Weinimport Strien Italienische Weine

Das Weinblatt

107. Ausgabe, 18. Juli 2022

Versandkosten

Unser neuer Internetauftritt ist nun gut anderthalb Jahre alt. Seither konnten wir ein deutlich verändertes Bestellverhalten feststellen. Es werden sehr viel mehr Artikel aus dem Feinkostbereich bestellt, wodurch das durchschnittliche Gewicht pro Sendung erheblich gesunken ist.
Insbesondere bei den Lieferungen, die ausschließlich aus Feinkostartikeln bestehen, können wir sehr viele Verpackungen verwenden, die bereits im Umlauf waren. Das heißt, wir sparen nicht nur Kosten für Verpackungsmaterial, sondern tun obendrein der Umwelt etwas Gutes. Das ist uns sehr wichtig.
Und obwohl die Preisentwicklung für Kartonagen für den Weinversand und die Frachtkosten alles andere als erfreulich für uns ist, wollen wir in der Zeit der allgemeinen Teuerung ein Zeichen setzen. Nach langem Ringen haben wir uns entschlossen die Frachtkosten dramatisch zu senken. Für Sendungen mit einem Bestellwert unter 95 € berechnen wir ab sofort nur noch 5 € (bisher 9,90 €). Natürlich deckt das unsere Versandkosten bei weitem nicht, aber wir wollen Ihnen die Entscheidung leichter machen auch kleine Mengen zu bestellen beziehungsweise die Bestellung von Pasta, Reis, Soßen und anderen Leckereien erschwinglich zu gestalten, denn bis man z.B. bei Pasta, Reis, Kapern oder Soßen auf 95 € kommt, muss man schon sehr viel davon bestellen.
Selbstverständlich gilt die Preisreduktion auch für die Probierabos!
Ins europäische Ausland liefern wir ab sofort ab einem Warenwert von 150 € (bisher 200 €) frei Haus, für Sendungen mit einem geringeren Warenwert berechnen wir ab sofort nur noch 15 € (bisher 20 €). Für die Schweiz können wir die Konditionen leider nicht ändern.
Damit gehören wir in der Branche zu den günstigsten Anbietern, zumindest was die Versandkonditionen betrifft.
Wir betrachten diese Aktion als Testlauf bis Ende 2022. Danach werden wir anhand unserer Nachkulkalation und der Entwicklung der Karton- und Frachtpreise, die im Moment niemand vorhersehen kann, eventuell neu denken müssen.

Veranstaltung

Unsere kulinarische Weinprobe „Neues bei Strien", die für Anfang Mai geplant war, ist leider daran gescheitert, dass wir einige Lieferungen aus Italien – trotz vorheriger Zusage – mit erheblicher Verspätung erhalten haben. Der Grund lag schlicht an den Lieferengpässen für Glasflaschen.
Nun haben wir einen neuen Termin:
13. August ab 19 Uhr

Wie bereits im letzten Weinblatt angekündigt, werden wir – neben den vielen neuen Weinen und einigen neuen Jahrgängen – primär die vielen neuen Leckereien aus dem Feinkostbereich vorstellen. Das heißt, Sie dürfen viel Pasta und Reis genießen, dazu gibt es viele vegetarische Soßen, aber auch Fisch und andere Leckereien.
Ihre verbindliche Anmeldung erbitten wir bis 6. August. Pro Teilnehmer berechnen wir

Veranstaltung Neues bei Strien

13. August 2022 ab 19 Uhr

Genießen Sie viele kulinarische Neuigkeiten im Sortiment im Zusammenspiel mit einer Vielzahl neuer Weine, vor allem aus den Marken und dem Piemont.

Teilnahmegebühr 45 € pro Person.
Ihre Anmeldung erbitten wir
bis zum 6. August

45 €. Wie gewohnt sind in diesem Preis sämtliche Speisen, Weine, Wasser und ggf. auch Caffè und Digestif enthalten.
Ihre Anmeldung erbitten wir bis 6. August.

Eindrücke von der VinItaly

Noch nie wurde mir der alte, manchmal klischeehafte Spruch, man würde erst merken, wie wie wichtig einem etwas ist, wenn man es nicht mehr hat, so sehr bestätigt, wie während der VinItaly. Wie sehr mir die Messe für die Arbeit gefehlt hat, wurde mir nämlich erst so richtig bewusst, als ich im April in Verona endlich mal wieder nach Herzenslust verkosten konnte.

