisch und unglaublich für einen 25 Jahre alten Wein! Die beiden 96er: deutlich offener als am Vortag aber noch nicht wirklich zugänglich.

Am Mittwoch Nachmittag befand sich der Rocchette 1995 bereits in absteigender Form, durchaus noch ein Genuss, verglichen mit dem Vortag aber deutlich weniger reich. Die beiden 96er allerdings präsentierten sich erheblich verbessert, der Rocchette vielleicht schon einen Hauch über dem Zenit, der Rocche noch nicht perfekt reif.

Am Donnerstag dann hatte ich die Chance, mit einem Freund, ebenfalls seit vielen Jahren Fan von Accomasso-Weinen, nochmals zu verkosten. An diesem Tag waren alle drei Weine bereits auf dem absteigenden Ast,



Aktuell

- **Fattoria Le Casalte:** Es ist insofern nicht wirklich überraschend für mich, als ich von den ernstzunehmenden Schwierigkeiten wusste, die Chiara Barioffi mit dem Weingut Le Casalte seit der Übernahme von Ihrem Vater hatte. Wie sehr sie mit diesen Problemen zu kämpfen hatte, ist mir nicht verborgen geblieben. Leider hat auch unser einstmalig sehr enger Kontakt darunter gelitten. Deshalb habe ich leider erst vor Kurzem und nicht von Chiara selbst erfahren, dass sie die Fattoria Le Casalte verkauft hat. Ich konnte sie noch nicht persönlich erreichen, hoffe aber sehr mit ihr persönlich über die Umstände sprechen zu können. Es tut mir unendlich leid und sehr weh. Wir kennen uns seit über 30 Jahren, es war ihre Herzenssache, sie hat gebrannt und gelebt für dieses Weingut, für ihre Idee, für ihren *Vino Nobile*. Leider hat ihr Vater ihr ein Erbe hinterlassen, dass sie nicht mehr retten konnte, trotz aller Sachkenntnis und Elan.
- **Was bringt der Jahrgang 2020?** Nach allem was wir bisher von unseren Partnern gehört haben, wird 2020 ein bemerkenswerter Jahrgang werden. Dies gilt zumindest für die norditalienischen Regionen. Allerdings sind alle Winzer derzeit mit der Weinlese beschäftigt. Prognosen sind also mit Vorsicht zu genießen. Und bei den spätreifen Trauben sind die letzten Tage vor der Ernte möglicherweise noch entscheidend. Aber wie gesagt, von dem her, was ich bisher gehört habe, kann man vorsichtig optimistisch sein.

aber alle drei boten durchaus noch großen Trinkspaß. Am besten präsentierte sich der 96er Rocche, der seine Fülle und Dichte noch ausspielen konnte. Am deutlichsten hatte der 95er Rocchette verloren, dessen feine, elegante Aromen bereits oxidiert waren. Aber bedenken Sie, es handelt sich um 24 bzw. 25 Jahre alte Weine, von denen keiner sofort getrunken werden muss oder gar seinen Zenit überschritten hat, das zumindest ist meine Einschätzung. Klar, bei Weinen dieses Alters können erhebliche Unterschiede zwischen einzelnen Flaschen auftreten. Da ich aber nicht davon ausgehe drei Glückstreffer gelandet zu haben, kann ich nur jeden beglückwünschen, der noch einige Flaschen dieser beeindruckenden Kult-Weine im Keller hat.

Neue Jahrgänge

**2019 Sauvignon Friuli
Colli Orientali
Butussi**

0,75 l € 14,95

(Grundpreis 19,93 €/Liter)

2018 „Sichei“

Barbera d'Asti Superiore

Franco Roero

0,75 l € 29,50

(Grundpreis 39,33 €/Liter)



listisch bzw. wissenschaftlich korrekten Kennzeichnung der Auslassung:

Gavi ist ein wichtiger Akteur gegen das Coronavirus.

Das ist doch eine Schlagzeile, finden Sie nicht?

Tatsächlich handelt es sich dabei aber natürlich nicht um den piemontesischen Weißwein aus der Cortese-Traube, sondern um eine globale Allianz für Impfstoffe und Immunisierung, die sich im Jahr 2000 gegründet hat.

Probier-Abonnement

Klarer Sieger des roten Abos war in der letzten Ausgabe der neue Aglianico von I Pentri. Und dies nicht nur, was die absolute Punktzahl angeht, oben-drein haben Sie ihn wegen des besonders guten Preis-Qualitäts-Verhältnisses gelobt. Das freut uns sehr, denn ich hatte,

Nicht ernst gemeint, ist der folgende Artikel

„Mit Gavi gegen Covid-19“

Diese Schlagzeile fand ich auf der Interseite eines großen deutschen Nachrichtendienstes.

Wie bitte? Gavi gegen Corona???? Ich als italophiler Weinhändler konnte mir ein Grinsen verständlicherweise nicht verkneifen. Wenn Gavi gegen Corona hilft, dann möchte ich eine Apothekerlizenz und ich werde sofort sämtliche Bestände der Kellerei aufkaufen, mit der wir seit vielen Jahren befreundet sind.

Es wäre, in Zeiten von Fake-News und Verschwörungs-Theorien nichts Ungewöhnliches, diese Nachricht, unter Auslassung ein paar „unwesentlicher“ Details, zu einer reißerischen Nachricht zu machen.

Ich möchte betonen, ich lasse nur ein paar Worte aus dem Originaltext weg, unter Mißachtung der journa-



**Unsere
Öffnungszeiten
in der
Nellinger Straße 30
(In der Gärtnerei
Gehung):**

**Freitag 15.00–18.00 Uhr
Samstag 09.00–13.00 Uhr
Und nach Vereinbarung**

Abholungen und Vorbestellungen möglich:

Montag bis Freitag
08.00–13.00 Uhr
14.30–18.00 Uhr

Samstag 08.00–13.00 Uhr

Und nach Vereinbarung

Mittwoch Nachmittag
geschlossen!



Selezione dell'intenditore

2017 Aglianico Beneventano

I Pentri

0,75 l € 10,95

(Grundpreis 14,60 €/l)

2019 Cirò Bianco

Santa Venere

0,75 l € 9,95

(Grundpreis 13,27 €/l)



DiMOLINA, der Weißwein vom „heldenhaften“ Weinbauern und aus Kalabrien von Santa Venere der „Vescovado“ aus der Guardavalle-Traube. Wir würden uns diesmal ganz besonders über viele Rückmeldungen freuen, da es drei sehr spezielle Weine sind und vor allem Agostino, der Schöpfer des „Ardari“ hat mich ausdrücklich um eine Rückmeldung gebeten.

Das dritte Rotweinabo des Jahres enthält, natürlich einen der neuen Weine aus Kalabrien, den „Vurgadà“, einen Mischsatz aus Nerello Cappuccio, Merlot und Gaglioppo. Wenn man so will den einzigen „internationalen“ Wein der Kellerei. Hinzu kommen der Refosco aus dem Friaul von der Familie Butussi und der „Vegri“, der schätzenswerten Kleinkellerei in den Monti Lessini, nördlich von Verona.

Viel Freude und Genuss wünschen wir Ihnen mit den vielen ganz neuen Weinen.

Nellinger Straße 30
70619 Stuttgart
(Heumaden)
Tel. 07 11/44 10 32-0
Fax 07 11/44 10 32-22
info@strien.com
www.strien.com

Weinimport
Strien
Italienische Weine