

**Schwarzer Trüffel**  
mittlere Qualität  
mit verhaltenen Aromen  
100g ca. DM 47,-

**Weißer Trüffel**  
Spitzenqualität  
10g ca. DM 62,-



Die Mindestbestellmenge bei schwarzem Trüffel beträgt 50 Gramm, bei weißem Trüffel 10g. Bei Versand berechnen wir zuzüglich DM 10,- für Porto und Verpackung. Die Auslieferung haben wir für den 12. November vorgesehen. Bei entsprechendem Interesse werden wir auch in der Weihnachtswochen noch einmal Trüffel importieren. Bitte melden Sie sich rechtzeitig.



#### In Kürze

- **Brunello**; Der 1993 Brunello di Montalcino von Piancornello ist ausverkauft. 1994 war für den Brunello kein großes Jahr, vor allem brachte es keine lagerfähigen Weine hervor. Da die Winzer trotzdem deutlich mehr Geld verlangt haben als für den guten 93er, wollen wir Ihnen diesen Jahrgang nicht anbieten. Offensichtlich haben es viele Kollegen ebenso gehalten, denn der jahgangsbedingt zweifellos deutlich bessere 95er wird vermutlich nur geringfügig teurer werden. Im Januar 2000 wird er vom Schutzkonsortium zum Verkauf freigegeben.
- **Präsent-Ideen 2000**; Unser Prospekt „Präsent-Ideen 2000“ ist vor wenigen Tagen fertig geworden. Wollen Sie Freunden, Bekannten, Kunden etwas Gutes tun? Dann fordern Sie unseren Prospekt mit Geschenkzusammenstellungen einfach an. Lassen Sie sich inspirieren, noch haben wir genug Zeit etwas Individuelles für Sie zu entwickeln. Den Versand, auch ins Ausland, wickeln wir komplett für Sie ab. Ausschauen, Bestellen, den Rest erledigen wir für Sie!

Angebote im Dezember

**Weißwein des Jahres 1998 „I Masieri“ Gambellara La Bianca**  
0,75l DM ~~98,00~~ 8,90  
12 Flaschen DM 99,-

**Rotwein des Jahres 1996 „Corte Auda“ Cannonau di Sardegna C. S. Trexenta**  
0,75l DM ~~127,00~~ 11,60  
12 Flaschen DM 129,-

Angebote gültig von 6. bis 24. Dezember 1999




#### Von Intenditore zu Intenditore

Unter dieser Überschrift veröffentlichen wir Ihre Angebote oder Gesuche. Schreiben Sie uns, wenn Sie etwas verkaufen, tauschen, kaufen wollen, oder wenn Sie den Meinungsaustausch mit Gleichgesinnten oder einen Degustationskreis suchen, oder...

- Mehrere hundert Weinetiketten aus verschiedenen Ländern, unsortiert, kostenlos abzugeben. Interesse? Telefon 0711/471145.
- Einzelflasche Château Mouton Rothschild 1975 gegen Gebot zu verkaufen. Angebote bitte an Herrn Strien, Telefon 0711/441032-0, Fax 0711/441032-22.

Unsere Öffnungszeiten:

Montag-Mittwoch	16.00 - 18.30 Uhr
Donnerstag + Freitag	16.00 - 20.00 Uhr
Samstag	9.00 - 14.00 Uhr



Weinimport  
**Strien**  
Italienische Weine

Nellinger Straße 2  
70619 Stuttgart  
(Heumaden)  
Tel. 0711/441032-0  
Fax 0711/441032-22



19. Ausgabe · 8. Oktober 1999

#### Probier-Abonnement

Unseren vielen probierfreudigen Kunden bieten wir ab sofort ein Probier-Abonnement an. Das Abonnement erscheint in 4 „Ausgaben“ pro Jahr mit jeweils 3 Weinen. Sie bestimmen, ob Sie überwiegend Rot- oder Weißweine beziehen möchten. Jedem Paket liegt ein kurzer Fragebogen bei, mit dem wir Sie bitten, die probierten Weine zu bewerten. Die am besten bewerteten Tropfen werden wir in unserem nächsten Weinblatt als „Selezione del'Intenditore“ – Selektion des Kenners – vorstellen. Damit geben Sie allen unseren Kunden wertvolle Tips, welche unserer Weine ganz besonders zu empfehlen sind.