Neues bei Strien

2017 Brunello di Montalcino
Claudia Ferrero
0,75 l € 39,50
(Grundpreis 52,67 €/Liter)

Es ist ein großes Glück, verlässliche Partner zu haben, die redlich sind und versuchen, den jeweiligen Jahrgang ehrlich zu bewerten. Aber Winzer sind Winzer und gehen von daher ganz anders an die Bewertung der Weine und Jahrgänge heran. Winzer sind in aller Regel nur in ihrem internen Rahmen gute Verkoster, ihr Schwerpunkt liegt auf ganz anderen Aspekten und Kriterien als bei uns Händlern. Und, bei allem Respekt, ein engagierter Händler hat in der Regel ein weitaus größeres Verkostungsspektrum als ein Winzer. Das liegt in der Natur der beiden Berufe.
Bei den vielen Verkostungen habe ich nach und nach die Charakteristiken und Besonderheiten der Jahrgänge 2019, 2020 und 2021 begriffen. Sie wundern sich, warum das trotz unserer umfangreichen Weinauswahl erst jetzt passiert ist? Ganz einfach, Wir haben aktuell rund 30 Weingüter in unserem Sortiment. Bei einigen davon ist der Jahrgang 2018 der aktuellste. Wenn ich 20 oder 30 Weine aus einem Jahrgang verkostet habe, kann ich mir noch lange kein Bild vom Jahrgang machen. Habe ich aber 100 oder mehr Weine verkostet – zumal innerhalb weniger Tage, wo die jeweiligen Eindrücke noch frisch sind – habe ich eine ganz andere Basis, um eine Wertung vorzunehmen. Obendrein kann ich meine Eindrücke wiederum unmittelbar mit den Winzern besprechen. Die sind dankbar für meine Expertise, ich bin dankbar für deren Erklärungen, die sich aus den Vegetationsphasen und den entsprechenden klimatischen und bzw. Wetterbedingungen ergeben. Außerdem tauschen wir uns natürlich aus, ob unsere Eindrücke von den Entwicklungen der Weine deckungsgleich sind. Und so ensteht dann ein Bild von einem Jahrgang. Wobei unbedingt zu beachten ist, ein tolles Jahr im Piemont muss noch lange kein tolles Jahr in der Toskana sein. Und selbst wenn in einem Jahr beide Regionen hervorragende Bedingungen hatten – was selten ist – muss das noch lange nicht für Kampanien oder Sizilien gelten…
Jetzt aber zu einer kurzen Bewertung der Jahrgänge:
2019 brachte sehr schöne, harmonische, gefällige Weine hervor, die häufig spontan Freude machen und nicht sehr anspruchsvoll sind. Was jedoch keinesfalls abwertend verstanden werden darf. Ich halte 2019 in weiten Teilen Italiens für einen sehr guten Jahrgang.

Die Weine des Jahrgangs 2020 sind tendenziell strenger, weniger zugänglich, teilweise mit recht grober Textur. Zum Teil fast abweisend, dies allerdings möglicherweise nur in ihrer Jugend. Denn manchmal bringen gerade die schwierigsten Jahrgänge die am Ende spannendsten Weine hervor.
In krassem Gegensatz dazu mein erster Eindruck des Jahrgangs 2021: frisch, lebendig, aromareich, vielschichtig, elegant, fein, zugänglich, trotzdem mit Substanz und möglicherweise Potenzial.
Die Betrachtung dieser drei Jahrgänge ist natürlich verkürzt und pauschalisiert. Jede Region, jedes Weingut, jeder Wein ist natürlich differenziert zu betrachten. Es sind nur grobe Orientierungen. Kein Winzer kann sich den regionalen Klimaphänomenen entziehen. So hat z. B. ein Weingut im Chianti Classico, dessen Weinberge auf ca. 250 m ü.NN. liegen, am Tag der Lese, ganz andere Wetterbedingungen als ein Weingut der selben Zone auf rund 500 m ü.NN, das eine Woche später mit der Lese beginnt.

Einen „roten Faden" gibt es dennoch oft – außer in ganz schwierigen Jahren. Solche Jahre werden von der Presse oft pauschal als „schlecht" abgestempelt. Gerade diese Jahrgänge bringen jedoch oft extrem charaktervolle und besonders bemerkenswerte Weine bei einzelnen Winzern hervor.

