

Die Küferweg-Presse

Nummer 41 – November 2007

Nachrichtenblatt der Weinhandlung am Küferweg – CH-8912 Obfelden
Telefon 043 322 60 00 – Fax 043 322 60 01 – www.kueferweg.ch

Herzlich willkommen zum Küferweg-Degustationsfest

mit Stanislaus Wallut, Domaine de Villeneuve; Odile Cavard und Renaud de Roux, Domaine du Haut-Attilon; Daniel Gimenez, Bodegas La Purísima; Luis Palacios Duque, Bodegas Palacios Duque und weiteren Produzentinnen und Produzenten.



Am Samstag, 17. November 2007, von 11 bis 18 Uhr und am Sonntag, 18. November 2007, von 11 bis 16 Uhr auf dem Areal der Seidenfabrik Stehli in 8912 Obfelden.

• Degustation

Das gesamte Sortiment – rund 150 Weine und Spirituosen – steht für Sie zur Degustation bereit. Die anwesenden Produzentinnen und Produzenten und das Küferweg-Team beraten Sie gerne.

• Geführte Degustationen

»Rhôneweine« mit Stanislaus Wallut, Domaine de Villeneuve und Renaud de Roux und Odile Cavard, Domaine du Haut-Attilon.

Der Châteauneuf-du-Pape 2003 von Stanislaus Wallut hat an der Basler Weinprämierung La Sélection soeben eine der raren Goldmedaillen gewonnen. Ein Grund mehr, mit ihm persönlich über seine Weine zu sprechen. Mit auf dem Podest: Odile Cavard und Renaud de Roux: sie produzieren an der Rhônemündung eine vielfältige Weinpalette.

»Spanien« mit Daniel Gimenez, Bodegas La Purísima und Luis Palacios Duque, Bodegas Palacios Duque. In Spanien haben wir neue Weine entdeckt und freuen uns, die Produzenten unseren Kundinnen und Kunden persönlich vorstellen zu können. Aus dem Gebiet Yecla bei Alicante reist Daniel Gimenez an und Luis Palacios Duque stellt seine Weine aus dem Gebiet Rioja vor.

• Für den kleinen Hunger

Uschi Schneebeli, Obfelden, bereitet in der Weinlagerbeiz mit Pilzen aus der Amanita-Produktion ein paar Leckerbissen und andere Kleinigkeiten zu.



Samstag, 17. November 2007

ab 11 bis 18 Uhr: **Degustation im Weinlager**

11 bis 12 Uhr: **Geführte Degustation »Rhôneweine«**
 Stanislaus Wallut, Domaine de Villeneuve und Odile Cavard und Renaud de Roux, Domaine du Haut-Attilon, stellen ihre neuen Jahrgänge vor. Der Anbau entlang der Rhône ist ihr gemeinsamer Nenner, die biologische Bewirtschaftung seit vielen Jahren die Regel.
 Die Anzahl Plätze ist limitiert, eine Reservation ist empfehlenswert (Telefon 043 322 60 00).

12 bis 16 Uhr: **Kleinigkeiten in Uschi Schneebelis Pilzbeizli**

Sonntag, 18. November 2007

ab 11 bis 16 Uhr: **Degustation im Weinlager**

11 bis 12 Uhr: **Geführte Degustation »Spanien«**
 Erstmals am Küferweg: Daniel Gimenez, Bodegas La Purísima, und Luis Palacios Duque, Bodegas Palacios Duque. Weine aus dem Norden und Süden Spaniens.
 Anzahl Plätze ist limitiert. Eine Platzreservation wird empfohlen (Telefon 043 322 60 00).

12 bis 16 Uhr: **Kleinigkeiten in Uschi Schneebelis Pilzbeizli**



Am Degustationsfest kann das gesamte Sortiment des Küferwegs verkostet werden. Rund 150 Weine stehen zur Auswahl bereit.



Kaiserwetter bei der Lancierung der Amanita-Delikatessen

Heiner Stolz und sein Amanita-Team luden Ende September zur Vernissage ihrer Pilzspezialitäten auf den Biohof Weid in Obfelden. Viele kamen und bereuten es nicht: strahlendes Herbstwetter, Schlemmereien, zauberhafte Musik des Trios Klangheimlich, rundum eine gute Stimmung.

