

Das Weinblatt



27. Ausgabe, 28. November 2001

Das Weinblatt wächst...



Liebe Kunden, liebe Weinblatt-Leser. Es hatte sich bei den letzten Ausgaben schon abgezeichnet, das Weinblatt wird zu klein. Regelmäßig mußten wir Texte kürzen, Bilder herausnehmen, auf einzelne Artikel verzichten. Diesmal haben wir den Schritt gewagt: Sie halten die erste 6-seitige Ausgabe vom Weinblatt in Händen. Aber keine Angst, wir wollen das nicht zu einer Ver-

pflichtung werden lassen, wollen Sie auch künftig nicht mit leeren Floskeln belästigen, nur damit sechs Seiten voll werden. Es soll sich nach der Menge dessen richten, was wir Ihnen mitzuteilen haben, die Qualität

Unser Festtagswein

**1993 Chianti Classico
Riserva „Viacosta“**

Fattoria di Rodano

0,75 l € 21,00 / DM 41,07

(Vergleichspreis 28,00 €/Liter)



soll auch weiterhin – nicht nur beim Wein – über Quantität gehen. Auch haben wir nicht den Ehrgeiz, den bekannten Weinzeitungen Konkurrenz zu machen. Weder bin ich Journalist noch Schriftsteller, vielmehr verstehe ich mich als informierenden Weinhändler, der über seine Weine mehr zu sagen hat und mehr sagen will, als: „Unsere Weine sind alle gut“. Sie sind es, natürlich, aber das alleine ist für Sie als kritischen Kunden bestimmt kein Kaufargument. Wir werden uns auch weiterhin mit Sortiment, Beratung und Information vom Gros unserer Wettbewerber absetzen, mal mit einem 6-seitigen Weinblatt, mal mit einem 4-seitigen, ganz nach Bedarf.



Erntebericht

Die Traubenlese und auch der Gärprozess – zumindest was die alkoholische Gärung angeht – sind abgeschlossen – Zeit, Ihnen einen ersten Überblick über die Eindrücke einiger Winzer zu verschaffen.

Im Piemont handelt es sich um ein Jahr mit höchst unterschiedlichen Ernteergebnissen. Costigliole d'Asti war wenige Tage vor Erntebeginn des Barbera das Zentrum eines Gewittergebietes mit schwerem Hagel. Dort ist praktisch ein hundertprozentiger Ernteausfall zu beklagen. Natürlich, man kennt es, die Winzer klagen, um Entschädigungen zu bekommen. Aber in diesem Fall habe ich mit eigenen Augen gesehen, wie es in den Rebanlagen aussah. Wer davon auch nur eine Traube eingemaischt hat, ist unserios! Auf vielen Hektar Rebland hing nach dem Hagel kein einziges Blatt mehr, lediglich die schwer beschädigten Trauben, die größtenteils auch alsbald Fäule ansetzten. Wahrhaft ein Bild des Schreckens!

Franco Roero hatte unsägliches Glück, seine Weinberge lagen wenige hundert Meter außerhalb des Gewitters mit Hagelschlag. Die gesunden Trauben hielten dem schweren Regen unbeschadet stand. Er freut sich auf einen wiederum absolut großartigen Barbera. Und das bereits im fünften Jahr in Folge!



Wein im
Gärprozess
mit stabiler
Schaumkrone



Valter Musso war, als ich ihn Anfang Oktober besuchte, erkennbar müde. „So eine Ernte“ sagte er „habe ich noch nicht erlebt. Beginnend mit dem Chardonnay – Ende August – jeden Tag ernten, unglaublich. Die üblichen Tage der Pause, um das Material zwischendurch wieder in Ordnung zu bringen, waren wegen der extrem schnellen Ausreifung der Trauben in diesem Jahr nicht möglich.“ Insgesamt ist er recht zufrieden, weiß aber die Qualität der Nebbiolo-Weine noch nicht recht einzuschätzen. Es fehlt ihnen an Farbe, wie sie sich ansonsten präsentieren, bleibe abzuwarten, meint er. Darin stimmt er mit Lorenzo Accomasso vollständig überein. Auch er ist unsicher, wie der Barolo in diesem Jahr ausfallen wird.

Ganz anders die Töne von der Fattoria LeCasalte. Hatte Chiara wenige Tage vor Erntebeginn noch Falten auf der Stirn, weil ein Regengebiet über die Toskana zog, so war sie nach der Ernte voll des Glücks und freut sich auf einen großartigen Jahrgang 2001, der erstmals im neuen Kellereigebäude gären darf.

