Weinimport Strien Italienische Weine

Das Weinblatt

105. Ausgabe, 6. Dezember 2021

Unsere Internetseite entwickelt sich

Seit der Fertigstellung des letzten Weinblatts konnten wir einige Neuerungen in unserer Internetseite umsetzen. Einer der zentralen Punkte dieser Novitäten ist die Realisierung individueller Vorteile für jeden Kunden, der sich auf unserer Seite registriert hat. So werden beispielsweise die Probierabonennten den Vorteil genießen können, die persönlichen Lieblingsweine aus dem jeweils aktuellen Abo innerhalb von vier Wochen nach dem Versand der Pakete rabattiert einkaufen zu können. Wir planen aber auch Ihnen gelegentlich, teils saisonal, teils anderweitig themenbezogen Sonderaktionen zu offerieren. Voraussetzung wird allerdings in aller Regel sein, dass Sie sich auf der Seite registriert und die Registrierung abgeschlossen haben. Um Ihnen die Entscheidung zu erleichtern sich anzumelden, gewähren wir Ihnen für die Registrierung einen Gutschein im Wert von 5 €, den Sie im Shop unter Angabe des Codes yqpm2021 einlösen können.

Neues bei Strien

2020 „Donna Elisa"
Pantelleria Bianco
Emanuela Bonomo
0,75 l € 15,50
(Grundpreis 20,66 €/Liter)

2020 „Tilliria"
Terre Siciliane Rosso
Emanuela Bonomo
0,75 l € 18,50
(Grundpreis 24,66 €/Liter)

Wir haben dabei allerdings nicht vor uns den Rabattschlachten vieler Einzelhandelsunternehmen anzuschließen. Ein seriös gewonnenes Erzeugnis hat das Recht auf einen angemessenen Preis und die Menschen, die mit Fleiß und Idealismus nicht nur ihre Anbauflächen und die Pflanzen pflegen, sondern auch im Keller großartige Arbeit leisten, sollen auch ein ordentliches finanzielles Auskommen haben. Deshalb feilschen wir auch nicht mit unseren Partnern, sondern wir lassen den Markt, sprich Sie, entscheiden ob die angebotenen Waren im Wortsinn als preiswert empfunden werden. Dies einzuschätzen helfen uns auch die Rückmeldungen von Ihnen als Abonnenten.

Das Weinblatt und die Newsletter

Ab sofort werden wir unsere Informationsschreiben, häufiger als rund fünf Mal im Jahr verschicken. Aber keine Angst, wir haben nicht vor, Sie künftig pausenlos mit E-Mails zu bombardieren. Uns schwebt eine Frequenz von 12 – 15 Schreiben pro Jahr vor. Ohne festen Rhythmus, immer nur dann, wenn es aktuell etwas zu vermelden gibt. Neuaufnahmen ins Sortiment, neue Jahrgänge, Veranstaltungen, besonders spannende aktuelle Informationen oder Verkostungen, also Ereignisse mit einer gewissen Relevanz.

Am Erscheinungsrhythmus des Weinblatts wird sich jedoch nichts ändern; wir haben auch weiterhin vier Ausgaben pro Jahr vorgesehen. Das Format wird künftig jedoch nicht mehr so starr bei vier Seiten liegen – Sie haben es bereits bei der 104. Ausgabe erlebt. Da wir unsere Hauszeitung in aller Regel nur noch digital veröffentlichen werden, können wir von dem vier-, bzw. in seltenen Fällen sechsseitigen Format abweichen. Das erlaubt uns einerseits zu bebildern, wenn wir viel zu berichten haben, andererseits aber auch etwas