Aus dem Piemont reisten Carlo und Laura Volpi an. Die beiden verbindet mit den Amanita-Produkten die Illustrationen von Regula Büsser. Sie hat die Etiketten der Sogni-Weine und der Pilzdosen und -gläser gestaltet. Ariane und Markus Schamberger, Weinhandlung am Küferweg, boten den Gästen die »Regula Büsser-Weine« aus dem Sortiment zur Verkostung an.



Regula Büsser, Heiner Stolz, Carlo und Laura Volpi stellten dem Publikum die aussergewöhnliche Gestaltung der Etiketten vor.

Wer vom Küferwegteam trinkt nur noch Vino Zero?

Irene Huwyler, seit zwei Jahren beim Küferweg engagiert als Organisatorin der Degustationsveranstaltungen, Autorin, Gestalterin und vieles mehr, wird »Mama«. Die gelernte Winzerin und Kommunikatorin FH verlässt bald den Küferweg. Ciao, ciao – Irene, viel Glück und Freude in der neuen Rolle und herzlichen Dank für alles!



Der Schaumwein von Vino Zero: ein bekömmliches Getränk für alle Generationen.

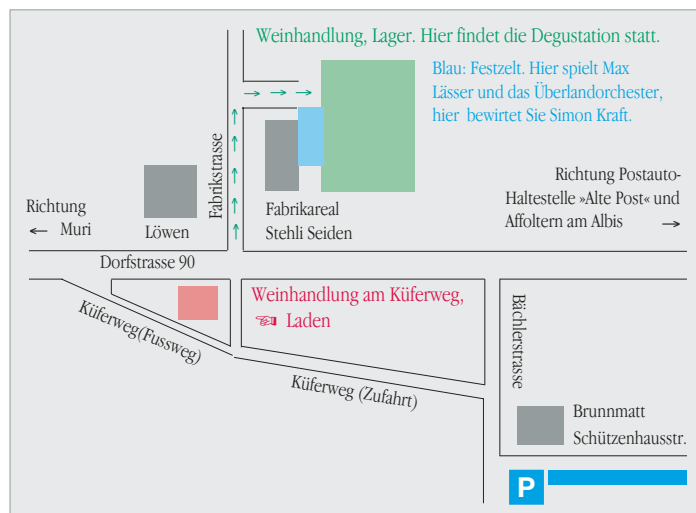
Erfolg für Küferweg-Weine an der Prämierung La Sélection in Basel

Jeweils im September haben Produzenten und Weinhändler die Möglichkeit, ihre Gewächse von einer Fachjury testen zu lassen. In Sechsergruppen verkosteten und bewerteten rund 30 Degustatorinnen und Degustatoren aus Handel, Forschung, Medienschaffende und fachkundige Weininteressierte 573 eingereichte Weinmuster aus aller Welt. Knapp 15 Prozent wurden mit der Médaille d'Or ausgezeichnet (mindestens 87/100 Punkte), 12 Prozent mit einem Certificat d'honneur (86/100 Punkte), was einem »sehr gut« entspricht.

Aus dem Küferweg-Sortiment erhielt der Châteauneuf-du-Pape Domaine de Villeneuve eine Médaille



d'Or, der Champagne Cuvée blanche, der Tufano, und der Rioja Padús ein Certificat d'honneur.



So finden Sie uns:

Mit der S-Bahn (S9) im Halbstundentakt ab Zürich HB (h.04 und h.34) oder ab Zug (h.08 und h.38) bis Affoltern am Albis. Anschliessend mit dem Postauto nach Obfelden, Haltestelle Alte Post. Nach 200 Metern dorfabwärts ist beim Restaurant Löwen der Weg ausgeschildert.

Mit dem Auto: Im unteren Dorfteil von Obfelden sind Parkplätze unterhalb des Mehrzweckgebäudes Brunnmatt ausgeschildert. Zu Fuss zurück zur Hauptstrasse und dorfabwärts gehen. Anschliessend Wegweiser beim Restaurant Löwen folgen.