Naturweine

Noch nie habe ich auf der Messe eine solche Vielfalt von sog. Naturweinen gesehen. Gesehen? Ja, verzeihen Sie mir, bei vielen reicht mir das Sehen. Und bevor dieser Eindruck entsteht, nein, ich gehöre nicht zu den Ewiggestrigen, die sagen „alles was ich in meinen ersten Berufsjahren gelernt habe, war gut, alles danach war schlecht". Aber Sie kennen unsere Philosophie inzwischen wahrscheinlich gut genug, um das zu wissen. Bei vielen – ganz besonders Weißweinen – sieht man bereits an der Farbe, was einen erwartet. Ich habe nichts gegen Experimente, ganz im Gegenteil, aber wenn ich einen Weißwein aus dem Jahrgang 2020 sehe, der bereits deutlich ins goldgelbe oder gar ins orange tendiert, und ich dann – zugegebenermaßen mit Vorbehalten aus Erfahrung – in das Glas hineinrieche, dann möchte ich diesen Wein oft gar nicht mehr in den Mund nehmen. Man kann Wein besser machen, auch ohne chemische Keule. Immer schon brauchte es Extreme, um die Welt zu verändern, das macht vor der Weinwelt nicht halt. Ihnen möchten wir aber neue „Extreme" erst dann vorstellen, wenn wir Winzer gefunden haben, die damit aus unserer Sicht ausreichend Erfahrung haben, um etwas Nachhaltiges zu gewinnen. Nachhaltigkeit im Sinne von Naturschutz ist gut und wichtig, aber ein Wein sollte auch nachhaltig lecker sein, sonst kann ich darauf verzichten.

Um nicht zu weit auszuschweifen, natürlich habe ich mich abseits der Jahrgänge, der Natur- und Orange-Weine auch noch um ganz „normale" (Bio)-Weine gekümmert. Dabei habe ich einige interessante, kleine, meist Familien-Weingüter kennengelernt. Viele waren Erstkontakte, wir müssen nun noch entscheiden, welche Weine wir als wirklich interessant betrachten, von welchen Weingütern wir dem entsprechend Muster anfordern, welche Regionen Sie

Neues bei Strien

2020 „Caespes" Timorasso Colli Tortensi Terre di Libarna
Ezio Poggio
0,75 l € 17,50
(Grundpreis 23,33 €/Liter)

2020 „Caespes" Colli Tortensi Terre di Libarna Rosso
Ezio Poggio
0,75 l € 14,50
(Grundpreis 19,33 €/Liter)

Aktuell

- **Probleme mit der Lieferung von Glasflaschen (und Gläsern):** Der Angriffskrieg Russlands gegen die Ukraine führt auch bei unseren italienischen Partnern teilweise zu erheblichen Problemen. Da die Unternehmen in der Ukraine – die einen erheblichen Teil des Bedarfs an Glasflaschen und -gläsern in Italien decken – nicht mehr oder nur noch sehr eingeschränkt produzieren können, warten unsere Partner teils monatelang auf Glaslieferungen. Dies kann zu teils zu erheblichen Lieferverzögerungen führen. Zwar kaufen unsere Partner überwiegend in Italien ein, durch die Fehlmengen versuchen nun aber auch Großunternehmen sich verstärkt bei heimischen Glasherstellern einzudecken. Dies führt zu nicht unerheblichen Problemen.
- **Barbera d'Asti jetzt auch als Riserva:** Neben dem Barbera d'Asti und dem Barbera d'Asti Superiore wird nun auch die Kategorie Riserva eingeführt. Voraussetzung für die Anerkennung ist eine zweijährige Lagerung, ein Jahr davon im Holz. Ob Unser Partner Franco Roero diese Kategorie auch in seinem Sortiment führen wird und ob er einen seiner Weine zur Riserva umwandelt oder eine neue Auslese dafür verwenden wird, hat er bislang noch nicht entschieden.
- **Reise zur Slowfood-Käsemesse Cheese nach Bra im September 2023:** Zwar steht der Termin der Messe noch nicht genau fest, ich plane aber Ihnen eine Kurzreise zu dieser einzigartigen Veranstaltung anzubieten, die für Käsefans ein unverzichtbares Erlebnis ist. Bei Interesse, geben Sie mir bitte Bescheid, denn sobald der Termin feststeht, beginnt der Kampf um Zimmer. Je früher ich die maximal 8 zu vergebenden Plätze verbindlich buchen kann, desto größer die Chance eine ansprechende Unterkunft in der Nähe zu bekommen.