umfangreicher zu berichten, wenn wir sonst schon einmal kürzen mussten.
Verändern möchten wir auch den Erscheinungstermin. Bislang lag der Erscheinungstermin tendenziell gegen Quartalsende Künftig streben wir an, Ihnen das Weinblatt rund vier Wochen vor Quartalsende zu präsentieren. Analog dazu soll auch das Probierabo künftig nicht mehr um das Quartalsende herum verschickt werden, sondern – wie gewohnt – relativ kurze Zeit nach der Veröffentlichung des Weinblatts auf den Weg gebracht werden. Die Gründe hierfür sind vielschichtig, orientieren sich zum ganzen Teil aber an zeitlichen Gegebenheiten, die mich in der Vergangenheit immer wieder in Schwierigkeiten brachten. Da im Tagesgeschäft die Hauptlast auf meinen Schultern ruht, war zum Quartalsende oft sehr viel auf einmal zu erledigen. Wenn dann noch Messen, Weinreisen oder andere, nicht regelmäßige Aufgaben hinzu kamen, kam ich bisweilen an die Grenze des Machbaren. Dies möchte ich durch die Terminveränderung optimieren. Es würde mich sehr freuen, wenn es mir durch diese Änderung gelingen würde, die Termintreue bei Weinblatt und Probierabo zu verbessern.

Erntebericht

Das Jahr 2021 verspricht wieder ein sehr spannendes und vor allem regional sehr unterschiedliches Jahr zu werden. Aber erst einmal der Reihe nach. Der vergangene Herbst und der Winter wiesen normale Temperaturen und deutlich erhöhten Niederschlag auf. Dies war sehr wichtig um die Wasserreserven aufzufüllen. Auch das Frühjahr 2021 verlief zunächst gut, etwas kühler als im Durchschnitt, aber im Rahmen. Spätfröste Anfang und Mitte April – je nach Region – verursachten teilweise Schäden bzw. reduzierten die Erntemengen, da junge Austriebe erfroren. Aufgrund der niedrigen Frühjahrstemperaturen begann die Blüte in Mittel- und Norditalien um bis zu 10 Tage zeitverzögert. In einigen Regionen verursachten extreme Temperaturen im Juni und Juli durch Trockenstress Verluste, partiell zerstörten Hagelstürme die eine oder andere Lage. Ende August und im September sanken die Temperaturen deutlich und halfen den Reben, aufgrund starker Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die Aromen und die Säure der Trauben sehr gut zu erhalten. Nach ersten Prognosen könnte es zum Teil zu sehr guten bis herausragenden Qualitäten kommen, in anderen Bereichen wird es voraussichtlich nicht einfach werden gute Qualitäten zu erzeugen.
Wie immer hängt es aber nicht allein von den (mikro-) klimatischen Bedingungen ab, sondern in ganz besonderen Maße auch vom Können (und Glück) des Winzers. Insofern bleiben wir für den aktuellen Jahrgang sehr optimistisch, denn wir arbeiten mit absoluten Könnern zusammen – das lehrt die Erfahrung!

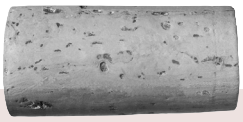
Preisentwicklung

Bedauerlicherweise machen die massiv steigenden Preise für Energie und der Rohstoffmangel in vielen Bereichen auch vor der Wein- und Lebensmittelbranche nicht halt. Als erster unserer Lieferanten musste die Acetificio Guerzoni die Preise erhöhen. Logisch denn sie haben vor allem während und kurz nach der Erntezeit extreme Kosten für Energie. All die geernteten Trauben müssen abgepresst werden, vor allem aber muss der Most eingekocht werden. Wer gerne kocht kann sich vorstellen wie viel Energie das Einkochen von mehreren 10.000 Litern Most kostet! Die bisherigen Preise für die Aceti können wir nur noch bis zum Ausverkauf der derzeit vorhanden Ware halten. Danach werden wir zu einer Preiserhöhung von ca. 10 Prozent gezwungen sein.