SCHWEIZER ILLUSTRIERTE

27. August 2007

WEIN-TIPP

REINER BIO-TEMPRANILLO
 Rioja-Weine können aus reinen Tempranillo-Trauben bestehen. Wie der Rioja Buradon 2005 (13 %) von Winzer Luis Palacios Duque, der total 50 Hektaren eigene und gepachtete Reben nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet. So ist der

Rioja Buradon ein moderner und gleichzeitig rustikaler Spanier. Nicht so ledrig wie »altmodische« Riojas, aber auch nicht so marmeladig wie die Ultramodernen. Der Wein ist entsprechend süffig und zugänglich. Die Gerbstoffe sind präsent, überwiegen aber nicht. Was

dominiert, sind eine saftige Fruchtigkeit sowie Aromen von Stachelbeeren, Herbstrosen und Lakritze. Ein wahrer Trinkgenuss für unbesorgte Stunden. Der Wein eignet sich sehr gut zu Pasta, Paella, Tapas, Braten, Schnitzel und deftigen Wurstgerichten.

Weinhandlung am Küferweg, Obfelden, Tel. 043 - 322 60 00, www.kueferweg.ch. Bis 2010 gut. Trinktemperatur: 16 bis 17 Grad. **CHF 17.00**

Der Trick mit den Erbsen



Mit den Kochbüchern ist es so eine Sache: die einen sammeln sie, die andern stellen sie aus, sie werden gelesen wie Romane und es soll sogar Leute geben, die kochen nach den Rezepten, die darin stehen.

Der unterschiedliche Gebrauch hängt auch von der Absicht des Verfassers ab. Wenn ein Haubenkoch seine Rezepte grossformatig und auf Hochglanz poliert präsentiert, dann sind es nur die Masochistinnen oder Ignoranten, die versuchen, solche Meisterwerke zu kopieren. Der Koch als Pfau: schaut her wie schön ich's kann. Die Latte ist so hoch gelegt, dass Nachahmer scheitern müssen.

Besser mit einer Prise Humor

Ein Buch übers Kochen der ganz anderen Art stellen die gesammelten Geschichten und Betrachtungen »Fein gehackt und grob gewürfelt – Der Pedant in der Küche« aus der Feder des englischen Autors Julian Barnes dar. Barnes erzählt mit englischem Humor über die Tücken von Rezepten, Gerätschaften, vom grandiosen Scheitern, aber auch von Entdeckungen und Glücksmomenten.

Was meint Barnes mit „Pedant in der Küche“? » Ich halte mich an vorgegebene Temperaturen und Garzeiten. Ich traue Instrumenten mehr als mir selbst. Bei Rezepten nehme ich mir nur eine Freiheit heraus, nämlich die Menge der Zutat zu erhöhen, die

meinen besonderen Beifall findet. Die Fallstricke dieses Ansatzes zeigten sich eines Tages bei einem sagenhaft widerlichen Gericht aus Makrelen, Martini und Semmelbröseln: Es machte die Gäste eher betrunken als satt.«

Julian Barnes weiss schöne Geschichten zu erzählen, von einem Sommertag in Kent zum Beispiel. Der Sohn des Hauses trainiert mit Fallobst seinen Tennis-Aufschlag, während die Mutter, eine elegante und ironische Dame, gelassen dasitzt und Erbsen palt. Gäste treffen zum Mittagessen ein. Die Lady löst weiter Erbsen aus den Hüllen. Drinks werden gereicht. Die Gastgeberin steht ohne Hast auf und schlendert ins Haus. Wenig später ruft sie zum Essen. Unter anderem wird eine riesige Schüssel voller Erbsen aufgetragen. Barnes hilft beim Abräumen und entdeckt in der Küche leere, kaum verborgene Tiefkühlpackungen. Er spricht die Gastgeberin darauf an und sie erwidert ungerührt lächelnd: » Das merkt doch keiner.«