besonders interessieren – für Rückmeldungen sind wir immer dankbar – und welche Betriebe sich auch im Nachgang noch als kooperativ und angenehm darstellen. Interessante Verkostungen hatte ich jedoch bei Weingütern aus Sizilien, aus Sardinien, aus der Toskana (!) und dem Veneto. Ob und wann wir diese Weingüter tatsächlich in unser Sortiment aufnehmen, werden die weiteren Verkostungen und Kontakte zeigen. Entscheidend aus unserer Sicht ist das Preis-Qualitäts-Verhältnis. Aufgrund der vielen Neuaufnahmen, die wir dank unserer vielen langjährigen Kontakte in den vergangenen Monaten realisieren konnten, sehen wir aktuell keinen dringenden Handlungsbedarf.

Aber natürlich bin ich mit meinen Eindrücken von der Messe noch nicht am Ende, möchte aber nur ein paar wenige, besonders markante herausgreifen, sonst wird das Weinblatt diesmal zu einem Buch.

Bei Raffaella Bissoni hatte ich wieder einmal eine sehr spannende Probe. Den Girapoggio 2019 + 2020 habe ich ebenso probiert, wie die Riserva 2018 + 2019. Bemerkenswert dabei, den 2018er Girapoggio fand ich bemerkenswert, auch bei Ihnen kam er sehr gut an, die Bestände schrumpfen. Die 2018er Riserva konnte mich aber nicht überzeugen. Den 2019er Girapoggio habe ich als wenig überzeugend empfunden, die Riserva 2019 gefällt mir ausgesprochen gut. Sie wird aber erst in einigen Monaten auf den Markt kommen. Aktuell haben wir noch viel 2017er Riserva – ein toller Wein! Der 2020er Girapoggio hingegen hat mich überzeugt. Sobald er auf dem Markt ist, werden wir voraussichtlich eine größere Partie einkaufen.

Die Verkostung der Vino Nobile di Montepulciano aus den Jahrgängen 2017 bis 2019 von 12 verschiedenen Kellereien war eine große Enttäuschung. Natürlich kann es daran gelegen haben, dass ich im Moment der Verkostung nicht den Gaumen für diesen Wein hatte, aber bei aller Selbstkritik, das ist sehr unwahrscheinlich. Mir kamen fast alle sehr hart und adstringierend vor, wenig Körper, auch die reiferen mit wenig Frucht, es war kein einziger dabei, der mich wirklich überzeugt hat. Nach der Verkostung bedauerte ich noch mehr, dass Chiara Barioffi das Weingut Le Casalte, von dem wir über so viele Jahre so hervorragenden Vino Nobile bezogen haben, verkaufen musste.

Anschließend war die schon traditionelle Brunello-Verkostung angesagt. Wie so oft zerfiel auch diese Probe sehr deutlich in begeisternd bis unzumutbar. Sehr gut haben mir die beiden Weine der Abbadia Ardenga gefallen. Der „Basis"-Brunello ist sehr fein und elegant, sowohl in der Nase als auch im Trunk, ausgesprochen harmonisch und sehr klar. Der Vigna Piaggia ist insgesamt etwas saftiger, wie in den vorangegangenen Jahrgängen auch etwas reifer, gefälliger. Ich bevorzuge den „einfachen", aber das soll keine Wertung sein, vielmehr denke ich ist es eine Geschmacksfrage.

Wirklich überzeugend als Ergänzung zu Abbadia Ardenga fand ich den Brunello von Claudia Ferrero, den wir schon vor Jahren für einige Zeit im Sortiment hatten. Er überzeugte mich mit seiner Frucht und Opulenz, er hat Massen von Tannin, die aber nicht trocknen. Womit ich die perfekte Überleitung zum nächsten Artikel hätte…

Neues bei Strien

Uova di Tonno Rosso in Olio Extrav. di Oliva
(Eier vom Roten Thunfisch gekocht, in EVO)
AURA - Cilento
150 gr € 16,50
(Grundpreis 110,00 €/kg)

Tonno Alalunga in Olio Extrav. di Oliva
(Stücke vom Thunfisch „Alalunga" in EVO)
AURA - Cilento
320 gr € 21,00
(Grundpreis 65,63 €/kg)