Auch von anderen Lieferanten erwarten wir wegen der stark steigenden Kosten höhere Preise.
Hinzu kommen Preiserhöhungen bei unseren Spediteuren, die die Preise für die deutlich gestiegen Diesel-Kosten weitergeben müssen. Auch steigen die Preise bei unserem Kartonagen-Lieferanten.
Diese allgemeinen Preiserhöhungen nehmen wir zum Anlass, um bei den Preisänderungen bei Artikeln von 10 € aufwärts auf runde Preise in 0,50 € Schritten umzustellen, also z.B. von 12,95 € auf 13,00 €. Diese Veränderung setzen wir bereits jetzt bei Neuaufnahmen um. Ab Anfang des neuen

Neues bei Strien

2020 Brachetto d'Acqui
Convento Cappuccini
0,75 l € 11,00
(Grundpreis 14,66 €/Liter)



Aktuell

- **Top-Bewertung unseres Pelaverga in MERUM:** In der Winterausgabe der Zeitschrift „MERUM", die von dem von mir hoch geschätzten Andreas März herausgegeben wird, bekommt der Verduno Pelaverga 2020 von unserem langjährigen Partner Cadia in Roddi eine Bewertung mit 2 Herzen – die höchste Bewertung, die in diesem Jahr für den Pelaverga vergeben wurde. Falls Sie sich etwas von diesem Wein sichern möchten, zögern Sie nicht. Aufgrund dieser Top-Bewertung können wir schlecht einschätzen, wie lange er noch lieferbar sein wird.

- **Versandverpackung:** Noch haben wir von Ihnen nur sehr wenige Rückmeldungen zu unserer neuen Verschlusstechnik der Pakete bekommen. Ist es für Sie in Ordnung, wenn wir nur noch klammern und nicht mehr kleben? Bitte geben Sie uns ganz besonders dann eine Rückmeldung, wenn Sie diese Form des Paketverschlusses nicht mögen. So könnten wir bei einer eventuellen Häufung von Kritik ggf. darauf reagieren.

- **Helfen Sie uns zählen:** Diese Aktion haben wir vor 25 Jahren – im Jahr 1996 – ins Leben gerufen. Ende des vergangenen Jahres hat sie damit zum 25. Mal stattgefunden! Vieles deutet darauf hin, dass wir diese traditionelle Aktion in diesem Jahr aussetzen. Seit wir unsere Restposten während des gesamten Jahres sowohl in unseren neuen Internetshop, und auch in unserem Laden an prominenterer Stelle anbieten, hat der Abverkauf dieser Kleinposten an Dynamik gewonnen. Wir werden also aller Voraussicht nach zu wenig Klein-/Restposten haben, um diesen Sonderverkauf wieder sinnvoll anbieten zu können. Sollte sich noch etwas ändern, werden wir Sie natürlich informieren. Unser Laden bleibt in jedem Fall auch zwischen den Feiertagen geöffnet. Und vielleicht finden wir an den Weihnachtstagen doch noch den einen oder anderen Sonderposten, um den Reiz in unseren Laden zu kommen noch zu erhöhen...

- **Unsere Öffnungszeiten vor und nach Weihnachten:** Ab dem 20. Dezember haben wir montags, dienstags und donnerstags von 16 – 18 Uhr geöffnet. Am Freitag, 24. Dezember und am Freitag, 31. Dezember haben wir von 10 – 12 Uhr geöffnet.

  Ab Januar 2022 sind wir wieder zu den gewohnten Zeiten für Sie da, wir werden diesmal nicht wegen Inventur geschlossen haben und freuen uns Sie ab 7. Januar wieder begrüßen zu dürfen.

- **Brunello di Montalcino 2017 Abbadia Ardenga:** Kurz vor der Fertigstellung des aktuellen Weinblatts habe ich noch die Info bekommen, wieviel des raren Brunello 2016 der Abbadia Ardenga wir noch bekommen werden. Viel ist es nicht, leider! Und wir haben schon etliche Vorbestellungen. Sobald der Wein eingetroffen ist, werden wir den Restbestand in unseren Shop einstellen. Wer dann noch zögert, wird nichts mehr bekommen können.