Ein gutes Mise en place bringt's

Unabhängig ob man den Trick der Lady gutheisst oder nicht, sie führt vor, was eine gute Gastgeberin auszeichnet: sie ist entspannt, für die Gäste da und scheint es auch selber zu geniessen. Das hat viel mit einem geschickten Mise en place zu tun, der Vorbereitung. Sie beginnt mit der Rezeptwahl, dem Abstimmen der einzelnen Gänge und dem Bereitstellen der passenden Weine. »Kochen ist die Transformation von Unsicherheit (Rezept), in Sicherheit (Gericht) auf dem Umweg über Hektik und Angst«, schreibt Julian Barnes. Wer das so oder ähnlich erlebt, tut gut daran, diesen Prozess nicht in Anwesenheit der Gäste zu durchleiden, das heisst Gerichte zu wählen, die weitgehend vorbereitet werden können, wie die ausgesprochen schmackhafte Vorspeise, die uns vor ein paar Jahren Rémy Souliés Mutter Magalie

serviert hat, ein Olivenbrot, das eigentlich mehr an ein salziges Gebäck erinnert. Als Zutaten braucht es 250 Gramm Mehl, 4 ganze Eier, je 1 dl Weisswein und Olivenöl, je 200 Gramm geriebenen Greizer, in Würfel geschnittenen Schinken und feingeschnittene Oliven, Backpulver und eine Prise Salz. Das alles wird vermengt, in eine Backform gefüllt und während 40 Minuten bei 180 Grad gebacken. Auskühlen lassen. Dazu kann ein Salat serviert werden. Gediegen ist, ein Glas Champagner Cuvée blanche von Bruno und Catherine Michel auszuschenken.

Julian Barnes:



Julian Barnes: Fein gehackt und grob gewürfelt – Der Pedant in der Küche.

Kiepenheuer & Witsch. 156 Seiten mit 17 Illustrationen von Joe Berger. Fr. 27.50

Julian Barnes erzählt mit englischem Humor über die Tücken von Rezepten, Gerätschaften, vom grandiosen Scheitern, aber auch von Entdeckungen und Glücksmomenten.

Bezugsquelle:
Buch & Wein, Ankerstrasse 12,
8004 Zürich Tel. 044 240 42 40
E-mail: buch.wein@bluwin.ch

Drei Trouvaillen des Küferweg-Sortiments

Ein gelungenes Menü besteht aus Gängen, die aufeinander abgestimmt sind. Noch schöner, wenn auch die dazu servierten Weine eine perfekte Ergänzung bilden. Für das aktuelle Degustationsset - die detaillierten Angaben finden Sie auf der Rückseite dieser Küferweg-Pressen - haben wir drei Weine ausgewählt, die dank ihrem Charakter zu den meisten dreigängigen Menüs passen: zur Vorspeise Champagner, zum Hauptgericht einen harmonischen, reifen Rotwein aus dem Douroal, zum Dessert den perlenden fruchtigen Moscato.



Champagne Cuvée blanche

Bruno & Catherine Michel, Pierry

Champagner: kein Wein versprüht mehr Festlichkeit, wird raffinierter produziert und ist finessenreicher im Geschmack. »La Cuvée blanche« ist ein überzeugender Winzerchampagner. Auf dem Gut von Bruno und Catherine Michel in Pierry weit von Epernay werden nur eigene Trauben gekeltert und zu einem hochwertigen Sortiment ausgebaut. Seit 1999 werden die 15 Hektaren nach biologischen Grundsätzen bewirtschaftet. Die ersten zertifizierten Produkte sind Ende 2008 erhältlich.



Touriga Reserva 2005

Casal dos Jordões, Casais do Douro

Das portugiesische Douro-Tal ist berühmt für seine süssen Portweine. Das produziert Arlindo da Costa Pinto e Cruz auf seinem Weingut Casal dos Jordões natürlich auch. Ebenso überzeugend sind seine trockenen Rotweine Penha d'Aia und Touriga Reserva, eine Assemblage der beiden Sorten Touriga Franca und Touriga Nacional. Der Touriga Reserva 2005 ist in seiner schönsten Trinkreife: geschmeidig, ausgewogen, an Brombeeren erinnernd, von feiner Würzigkeit.



Moscato d'Asti San Gròd

Gianfranco Torelli, Bubbio

Das Weingut der Familie Torelli liegt in Bubbio, in der Nähe von Canelli und Aquì Terme. Aus dieser Gegend stammen die berühmten süssen piemontesischen Moscato-Weine. Die Trauben aus dem steilen Rebberg San Gròd bilden die Basis für Gianfranco Torellis Schaumwein Moscato d'Asti San Gròd. Die Gärung wird bei rund 5 Vol% Alkohol gestoppt. So bleiben dem Wein Restzucker und die prickelnde Kohlensäure erhalten. Moscato kommt ohne Jahrgangsbezeichnung in den Verkauf. Ihn genießt man jung und kalt serviert.