Auch Lorenzo Simoni von Casata Monfort im Trentino ist zufrieden. Er schätzt die Qualität der

Weine, vor allem der Roten, höher ein als die aus 2000, wobei er vernünftigerweise gleich einschränkt, man müsse den weiteren Verlauf der Reifung abwarten.

Erstaunt war ich, von dem sonst so stillen und zurückhaltenden Signor Pietrantoni nachgerade euphorische Töne zu hören. Eine Ernte wie 2001 habe es schon lange nicht mehr gegeben, die Traubenqualität sei absolut großartig.

Überraschend auch, daß Mitte Oktober die Ernte für den Montepulciano d’Abruzzo noch nicht abgeschlossen war. Aber aufgrund der hervorragenden Traubenqualität und des anhaltend idealen Wetters, konnte man ohne Angst den idealen Zeitpunkt abwarten.

Insgesamt scheint es ein eher schwieriges Jahr zu sein. Von absolut überragenden bis zu unterdurchschnittlichen Qualitäten kann auf relativ engem Raum alles dabei sein. Extrem abhängig von Rebsorte, Höhenlage und Erntezeitpunkt.



Die neuen Trentiner

Der autochthone Weißwein 2000 Trentino Nosiola

Casata Monfort
0,75 l € 7,25 / DM 14,18
(Vergleichspreis 9,67 €/Liter)

Der Rote aus dem Rotaliano Becken 2000 Teroldego Rotaliano

Casata Monfort
0,75 l € 7,15 / DM 13,98
(Grundpreis 9,53 €/Liter)



Olivenöl-Seminar

Olivenöl wird in Deutschland immer beliebter, wenngleich der Pro-Kopf-Verbrauch noch weit hinter den Mengen beispielsweise Italiens zurückhängt. Wir möchten Ihnen an diesem Abend näherbringen, worauf es bei Olivenöl ankommt, warum es so gesund es, und warum Olivenöl eben keinesfalls gleich Olivenöl ist.

Wir werden das Thema Herstellung ebenso ansprechen, wie die Lagerung und natürlich werden wir das Ver-

kosten von Olivenöl nicht nur theoretisch besprechen, sondern auch in die Praxis umsetzen. Dabei werden wir Olivenöle verschiedener Herkünfte vorstellen.

Wenn Sie Fragen zum Thema Olivenöl haben, bitte rufen Sie uns an oder schicken Sie uns eine Mail. Wir werden Ihre Frage in das Seminar mit einbeziehen und uns bis dahin – sollten wir es nicht selbst beantworten können – an kompetenter Stelle Rat holen.

Jahrgangprobe 1990

Viele von Ihnen wissen es, seit der Gründung unseres Weinhandels legen wir von etlichen Weinen ein paar Flaschen in unseren Keller, um die Entwicklung dieser Tropfen beobachten zu können und uns einen Eindruck über die Entwicklung der Weingüter beziehungsweise Jahrgänge verschaffen zu können. Nun wollen wir interessierten Weinfreunden die Möglichkeit bieten, sich ebenfalls einen Eindruck über die Lagerfähigkeit italienischer Weine zu verschaffen. Wir werden an diesem Abend einen Südtiroler Sauvignon, einen Rosso di Montalcino, einen Chianti Classico, einen Passum, einen traditionellen Barbera, einen Amarone und einige andere Weine aus unserem Keller holen und uns ein Urteil über den Zustand dieser Weine bilden.



Spitzenöl aus Umbrien

Olio Extravergine di Oliva Giulio Freddano

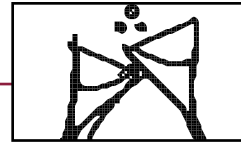
0,25 l € 7,95 / DM 15,55
(Vergleichspreis 31,80 €/Liter)

1,0 l € 22,50 / DM 44,01
(Vergleichspreis 22,50 €/Liter)