  Nachdem bereits der Jahrgang 2015 in der Weinzeitschrift MERUM die Höchstbewertung von 3 Herzen bekommen hat, hat die erneute Höchstbewertung des Jahrgangs 2016 zu sehr starker Nachfrage geführt. Zwar wissen wir noch nicht, wie der Jahrgang 2017 bewertet werden wird, aufgrund der Betriebsgröße sage ich aber bereits voraus, der Wein wird knapp werden, selbst für den Fall, dass er nicht wieder 3 Herzen bekommen sollte. Deshalb bieten wir Ihnen an Ihre Wunschmenge bereits jetzt zu reservieren. Je früher wir ordern, desto sicherer ist es die gewünschte Menge auch wirklich zu bekommen. Ihre Reservierung bleibt natürlich unverbindlich, bis wir Ihnen den endgültigen Preis mitgeteilt haben.

Jahres werden wir dies nach und nach bei allen Artikeln umsetzen. Wir möchten die Augenwischerei, insbesondere bei einem Preis von 19,95 €, nicht weiter betreiben.

Neues bei Strien

Ein Weinblatt ohne „Neues bei Strien"? Kaum vorstellbar! Es muss ja nicht immer viel oder Spektakuläres sein, es geht uns immer um die Qualität, niemals um die Quantität der Neuaufnahmen.

In dieser Ausgabe möchten wir Neues von Emanuela Bonomo vorne anstellen, denn neben dem Anbau der Kapern widmet sich Emanuela auch dem Weinbau und produziert zwei trocken ausgebaute Weine, die wir Ihnen nicht vorenthalten möchten. Den Weißen Donna Elisa aus der autochthonen Rebsorte Zibbibo und den roten „Tilliria" aus der ebenfalls autochthonen Rebsorte Perricone. Außerdem haben wir zwei Gewürze von diesem Betrieb neu aufgenommen, denn die Fenchelsamen sind derart aromatisch und erfreuten sich entsprechend großer Beliebtheit, dass wir auch zwei weiteren Gewürzen die Chance geben wollten. Neu sind Origano BIO und gemahlener Peperoncino, jeweils in Tüten à 20gr. Die capperi piccoli BIO bieten wir nun auch im 400gr Glas an, um allen Kapernfans entgegen zu kommen.

Neues bei Strien

Condimento al Basilico in Olio Extravergine di Oliva
Oleificio FAM
0,25 l € 9,95
(Grundpreis 39,80 €/Liter)

Condimento al Peperoncino in Olio Extravergine di Oliva
Oleificio FAM
0,25 l € 9,95
(Grundpreis 39,80 €/Liter)

Neu im Sortiment ist auch ein Wein aus einer Rebsorte, die mir persönlich sehr am Herzen liegt, dem Brachetto d'Acqui. Seit ich den leider seit vielen Jahren verstorbenen Dr. Mario Pesce, ehemals Inhaber des legendären Antica Casa Vinicola Scarpa in Nizza Monferrato im Piemont, kennengelernt habe, habe ich eine besondere Beziehung zu dieser aromatischen Rebsorte. Der streitbare Patriarch mit sehr klaren Vorstellungen von Recht und Richtigkeit war nichtsdestoweniger ein sehr angenehmer und bisweilen auch ein liebevoller Mensch. In jedem Falle eine Persönlichkeit, von der ich einiges lernen durfte. Er sprach damals mit großer Inbrunst und Wucht über den Brachetto, den er selbst nach meinem Eindruck sehr liebte – und deshalb trocken ausbaute. Für ihn war es eine „porcheria" – eine Schweinerei, und in seine Denke transponiert und entsprechend frei übersetzt könnte man es auch als Verbrechen bezeichnen – den Brachetto mit Restsüße auszubauen.