Bruno und Catherine Michel produzieren aus Trauben eigener Rebberge erstklassige Champagner.



Ein biblisches Bild: Arlindo da Costa Pinto e Cruz auf der Kette einer seiner Rebberge stehend.



Michela und Carlo, Gianfranco Torellis Kinder, freuen sich ob den süssen Moscato-Trauben.

Ein Hauch Spanien in Zugs Altstadt



Therry und Daniel Schäfer-Schmidlin führen seit über 20 Jahren die Wirtstube zur Taube in Zug. Die ausgezeichnete Vinothek bietet eine hervorragende Auswahl spanischer Weine.

Das Schwierigste ist der Einstieg. Wer das Lokal in einer Seitengasse der Zuger Altstadt gefunden hat, muss durch ein ödes Treppenhaus in den ersten Stock steigen. Doch dann beginnt die Sonne zu leuchten: Therry Schäfer-Schmidlin steht an der Küchentür und augenblicklich ist klar – jetzt wird alles gut. Im Hintergrund rührt Vimalachandran Kulasingam aus Sri Lanka in der Paella-Pfanne, er ist seit 1991 mit von der Partie. Fleisch brutzelt in der Pfanne, frisches Gemüse dampft in den Töpfen und schon wieselt Daniel Schäfer herbei und weist die Gäste an einen der wenigen Tische im gemütlichen Lokal mit Blick auf den Zugersee; ist es warm genug, wird auch auf dem Balkon aufgetragen. »Es ist ein Kreuz: fragt man die Gäste, ob sie Lust auf einen Apero haben, dann fällt ihnen meist nicht mehr als

Cynar und Campari ein, vielleicht noch Cava oder Weisswein.« Dabei führt der Paloma-Wirt eine Reihe vorzüglicher Sherrys im Sortiment: trockene leichte Manzanilla, die mit 15 Vol% nur wenig mehr Alkohol aufweisen als Weisswein, gehaltvolle Oloroso oder jahrzehntelang gereifte Raritäten.

Wir lassen uns einen knochentrockenen jungen Sherry empfehlen und können nachvollziehen, wenn Daniel Schäfer erzählt, dass dieser Typ in Andalusien so getrunken wird wie hierzulande ein Chasselas. Das Menü am Mittag unseres Besuchs: Alpschweinchen vom Gotthard, sei es als Costine (Brustspitzen), Braten oder Wurst. Uns interessiert die Wurst, die Metzgermeister Donato Mattioli in Lavorgo aus Tieren fabriziert, die er auf der Alpe Sorescia auf 2200 Meter übersommern lässt.

Das Taberna la Paloma-Rezept: die Würste sieden, in Stücke schneiden und in der Pfanne ohne Fett braten. Das macht sie leicht knusprig und noch geschmackvoller. Dazu wird ein zurückhaltend gewürzter Risotto serviert. Zu unserer eigenen Überraschung blieben wir dem Sherry auch während des Essens treu!

Taberna la Paloma
Weinstube zur Taube
Untere Altstadt 26
6300 Zug
041 711 32 66
Sonntag und Montag geschlossen



Lieber eine Taube als ein Spatz im Wirtshausschild.



Nicht nur zum Aperero, auch als Essensbegleiter ein Vergnügen: die Sherry-ähnlichen Weine Sierra Morena aus dem Küferweg-Sortiment.

Myriam Bulliards Weintipp:
En Mont de Vaux,
Henri Cruchon

Wie freue ich mich auf die gemütlichen Abende im Herbst und Winter, mit Fondue und Raclette: Draussen ist es kalt, drinnen wohligh warm, der Käse duftet, die Kartoffeln dampfen und der passende Wein ist entkorkt... Welcher Wein zu einem solchen Abend gehört, ist für mich keine Frage: das muss der En Mont de Vaux aus dem Hause Cruchon sein! Dieser Wein passt einfach perfekt, nicht nur zum Aperero, sondern auch zu den winterlichen Käsegerichten.