Angebot im Oktober

**1997 Barbera d'Asti Franco Roero**  
0,75l DM ~~137,00~~ 12,60  
12 Flaschen DM 139,-

Angebot gültig von 4. bis 23. Oktober 1999



Zwei Möglichkeiten des Probier-Abonnements bieten wir Ihnen an:

**Jahres-Abo/Geschenk-Abo:** Sie oder der Beschenkte bekommen automatisch jede Sendung unseres Probier-Abonnements zugesandt. Wir verpflichten uns, den Betrag von 250,- DM pro Jahr nicht zu überschreiten. Bezahlt wird per Lastschrift jeweils nach Erhalt der Sendung. Ihr Vorteil: Auf den ohnehin schon günstigen Preis bekommen Sie noch 5% Rabatt.

**Gelegenheits-Probe:** Sie entscheiden bei jeder Sendung von Neuem, ob Sie mitprobieren möchten. Wenn nicht, schicken Sie das Paket einfach innerhalb zwei Wochen nach Erhalt unfrei an uns zurück.

Als ganz besonderes Schmankerl verlosen wir einmal im Jahr, unter all denjenigen, die den Fragebogen vollständig und auswertbar ausgefüllt zugesandt haben, dreimal drei Flaschen des Weins, der unter allen Einsendungen im Durchschnitt die höchste Punktzahl bekommen hat. Beachten Sie dabei, jeder eingesandte Fragebogen nimmt an der Verlosung teil. Wer also vier Pakete beurteilt hat, hat vier Chancen, wer nur einmal probiert hat, hat auch nur eine Chance. Pro Teilnehmer und Paket wird nur ein Fragebogen angenommen.

Unsere beiden ersten Pakete sind ab sofort verfügbar und enthalten:

Rotwein: 1996 Cesanese del Piglio von Casale della Ioria, 1994 Montepulciano d'Abruzzo Selezione Etichetta Nera von Pietrantoni, 1996 Rosso di Montalcino von Piancornello. Paketpreis DM 49,- (bei Versand zzgl. DM 6,- Versandkostenanteil)

Weißwein: 1998 Terlaner Weißburgunder „Spiegelstein“ von Kössler, 1997 Passerina del Frusinate von Casale della Ioria, 1998 Gavi „Terrarossa“ von La Zerba. Paketpreis DM 42,- (bei Versand zzgl. DM 6,- Versandkostenanteil)

#### Neues bei Strien

Wieder haben wir einige Neuheiten für Sie aus- gesucht. Der Schwerpunkt liegt, es wird Sie nicht überraschen, im Süden Italiens. Ganz besonders freuen wir uns über die beiden Neuen aus dem Latium von der Azienda Agricola Casale della Ioria von Paolo Perinelli. Das Weingut, süd-östlich von Rom gelegen, produziert zwei außerordentlich interessante Weine aus heimischen Rebsorten. Beide sind unbekannt, aber hochwertige Traubensorten, die die Perinellis zu ganz feinen, sortentypischen Tropfen ausgebaut haben.

Der Cesanese del Piglio 1996 ist ein eleganter, charaktervoller Rotwein, der exzellent mit Wildgerichten harmonisiert. Der Passerina del Frusinate 1997 – Passerina ist eine Verwandte der Trebbiano-Traube – ist, wenn man so will, ein „Winterweißwein“. Ein voller, konzentrierter Wein mit Persönlichkeit und Struktur.