Schlußbetrachtung der Jahrgangsprobe Barolo 1990

Innerhalb der vergangenen 13 Monate traf sich eine kleine Zahl von Weinfreunden zu einer umfangreichen Probe von Barolo des sogenannten Spitzenjahrgangs 1990. Insgesamt wurden 32 verschiedene Barolo in drei Sitzungen verkostet. Darunter zum Beispiel Elio Altare, Batasiolo, Ceretto, Fontanafredda, Gaja, Scarpa, Paolo Scavino, Roberto Voerzio um nur einige zu nennen. Außerdem zwei sogenannte Piraten, zwei Barbaresco, die wir mit eingeschmuggelt hatten, um festzustellen, inwieweit die Barbaresco zwischen den Barolo auffallen. Es kam, wie wir es erwartet hatten: Qualitativ war kein Unterschied erkennbar, bei der letzten Probe wurde der Barbaresco von einem Teil der Verkoster jedoch entdeckt, wegen des etwas anderen Stils. Einig waren sich die Verkoster in dem Urteil, Weine von wirklich sehr hohem Niveau verkostet zu haben. Natürlich, es gab Enttäuschungen, Barolo die bereits heute einen mehr oder weniger starken Altersfirm aufwiesen, große Namen, die die Erwartungen bei weitem nicht erfüllten. Auch waren sich die Verkoster insbesondere bei der letzten Probe einig, daß mehrere Barolo-Winzer, und zwar auffallenderweise diejenigen, die von den internationalen Journalisten mit den größten Lorbeeren bedacht werden, ganz offensichtlich verboteenerweise etwas Cabernet zum Nebbiolo gemischt haben, um den Wein geschmeidiger zu machen. Das trübt aber nicht den großartigen Gesamtein-



Striens Veranstaltungskalender

Olivenöl-Seminar

Montag, 21. Januar, 19.30 Uhr
Über den Wert, die Gewinnung und
Qualitätsmerkmale von Olivenöl
Wie wird Olivenöl verkostet
Teilnahmegebühr € 10,-

Anmeldung und Zahlung der Teilnahmegebühr
bis zum 16. Januar 2002

Jahrgangsprobe 1990

Montag, 18. Februar, 19.30 Uhr
Verschiedene Rot- und Weißweine
aus dem Jahrgang 1990
Wie steht es um die Lagerfähigkeit
italienischer Weine
Teilnahmegebühr € 15,-

Anmeldung und Zahlung der Teilnahmegebühr
bis 13. Februar 2002

Was uns natürlich sehr gefreut hat: In der ersten und dritten Probe hatten wir je eine der beiden Lagen von Lorenzo Accomasso angestellt. Beide Weine gehörten jeweils zu den besten der Probe, und das, obwohl Accomasso nach wie vor zu den billigsten Anbietern der Zone gehört...



Weinreise

Seit geraumer Zeit haben wir die Idee, für Sie eine Reise zum Wein zu veranstalten. Seit längerem haben wir Kontakt zu einem kompetenten Partner, der diese Reise organisieren würde. Wir stellen uns vor, mit Ihnen ins Piemont zu reisen und verschiedene Weingüter während der Weinlese zu besuchen. Sie können nicht nur die Weinlese live erleben, sondern auch beim Abrebeln und Einmaischn zuschauen, Weine vor und während der Gärung verkosten und den Winzern bei jedem Handgriff über die Schulter gucken. Auch der Besuch einer Destille könnte ein Programmpunkt sein.

Nach getaner Arbeit soll natürlich auch der Genuss nicht zu kurz kommen. Abends besuchen wir bekannte und unbekannte Restaurants in der Langa und erfreuen uns an feinen Speisen zu edlem Wein.

Um die Reise nach Ihren Wünschen gestalten zu können, würden wir uns freuen, wenn Sie uns



Franco Roero
beim Ver-
schließen
eines Fasses

druck der Probe. Vor allem, da fast einhellig den mit Cabernet „veredelten“ Weinen zwar eine sehr gute Trinkbarkeit zuerkannt wurde, die Typizität, die Charaktereigenschaften aber, die man beim Barolo sucht, fast vollständig fehlten. Nicht ein einziger der Teilnehmer fand den Preis für den teuersten und renommiertesten der Barolo auch nur annähernd angemessen, auch und vor allem nicht in Relation zu den anderen Weinen, die verkostet wurden.

wissen lassen, wie Sie sich eine Reise zum Wein vorstellen, und was sie ganz besonders gerne sehen würden. Wenn Sie sich bei Interesse schon einmal ganz unverbindlich vormerken lassen, würde uns das die Planung erheblich erleichtern. Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung.