Nun, wie Sie an der Neuaufnahme in unser Sortiment erkennen können, diese radikale Ansicht des Dottore teile ich nicht. Aber auch wenn ich den Brachetto von Convento Cappuccini großartig finde, weil man im Nachhall die Süße nicht wirklich spürt, der Wein – wie wir unter Fachleuten sagen – einen „sauberen" Mund hinterlässt, die Suche nach einem so großartigen Brachetto – SECCO! wie Dr. Pesce immer zu betonen pflegte – wie der aus dem Hause Scarpa damals, werde ich sehr wahrscheinlich nie aufgeben. Wenn Sie eine Idee von einem wirklich beeindruckenden Wein mit über 100gr Restzucker pro Liter gewinnen wollen, der trotz allem keineswegs klebrig oder überladen ist, dann sollten sie sich wenigstens eine Flasche davon gönnen. Vielleicht trägt er dazu bei Ihre Vorbehalte – soweit vorhanden – gegen „süße" Weine zu hinterfragen oder gar aufzugeben. Das würde mich sehr freuen, denn Weinen mit (erheblicher) Restsüße wird aus historischen Gründen viel Unrecht getan. Teils auch ganz schlicht aus Unwissenheit, denn die Restsüße liegt nicht in der Zugabe von Rohrzucker begründet – dies ist in Italien ohnehin verboten. Der Brachetto hat nur 6% Vol. Alkohol, weil die alkoholische Gärung abgebrochen wurde. Er wurde unter Gegendruck vergoren und weißt deshalb etwa 1 bar Kohlensäureüberdruck auf, das macht ihn noch frischer. Sie haben immer

Neuer Jahrgang

2017 Sangiovese di Romagna Superiore Riserva BIO
Raffaella Bissoni
0,75 l € 24,50
(Grundpreis 20,59 €/Liter)

noch keine Lust ihn zu probieren? Schade, Sie verzichten auf einen echten Genuss!

Verkostungsnotizen gereifter Weine

Wie Sie als interessierter Leser unseres Weinblatts wissen, arbeite ich seit einigen Monaten intensiv daran unseren Raritäten- und Archiv-Keller zu durchforsten, die Weine zu fotografieren und in unserem Internetshop zu berücksichtigen. Ein ganz beachtlicher Teil – leider jedoch noch kleiner 50 % des Bestandes – ist bereits eingestellt.

Natürlich stößt man dabei als begeisterter Weingenießer und Weinhändler aus Leidenschaft immer wieder auf Weine, bei denen man seine Neugier nicht zügeln kann und zum Korkenzieher greifen muss. Diesmal möchte ich – neben ein paar Urteilen unseres Kunden zu den bejahrten Vino Nobile, von den Sie schon in der letzten Ausgabe einiges lesen konnten – auch ein paar wenige eigene Notizen zum Besten geben.

Zunächst weitere Verkostungsnotizen unseres Kunden zum Vino Nobile di Montepulciano:

15. Oktober, 2004 Vino Nobile di Montepulciano: sehr dunkle Farbe. Im Duft sehr erdig, Unterholz. Im Trunk noch mit festem Tanningerüst, am Abend des Öffnens mit schöner Länge. Am Mittag darauf phantastisch, ein ganz großer Genuss.

2. November 2021: Am vergangenen Wochenende habe ich mit einem Freund den Vino Nobile aus den Jahrgängen 1990 und 1995 getrunken. Wohlbemerkt nicht die Riserve sondern jeweils die Jahrgangsweine. Wir waren uns einig, 1990 hat zwar den Zenit überschritten, dennoch war er noch toll zu trinken. Und obwohl der 1995er nun kein legendäres Jahr war, einfach sensationell! Wahnsinnige Farbe und Frucht. Je länger dekantiert umso intensiver der Geschmack.