Neues bei Strien

Sie werden es erahnen, wenn mich ein Wein so beeindruckt, zumal von einem Weingut, das ich seit etlichen Jahren kenne, dann muss der neu in unser Sortiment, auch wenn in diesem Fall „neu" nicht wirklich ganz korrekt ist. Über Jahre habe ich mich nicht gerade euphorisch über Brunello geäußert. Meine Kritik war stets: Für die Qualität, die mir dort geboten wird, halte ich die Preise für überzogen. Warum jetzt die Kehrtwende mit der Aufnahme eines zweiten Brunello-Weinguts? Ganz einfach: ein Brunello des aktuellen Jahrgangs 2017

kostet in Deutschland, lassen wir die Massenware, die in Supermärkten und bei Discountern vertrieben wird, außen vor, von ca. 30 € pro Flasche bis ca. 150 € pro Flasche. Mit unseren Brunello bewegen wir uns zwischen 33 € und 39,50 €. Und sie gehören – nicht nur meiner Meinung nach – zu den besten der Zone. Aus meiner Sicht liegen Preise oberhalb von ca. 60/70 € pro Flasche ohnehin primär in Marketing-Kosten oder Gewinnabsichten begründet. Eine Vollkostenrechnung, die diese Preise rechtfertigt, möchte ich sehen.

Nur sehr langjährige Kunden werden sich an einen Wein erinnern, den wir meiner Erinnerung nach letztmals mit dem Jahrgang 1995 im Sortiment hatten. Das Weingut Fattoria di Basciano gehört zu unseren Ur-Weingütern, der „Il Corto" war eine der ersten Kreationen von Paolo Masi, der Ende der 1980er Jahre Schritt für Schritt das Weingut übernommen hat. Es hat bestenfalls ansatzweise etwas mit Sentimentalität zu tun, dass wir Ihnen diesen Wein wieder präsentieren. Vielmehr gefiel er mir bei der Verkostung auf der VinItaly und im Rahmen der Verkostung anderer „internationaler" Toskaner dachte ich, das wäre doch mal wieder was…

Neu sind auch die Weine von Crespaia, einem Weingut im nördlichen Teil der Region Marken. Hier ist die Bianchello-Traube heimisch, die von wenigen Winzern angebaut wird und kaum bekannt ist. Über viele Jahre habe ich immer wieder Bianchello verkostet – der überzeugendste war stets der von Crespaia. Ebenfalls aus diesem Weingut bieten wir Ihnen einen Sangiovese Colli Pesaresi an, ein Sangiovese, der deutlich von Einflüssen des nahen Meeres geprägt ist.

Vom Weingut Col die Corte haben wir den Esino Rosso, einen reinen Montepulciano ins Sortiment aufgenommen. Ergänzt von zwei Weinen, die unsere langjährigen Kunden bereits kennen, die beiden Verdicchio dei Castelli di Jesi. Beide Weingüter aus der Region Marken sind biozertifiziert.

Weitere Neuheiten kommen – wie bereits angekündigt – aus Kampanien. Thunfisch- und Sardellenprodukte aus nachhaltigem Fischfang. Die Sardellen gehören sogar zu den Presidio Slow Food Produkten. Das bedeutet, Slow Food bemüht sich eine traditionelle, nachhaltige Form des Fangs und der Verarbeitung zu fördern. Alle vier Artikel, die wir von der jungen, kleinen Firma AURA im Cilento in Kampanien bezogen haben, sind von ganz außergewöhnlicher Qualität. Neben den bestandschonenden Fangmethoden – die natürlich aufwändiger und teurer sind – besteht ein ganz wesentlicher Qualitätsunterschied darin, dass alle in Öl eingelegt Produkte ausschließlich in Olio Extravergine di Oliva aus der Region eingelegt werden. Auch wenn die Preise für Pflanzenöle in den letzten Wochen explodiert sind, der Unterschied zwischen Sonnenblumenöl und Olivenöl Extravergine ist noch immer gigantisch – auch qualitativ.

Viele weitere Produkte haben wir von Mariangela Prunotto im Piemont ins Sortiment genommen. Die Qualität, die dieser Betrieb anbietet, ist einfach überzeugend. Ohne auf jedes einzelne Produkt eingehen zu wollen – Sie finden alle in unserem Internetshop – möchte ich die Perperoncini, die gefüllten Peperoni, ganz besonders hervorheben. Sie sind von wirklich unglaublicher Qualität.