Probier-Abonnement

Diesen Monat herrschte seltene Einmütigkeit bei der Bewertung der Rotweine. Der erste Platz ging absolut eindeutig an den „Rusus“ Rosso Piceno von Castello Fageto. Das freut uns aus verschiedenen Gründen ganz besonders: Wir haben ihn dieses Jahr in unser Sortiment aufgenommen, nachdem wir ihn bei unserer

„Festa del vino Buono“ im Mai vorgestellt hatten, und Sie, liebe Kunden, ihn dringend zur Aufnahme in unser Sortiment vorgeschlagen hatten. Diesem Rat sind wir gerne gefolgt, sind wir doch der derzeit einzige Importeur dieser kleinen, aufstrebenden Kellerei in Pedaso. Wir nehmen

den Erfolg zum Anlass, das Winzerporträt in dieser Ausgabe vom „Weinblatt“ Claudio di Ruscio, dem Inhaber der Kellerei zu widmen.

Unter den Weißweinen fand der Pinot Bianco Grave del Friuli die meisten Anhänger. Es freut uns immer wieder, wenn die feinen Weißweine dieses nach wie vor nahezu unbekanntes Weines Ihre Anerkennung finden.

Mit der neuen Ausgabe stellen wir Ihnen einen Weißwein vor, der nicht nur neu in unserem Sortiment ist, sondern den die Kellerei in diesem Jahr zum ersten Mal anbietet: den Trentino Nosiola von Casata Monfort. Bei den Rotweinen haben wir Neues, Altbewährtes und Rares kombiniert. Wir sind sehr gespannt, wie Sie dieses mal urteilen!

- Rotwein: 1999 Merlot von La Prendina (Lombardien), 1998 Trentino Lagrein von Casata Monfort (Trentino), 1999 „Fontauro“ Lago di Corbara Rosso (Umbrien).
Paketpreis € 33,50 DM 65,52 (bei Versand zzgl. € 3,- DM 5,87 Versandkostenanteil)

Selezione dell'intenditore

2000 Pinot Bianco Grave del Friuli

Angelo Butussi

0,75 l | € 7,20 / DM 14,08

(Vergleichspreis 9,60 €/Liter)

1999 „Rusus“ Rosso Piceno

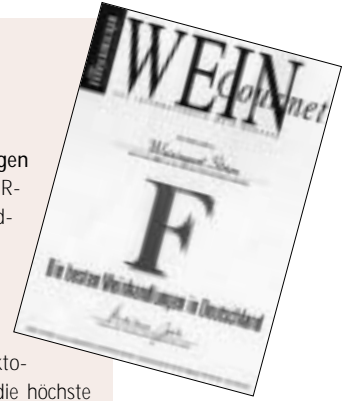
Castello Fageto

0,75 l | € 10,50 / DM 20,54

(Grundpreis 14,00 €/Liter)



aktuell



- **Eine der besten Weinhandlungen Deutschlands;** Die Zeitschrift WEIN GOURMET hat uns als eine der besten Weinhandlungen in Deutschland ausgezeichnet.
- **Bester Vino Nobile;** Und wieder einmal bekommt der Vino Nobile di Montepulciano von Chiara Barioffi allerhöchste Anerkennung. In der VINUM-Ausgabe Oktober 2001 erhält er mit 17/20 Punkten die höchste Bewertung unter den 43 vorgestellten Vino Nobile, und das sowohl mit der Riserva 97, als auch mit dem 98er. In MERUM belegten diese beiden Weine in einer Konkurrenz von 44 Weinen ebenfalls die ersten Plätze. Außerdem platzierte sich der 97er Riserva bei der JLF-Probe der gleichen Zeitung gemeinsam mit einem Valtellina auf Platz 1. Höhere Anerkennung kann ein Wein kaum erfahren.

- **Präsent-Ideen 2001/2002;** Selbstverständlich haben wir auch dieses Jahr wieder einen Prospekt mit Präsent-Ideen aufgelegt. Bitte sprechen Sie uns an, wir schicken ihn gerne zu, oder gehen Sie unter www.praesent-ideen.de ins Internet, dort finden Sie alle Vorschläge mit direkter Bestellmöglichkeit.