### Angebote im November

#### 1997 Trentino Marzemino Casata Monfort

0,75 l DM ~~12,80~~ 11,60  
12 Flaschen DM 130,-

#### 1998 Trentino Pinot Grigio Casata Monfort

0,75 l DM ~~13,80~~ 12,50  
12 Flaschen DM 139,-

Angebote gültig von 1. bis 27. November 1999



Neu aus Sardinien ist der Tanca Su Conti, ein konzentrierter, tief dunkelroter Wein der Cantina Sociale della Trexenta. Aus Cannonau, Carignano und Montepulciano gekeltert, verfügt er über einen beachtlichen Körper. Wir empfinden ihn als tollen Begleiter zu sehr kräftigen, winterlichen Gemüsegerichten oder zu einem würzigen Braten. Eine absolute Neuheit ist der Schietto 1997 von Francesco Spadafora. Ein wirklich außergewöhnlicher Cabernet-Sauvignon, der im Jahr 1997 zum ersten Mal produziert werden konnte. Die minimale Menge von rund 40 Hektoliter pro Hektar wurde Ende September 1997 geerntet. Nach 20 Tagen Gärung mit Schalenkontakt erreichte der Wein einen Alkoholgehalt von 14% Vol. Ab Februar 1998 verbrachte er 12 Monate in Barriques, um dann auf Flaschen gezogen zu werden.

Von Angelo Butussi aus Corno di Rosazzo – Friaul – haben wir jetzt auch einen leckeren Rotwein in unser Programm aufgenommen, den Cabernet-Franc 1998. Nur im Stahltank ausgebaut, ist er ein frischer, vergnüglicher Rotwein von beachtlicher Feinheit. All diejenigen, die der Meinung sind, der Cabernet-Franc sei grobschlächtig und platt, wird er eines besseren belehren. Auch unser Spezialitätensortiment haben wir erweitert. Im Piemont stießen wir auf einen Bienenzüchter mit exzellentem Honig. Die Gebrüder Bordone produzieren Kastanien-, Akazien- und Lindenblütenhonig. Allen gemeinsam ist das sehr feine Aroma und der interessante Preis.

### Präsentation von Weinen anderer Länder

Wie versprochen haben wir die Kontakte zu Kollegen, die sich auf andere Weinnationen spezialisiert haben, intensiviert.

Als erstes Land haben wir Frankreich ausgesucht. Wir präsentieren Ihnen eine Auswahl toller Tropfen, die die Firma Wein-Service-Kühnel direkt aus Frankreich importiert. Wir beschränken uns zunächst auf 12 Weine, die kein geringerer als Frank Kämmer – Deutschlands einziger Master-Sommelier – aus dem umfangreichen Sortiment von Herrn Kühnel selektiert hat. Jedem dieser Weine liegt eine kurze Beschreibung von Frank Kämmer bei. Natürlich haben auch wir die Weine degustiert, denn einen Wein, den wir nicht verkostet haben, gibt es bei uns nicht. Egal wer ihn vorher gelobt hat.

Hut ab vor dieser tollen Auswahl, aus der wir einen Wein ganz besonders hervorheben möchten, den Domaine de la Gaffelière 1988, einen Bordeaux aus St. Emillion. Mitten im Grand Cru Gebiet gelegen deklariert der schrullige 80-jährige Claude Mazière seinen Wein schlicht als AOC. Nicht, weil er die Grand Cru Anerkennung nicht bekäme, sondern weil er meint: „Es kommt auf die Qualität des Weines an, nicht darauf, was auf dem Etikett steht“. Das gefällt uns, deckt es sich doch mit unserer Philosophie.



### Erntebericht

Das Jahr 1999 wird, so urteilen zumindest die Winzer in Nord- und Mittelitalien, ein schwieriges Jahr. Aus dem Veneto war gar von bescheidenen Qualitäten zu hören, sollte nicht noch eine Wetterbesserung eintreten.

Lorenzo Simoni, Casata Monfort (Trentino) und Hans Ebner von der Wein- und Sektkellerei Kössler (Südtirol) sind mit den Weißweinen sehr zufrieden, für die Roten wird es ein gutes Jahr, große Weine dürfen wir nicht erwarten.