Preisentwicklung

Wie bereits angekündigt, müssen wir leider bei etlichen Produkten die Preise anheben, da wir bei einigen Lieferanten bereits höhere Preise bezahlen müssen. Erfreulicherweise blieben bei vielen unserer Partner die Erhöhungen aber sehr im Rahmen. Auf die Weitergabe der erhöhten Frachtkosten und der alleine in diesem Jahr um 20 % gestiegenen Kosten für Versandkartonagen, verzichten wir im Moment noch, lebt doch die Hoffnung, dass sich die Preise für Energie wieder etwas beruhigen.

Neues bei Strien

2020 Bianchello del Metauro BIO

Crespaia

0,75 l € 11,00

(Grundpreis 14,67 €/Liter)

Den größten Preissprung machen die Prosecco von Rive della Chiesa. Die waren allerdings in den letzten Jahren auch extrem preisstabil. Ansonsten bleibt es zum Glück größtenteils bei maximal 10% Preiserhöhung, überwiegend aber deutlich darunter.

Wein- und Genuss-Reise nach Kampanien im Oktober/November 2022

Bedauerlicherweise ist die Region Kampanien, deren Haupstadt Napoli ist, abgesehen von der Haupstadt und der Amalfi-Küste touristisch und weinmäßig noch weitgehend unbekannt. Zwar haben wir Ihnen in den vergangenen Jahren viele tolle Weine – und die Olivenöle von FAM – aus der Region vorgestellt, damit sind wir aber ein Vorreiter in der Branche. Damit Sie sich selbst ein Bild der phantastischen Region Beneventano – nord-östlich von Napoli gelegen – machen können, biete ich Ihnen Ende Oktober/Anfang November eine Reise dorthin an. Was Sie dabei erleben und verkosten dürfen, lesen Sie am besten auf unserer Website unter dem Menüpunkt Reisen. Ich freue mich, wenn ich Ihnen einige Geheimtips auf dieser historisch-kulinarischen Entdeckungsreise zeigen darf.

Neues bei Strien

Peproncini farciti
Mariangelo Prunotto
300 gr € 16,00
(Grundpreis 53,33 €/kg)

Salsa per Pizza BIO
Mariangelo Prunotto
340 gr € 4,95
(Grundpreis 14,56 €/kg)

Wein- und Genuss-Reise ins Piemont im Juni 2023

Das Piemont gehört inzwischen, nicht nur unter Gourmets, zu den beliebtesten Reiseregionen Italiens. Entsprechend schwierig ist es für besondere Leistungen lange Optionen zu bekommen. Das macht es mir, gerade in Zeiten von extremen Unwägbarkeiten – wie einer Pandemie und eines Krieges – besonders schwierig Reisen bis kurz vor dem Starttermin offen halten zu können.
Meine komplett neu konzipierte, außergewöhnliche Reise ins Piemont, die etliche Besonderheiten und Höhepunkte bietet, konnte deshalb in diesem Jahr nicht stattfinden. In Abstimmung mit den Inhabern der Unterkunft und allen anderen Beteiligten, biete ich die Reise deshalb vom 11. bis 16. Juni 2023 wieder an. Der Anmeldeschluss ist aus den vorgenannten Gründen auch schon sehr früh, nämlich am 11. Dezember 2022. Nähere Infos finden Sie unter dem Punkt „Reisen" auf unserer Internetpräsenz.

Selezione dell'intenditore

2019 Piemonte Barbera BIO
La Zerba
0,75 l € 11,00
(Grundpreis 14,67 €/Liter)

Probier-Abonnement

Der Sieger des letzten Probierabos Rot war der Piemonte Barbera von La Zerba – trotz sehr kontroverser Bewertungen. Aber auch der „Kret" Cabernet bekam gute Bewertungen, etwas abgeschlagen landete der „Gricos" auf dem dritten Platz.
Wie meistens bekamen wir beim Weißweinabo sehr wenige Rückmeldungen, dennoch ist der Sieger eindeutig, der „Versante" Chardonnay von Vallone ist die „Selezione dell'intenditore".
Im aktuellen Abo ist als neuer Wein der „Versante Primitivo von Vallone enthalten, dazu kommen zwei alte Bekannte: der Montepulciano d'Abruzzo „Etichetta Nera" und der Erta e China.
Das Weißwein-Abonnement enthält den absolut neuen Bianchello del Metauro aus den Marken, den wieder eingeführten Verdicchio die Castelli di Jesi und den „Abrigat" Sauvignon.
Wir sind gespannt, ob es diesmal wieder überraschende Ergebnisse gibt, und wünschen Ihnen viel Freude beim Verkosten.

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