- **Neuer Brunello;** Nachdem der 96er Brunello von Piancornello derart schnell ausverkauft war, mußten wir uns rasch nach einer Alternative umsehen. Einmal mehr hat es sich gelohnt, viele Kontakte zu haben und zu pflegen. So konnten wir innerhalb kürzester Zeit Ersatz anbieten. Der 1996er Brunello von Fornacina ist wirklich mehr als eine Notlösung. Kontakt zu dem Weingut besteht seit sieben Jahren. Wie es der Zufall wollte, hatten wir Fornacina damals nicht ins Sortiment aufgenommen, weil sein 90er Brunello zu dem Zeitpunkt unserer Bestellung bereits ausverkauft war...

- **Helfen Sie uns zählen;** Es ist schon eine Tradition geworden, die wir auch dieses Jahr beibehalten werden. Zwischen den Jahren bieten wir Ihnen einige Restposten aus unserem Sortiment zu Sonderpreisen an. Ob Ausverkauf wegen Jahrgangswchsel oder weil der Wein aus unserem Angebot ausscheidet, oder einfach so, als kleines Dankeschön für Ihre Treue, an diesen Tagen wird es wieder eine Vielzahl von echten Schnäppchen geben. Mailen Sie uns Ihre eMail-Adresse an mailing@strien.com und Sie bekommen die Schnäppchen-Liste an den Weihnachtstagen per eMail zugestellt.

- **Castel del Monte Rosso 1998:** Wie gewöhnlich haben wir auch diese Partie nach dem Eintreffen bei uns verkostet. Leider hatten wir eine einwandfreie Flasche erwischt! Etliche Flaschen dieser Charge sind durch eine Panne beim Abfüllen als nicht verkehrsfähig einzustufen. Wir haben den Wein komplett aus dem Verkehr gezogen. Falls Sie Flaschen aus diesem Jahrgang bei uns gekauft haben, erhalten Sie eine Gutschrift dafür.



Unser Präsentvorschlag „Edeldestillate“ (DM 42,87)



- Weißwein: 2000 Gavi „Terrarossa“ von La Zerba (Piemont), 2000 Trentino Nosiola von Casata Monfort (Trentino), Orvieto Classico „Vigna del Sole“ (Umbrien)
 Paketpreis € 22,50 DM 44,- (bei Versand zzgl. € 3,- DM 5,87 Versandkostenanteil)
 Wenn Sie bereits Abonnent sind, bekommen Sie die Pakete in den nächsten Tagen zugestellt.



Probier-Abonnement Jahrgeswinner

Das zweite Jahr Probier-Abonnement ist abgelaufen. Wieder haben wir unter allen Einsendern dreimal drei Flaschen des Weines verlost, der bei

Ihnen die höchste Punktzahl erreicht hat. Ihr Favorit aus 24 Weinen eines Jahres war der 1995 Chianti Classico Riserva „Viacosta“ der Fattoria di Rodano. Die Gewinner sind Hermann Josef Rüter aus Nieheim, Jutta und Christoph Wunnerlich

aus Leinfeld-Echterdingen und Thomas Hönnicke aus Kornwestheim.

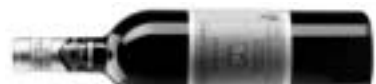
Herzlichen Glückwunsch und vielen Dank für das fleißige Ausfüllen der Bewertungsbogen!!!

Der Renner aus den Marken

1999 Rosso Piceno
 Castello Fageto

0,75 l | € 6,45 / DM 12,62

(Grundpreis 8,60 €/Liter)



Käse Bestellung

Sie erinnern sich noch an unsere großartige Veranstaltung „Wein und Käse“ aus dem vergangenen Jahr? Klar, hatten wir auch nicht anders erwartet! Wir geben Ihnen pünktlich zur Weihnachtszeit wieder die Möglichkeit, Käse von La Casara zu bestellen. Welche Sorten wir anbieten, entnehmen Sie bitte beiliegendem Bestellblatt.

Annahmeschluss für Ihre Bestellung ist der 13. Dezember. Die Auslieferung beziehungsweise Abholung der Käse wird voraussichtlich am 19. Dezember erfolgen.