Und nun zu den von mir verkosteten Weinen:

1996 Gavi „Terrarossa" von La Zerba: Verkostung am 30.10.2021. Der Korken hat eine minimale Undichtigkeit, und ist zu 2/3 durchnässt. Der Füllgrad der Flasche ist hervorragend.

Unglaubliche Farbe, dezent goldgelb, frisch, klar.

Mit leichter Erwärmung wird in der Nase die oxidative Note erkennbar, ansonsten kaum wahrnehmbare Aromen. Am Gaumen Noten von Honig, wirkt fast dickflüssig aber nicht fett, samtig weich, feine Säure, ein Hauch von Salbei und Minze, sehr angenehmes Finale mit unfassbarer Frische.

Der Wein macht wirklich noch Freude. Eine unglaubliche Überraschung!

1993 Montepulciano d'Abruzzo „Selezione etichetta nera": Verkostung am 22.10.2021: Korken komplett kaputt, das unterste Viertel fiel in die Flasche (vielleicht war ich zu ungeduldig beim Ziehen)

Farbe: Genial! Tiefdunkelrot, marginal orange am Glasrand. Recht intensiv, aber leichter Aceton in der Nase, wenig Frucht, Aceton dominiert.

Im Trunk zunächst primär Aceton, dann verhaltene Frucht, weich, im Abgang dominiert Säure. Unharmonisch aber erstaunlich frisch.

Fazit: Zweifellos lebendig, erstaunlich frisch für einen 28 Jahre alten, einfachen Montepulciano d'Abruzzo.

1984 Carmignano Villa Il Poggiolo. Verkostung am 12.11.2021: Kork im Topzustand, ca. 5mm durchnässt ansonsten fest, flexibel, nicht brüchig. Farbe: sehr klares, dunkles Rot, am Glasrand leichte Tendenz ins Orange. Duft: Am ersten Tag etwas erstickt, unangenehm, Unterholz. Am 2. Tag deutlich mehr Frucht, Cassis, ein Hauch von Liebstöckel, dennoch sehr einladend.

Trunk: Zunächst weich mit angenehmer Frucht, etwas ölig, kurze Fruchtentwicklung, im Finale viel Säure, die etwas dominant ist. Sicher kein Highlight aber ein Wein, der trotz seiner 37 Jahre noch erstaunlich angenehm zu trinken ist.

Wieder auf Lager

Cucunci (Kapernfrüchte)

Emanuela Bonomo

200 gr € 10,95

(Grundpreis 54,75 €/kg)

Es ist einfach immer wieder eine Freude solche Überraschungen zu erleben.

Aus diesem Anlass würden wir sehr gerne – sobald es die pandemische Lage wieder zulässt – zu einer Raritäten-Verkostung einladen, bei der wir dererlei Verkostungserfahrungen gerne mit Ihnen gemeinsam erleben würden. Wenn Sie möchten, können Sie sich

gerne bereits vormerken. Termin und Weinauswahl, vier bis sechs Weine – eventuell im Kontext mit aktuellen Jahrgängen – werden wir dann kurzfristig mitteilen.

Probier-Abonnement

Die 3. Ausgabe des Probierabos in diesem Jahr war gleichzeitig die erste nach dem „Relaunch", den wir aufgrund Ihrer Anregungen durchgeführt haben. Diesmal war das Rennen bei den Rotweinen sehr, sehr eng. Wiederum haben wir die Verkaufszahlen entscheiden lassen, weil von den Bewertungen her kein wirklich klarer Sieger auszumachen war. 1. Platz: Rosso di Montalcino, 2. Platz: „Carbunè" Barbera d'Asti, 3. Platz: „Vigna Flaminio" Brindisi Rosso Riserva – aber im Grunde hätten wir fast drei Mal den ersten Platz vergeben können. Danke für Ihre Rückmeldungen.