Auch im Piemont sieht es nach guten Weißweinen aus. Für die Rotweine sollte in den kommenden Wochen das Wetter noch stabil bleiben. Lediglich der Dolcetto ist größtenteils schon geerntet. Er präsentiert sich in sehr unterschiedlichen Qualitäten. Während der kühlen August- und der teils sehr heißen Septembertage lief die Reifung nicht ganz optimal, die Trauben sind aber gesund mit guten Zuckergradationen. Der Nebbiolo hingegen hat etwa 14 Tage Vegetationsvorsprung und ver-

spricht bei weiterhin gutem Wetter exzellente Qualitäten.

Die Toskana erwartet ordentliche Sangiovese-Trauben, wobei auch hier das Wetter durchaus noch Probleme bereiten kann. Auf Sizilien verspricht es ein exzellentes Jahr zu werden, ebenso auf Sardinien.

In Apulien haben Regenfälle die Qualität etwas reduziert, dennoch erwartet man einen guten Jahrgang. Im Moment wird noch Negroamaro und Montepulciano geerntet, bei glänzendem Wetter. Temperaturen bis 34°C im Raum Lecce sind auch dort für die Jahreszeit ungewöhnlich.



Valter Musso bei der Ernte seiner Chardonnay-Trauben



### Festa del Tartufo

Warum nach Alba fahren, wenn das Leckere liegt so nah?

Nach der großen Zustimmung, die wir auf unser Mittsommer-Brunch und das leckere Buffet erfuhren, wollen wir Sie mit der nächsten Veranstaltung nicht zu lange auf die Folter spannen.

Am Samstag, 13. November ist es soweit. Um 17 Uhr eröffnen wir in unserem Spezialitätengeschäft das Trüffel- und Wildbuffet. Wieder wird uns Ottmar Bischof mit Leckereien aus seiner Küche die ideale Begleitung zu unserer Weinauswahl servieren. Bei den Weinen werden, der Jahreszeit und den Speisen angepaßt, Rotweine sowie die Neuheiten in unserem Angebot die Hauptrolle spielen.

Wenn Sie teilnehmen möchten, dann melden Sie sich bis 8. November an. Den Unkostenbeitrag von DM 45,- pro Person bitten wir, nach Bestätigung der Reservierung, bis 10. November zu bezahlen.

### Striens Herbstprogramm

#### Toskana

Montag, 18. Oktober, 19.30 Uhr  
Toskana von B wie Bianco Vergine  
bis V wie Vino Nobile di Montepulciano  
Teilnahmegebühr DM 20,-

#### Festa del Tartufo

Samstag, 13. November, 17.00 Uhr  
Zu ausgesuchten Weinen  
kreiert Ottmar Bischof ein leckeres  
Trüffel-Wild-Buffet  
Teilnahmegebühr DM 45,-

Anmeldung zur Festa bis zum 8. November  
Zahlung der Teilnahmegebühr bis 10. November

#### Reife Gewächse

Montag, 22. November, 19.30 Uhr  
Gereifte Rotweine  
Teilnahmegebühr DM 20,-

#### Barolo Vertikalprobe

Montag, 13. Dezember, 19.30 Uhr  
Verschiedene Jahrgänge  
ab 1961 bis 1995 im Vergleich  
Teilnahmegebühr DM 40,-

Anmeldeschluß ist jeweils 2 Tage vorher



### Frischer Trüffel direkt importiert

Dank unserer guten Beziehungen zu Longhi Tartufi können wir Ihnen auch in diesem Jahr wieder frischen Trüffel anbieten. Sie können zwischen zwei Qualitäten wählen.

Auf einen genauen Preis können wir uns nicht festlegen, da Trüffel immer zu Tagespreisen gehandelt wird. Die angegebenen Preise sind daher Orientierungspreise. Bitte geben Sie bei Ihrer Bestellung mit an, welchen Preis Sie höchstens zu zahlen bereit sind, so können wir spontan entscheiden, ob wir für Sie noch bestellen können oder nicht. Wenn Sie keinen Höchstpreis angeben, erlauben wir uns, bei bis zu 5% höheren Preisen als den angebotenen, ohne Rückfrage zu liefern.