Das Winzerporträt:

Azienda Agricola Castello Fageto

Über mehrere Jahre suchten wir in der Region Marche in Mittelitalien einen Winzer, der eigenständige, saubere, für die Region typische Weine mit gutem Preis-Qualitäts-Verhältnis produziert. Weine die eigenständig sind, und nicht einfach eine weitere Cuvée aus Sangiovese und Cabernet, schließlich soll unser Angebot vor allem tiefer und nicht breiter werden. Unzählige Verdicchio haben wir bei dieser langen Suche verkostet, etliche Rosso Conero und viele Rosso Piceno. Die Mehrzahl war langweilig, einige fehlerhaft, manche wurden zu horrenden Preise offeriert. Aber, fleißiges Verkosten lohnt sich, das durften wir einmal mehr erfahren! Im vergangenen Jahr auf der VinItaly fiel uns ein kleiner Betrieb auf, den wir vorher nicht gesehen hatten, Castello Fageto. Die Weine überzeugten uns spontan. Auch die erneute Verkostung in Stuttgart stellte uns zufrieden. Im Juli machte ich mich auf den Weg, Claudio Di Ruscio in seiner Kellerei zu besuchen.

Am 17. Juli vergangenen Jahres traf ich morgens um 9 Uhr in der Kellerei ein. Ein eher zweckmäßiges Gebäude moderner Architektur. Die eigentliche Kellerei ist eine Halle mit deckenhohen Stahltanks, funktional, sauber. Außerhalb des Gebäudes die Traubenanlieferung, einige Gärtanks. Im Nebengebäude befindet sich der kleine Holzkeller mit den größeren Fässern für den Rosso Piceno und den Barriques, in denen der Tristo di Elisena und der Rusus reifen. Auch hier ist alles picobello sauber, gekachelte Wände. Die Kellerei hinterläßt einen einwandfreien Eindruck. Nun fahren wir in die Weinberge, die teils gepachtet, teils im Eigenbesitz sind. Nachdem wir die Hügel hinauf gefahren waren, verschlug es mir fast den Atem. Traumhaftschön der Blick von den Hügeln auf das blaue Meer, auf den Gran Sasso d'Italia, mit 2912 Metern der höchste Gipfel der Abruzzen. In dieser wunderschönen Gegend also reifen die Trauben für den Rosso Piceno und den weißen Falerio dei Colli



Claudio DiRuscio in seinem Weinberg



Ascolani. Weiter fahren wir in einen anderen Weinberg, der gerade neu bestockt wird. Auch dieser Weinberg liegt phantastisch, man möchte an diese Stelle am liebsten gleich ein Ferienhäuschen bauen.

Der leicht salzig schmeckende Wind, die Aussicht auf Appenin und Meer, man kommt unweigerlich ins Schwärmen. Aber die Arbeit hat uns wieder, wir fahren zurück in die Kellerei, denn mit den bisher genannten Preisen bin ich noch nicht ganz zufrieden, möchte noch einen etwas günstigeren Preis erzielen. Am Ende des



Blick aus den Weinbergen auf das Meer und den Gran Sasso d'Italia

Gesprächs sind wir uns einig geworden, die erste Order wird platziert und schon zwei Wochen später haben wir den Wein dieser jungen, engagierten Kellerei im Haus.

Erst 1991 wurde die Kellerei gegründet, denn nach Generationen als Traubenproduzent wollte man endlich einen eigenen Wein gehobener Qualität erzeugen. Die ersten Jahre des Experimentierens verbrachte Claudio Di Ruscio, der sich von Önologen Pierluigi Lorenzetti beraten läßt, noch weitgehend im Verborgenen. Erst vor zwei Jahren begann er zaghaft, sich auch um den Export zu kümmern. Große Sprünge kann man ohnehin noch nicht machen, beläuft sich doch die Produktion der beiden Hauptweine Rosso Piceno und Falerio auf lediglich 15.000 Flaschen, vom Rusus gar wurden nur 6.000 Flaschen abgefüllt. Der Rest der Trauben beziehungsweise des Weines von immerhin 22 Hektar unter Reben wird offen verkauft. Nach und nach soll die Flaschenweinproduktion erhöht werden, immer jedoch unter der Prämisse „poco ma bene – wenig aber gut“.

Falls Sie mal in die Gegend von Pedaso kommen, ich habe in der Trattoria Il Covo ganz exzellent gegessen. Keine Sterneküche, aber eine wirklich leckere Lokalküche. Claudio empfiehlt außerdem die Trattoria Pennesi, die ebenfalls ganz ausgezeichnete Lokalküche bietet.



Fass Nr. 4 mit 2.500 Litern Rosso Piceno



Unsere Öffnungszeiten:

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

Bürozeiten:
Montag–Freitag
9.00 - 16.00 Uhr



Nellinger Straße 2
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