Beim Weißwein hat zu unserer Überraschung der Traminer klar verloren. Zwischen dem Gavi und dem Langhe Arneis war das Rennen eng, gewonnen hat letztendlich der Langhe Arneis. Ein Grund dürfte allerdings der Reifezustand des Gavi „Terrarossa" 2020 gewesen sein, denn unter den Superiore-Abonnenten wurde der 2016er deutlich höher bewertet als der 2020er...

Die letzte Ausgabe des roten Abos enthält (fast) nur Neues und einen, in unserem Hause, sehr traditionsreichen Wein. Den „Vurgada" Calabria Rosso BIO aus der Nerello Cappuccio-Traube haben wir im vergangenen Jahr ins Sortiment aufgenommen. Den Langhe Nebbiolo von Ciabot Berton erst in diesem Jahr. Ganz anders den Chianti Classico der Podere Pruneto. Ein sehr traditioneller Chianti Classico von dem winzigen Weingut unseres langjährigen Freundes Riccardo Lanza. Den Chianti Classico aus dem Jahrgang 2016 können Sie als Abonnent des Abos genießen. Die Superiore-Abonnenten erhalten zusätzlich die 2015er Riserva – sicher eine spannende Vergleichsprobe!

Für das Weißwein-Abo haben wir ausschließlich Neuheiten ausgesucht. Nachdem wir im Herbst-Abo den Gavi „Terrarossa" vorgestellt haben, ist diesmal der Gavi „Anfora" 2020 BIO dran. Ein spannender Wein, den Sie entweder – bei vorsichtiger Behandlung – ohne Hefen probieren können, oder wenn Sie ihn vor dem Öffnen kurz schütteln, mit Hefen verkosten können. Uns haben beide Varianten gut gefallen. Hinzu kommt der Gavi „Primin" 2017, ebenfalls von La Zerba. Die Malvasia ist eine uralte und wie wir meinen sehr spannende Rebsorte. Die Interpretation von I Pentri in Kampanien drückt aus unserer Sicht das Potential dieser Traube, die leider völlig außer Mode ist, hervorragend aus. Der aktuelle Jahrgang ist der Jahrgang 2015: Das sagt viel über das Entwicklungspotential dieser Rebsorte aus.

Wir sind immer sehr gespannt auf Ihre Bewertungen, diesmal aber vielleicht noch ein bisschen mehr als sonst, denn wir haben ein paar sehr außergewöhnliche und aus unserer Sicht besonders interessante Weine ausgesucht.

Viel Freude beim Verkosten und Bewerten. Nachdem wir mangels Praktikabilität das vor vielen Jahren ausgedachte Bonusgeschenk für die Bewerter abschaffen mussten, loben wir diesmal eine Flasche Ihrer persönlichen Selezione dell'Intenditore aus, wenn Sie uns Ihre Bewertung schicken und der oder die Glückliche sind, die aus allen Einsendungen gezogen wird.

Neue Verpackungseinheit

Capperi piccoli BIO
Emanuela Bonomo
400 gr Glas € 22,00
(Grundpreis 55,00 €/kg)

Selezione dell'intenditore

2020 „Carbunè"
Barbera d'Asti
Franco Roero
0,75 l € 13,95
(Grundpreis 18,60 €/Liter)

2020 Langhe Arneis
Cadia
0,75 l € 14,95
(Grundpreis 19,93 €/Liter)

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

Freitag 15.00–18.00 Uhr
Samstag 9.00–13.00 Uhr
Und nach Vereinbarung

Abholungen nach Vorbestellungen sind möglich:

Montag bis Freitag
8.00-13.00 Uhr
14.30-18.00 Uhr

Samstag 8.00-13.00 Uhr

Mittwochnachmittag geschlossen!

V.i.S.d.P.:
Strien GbR Weinimport
Ulrich Strien
Nellinger Straße 30
70619 Stuttgart
Tel. 0711/441032-0
info@strien.com
www.strien.com

Biozertifiziert bei ÖkoP:
DE-ÖKO-037

Weinimport Strien Italienische Weine