Die Chasselas-Trauben, aus denen der En Mont de Vaux gekeltert wird, wachsen auf den sanften Hügeln der La Côte oberhalb von Morges. Dort bewirtschaften die Cruchons 35 Hektaren Reben. Parzelle um Parzelle wird auf biodynamischen Anbau umgestellt, bereits sind es 18 Hektaren. Dazu zählen auch die Weinberge des En Mont de Vaux, was mir den weissen Waadtländer noch sympathischer macht!

Myriam Bulliard betreut unsere Kundinnen und Kunden am Telefon und im Laden.



Ein herrlicher Wein zu allen Käsegerichten: Chasselas En Mont de Vaux.

Anspruchsvoller als Sudoku und erst noch bessere Preise:

Die Zutaten zum Erfolg: ein bisschen Weinwissen, ein wenig Blättern im Küferweg-Weinbuch oder Suchen in der neuen Homepage, eine Portion Glück.

Das Vorgehen: Frage für Frage (1 bis 7) durchgehen und den Buchstaben (steht in der Klammer) der richtig scheinenden Antwort notieren. Daraus ergibt sich das Lösungswort.

Unter den richtigen Antworten werden folgende Preise ausgelost:

1. Preis: 1 Flasche Châteauneuf-du-Pape 2004, Magnum (150 cl)
2. Preis: 1 Flasche Remelluri 2001, Magnum (150 cl)
3. Preis: 1 Flasche Cuvée Pierre de Cartier 2003, Magnum (150 cl)
- 4.–10. Preis: je 1 Flasche Moscato d'Asti



1. Wer gestaltete die Etikette der Cuvée Henri 2004?

- Tomi Ungerer (K)
- Regula Büsser (B)
- Dieter Leuenberger (C)

2. Aus welchem Gebiet stammen die Weine Padús und Lanzaga?

- Douro (U)
- Malaga (H)
- Rioja (I)

3. Das wievielte Küferweg-Weinbuch erscheint im November 2007?

- Nummer 22 (O)
- Nummer 10 (E)
- Nummer 21 (A)

4. Von welchem Produzenten oder welcher Produzentin führt die Weinhandlung am Küferweg Sauvignon blanc und Blauburgunder im Sortiment?

- Rémy Soulié (T)
- Markus Weber (W)
- Marie-Thérèse Chappaz (E)

5. Was für ein Weintyp ist der Sierra Morena?

- Sherry (E)
- Süsswein (R)
- Portwein (L)

6. Aus welcher weissen Traubensorte keltert Nicolas Joly seine berühmten Weine?

- Malbec (W)
- Chardonnay (T)
- Chenin blanc (I)

7. Welcher Wein hat bei der Basler Weinprämierung eine Goldmedaille erhalten?

- Cuvée Pierre de Cartier 2005, Château Couronneau (G)
- Châteauneuf-du-Pape 2003, Domaine Villeneuve (N)
- Tufjano 2006, Colli della Murgia (D)

LÖSUNGSWORT:

Übermitteln Sie Ihre Lösung telefonisch (043 322 60 00), per Mail (weinhandlung@kueferweg.ch) oder per Post (Weinhandlung am Küferweg, Weinrätsel, Küferweg 3, 8912 Obfelden).

Einsendeschluss ist der 15. November 2007.

Die Gewinnerinnen und Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



Das neue Probierpaket »Festtagsweine«

Drei überraschende Weine aus dem Küferweg-Sortiment

Champagne Cuvée blanche

Bruno & Catherine Michel, Pierry
3,75 dl – Fr. 24.50

Touriga Reserva 2005

Casal dos Jordões, Casais do Douro
2005 – 7,5 dl – Fr. 18.–
Biokontrolle: Agrobio

Moscato d'Asti San Gròd

Gianfranco Torelli, Bubbio
7,5 dl – Fr. 14.60
Biokontrolle: ICEA



La Cuvée blanche, der Winzerchampagner von Bruno und Catherine Michel, ist eine Komposition aus drei Jahrgängen 2001, 2002 und 2003. Die Grundweine sind zum Teil in Barriques, zum Teil in Pièces ausgebaut.

Der Touriga Reserva, eine Assemblage der beiden Sorten Touriga Franca und Touriga Nacional stammt aus dem hervorragenden Jahr 2005. Er zeigt sich jetzt in seiner schönsten Trinkreife. Guter Begleiter zu vielen Gerichten.

Beim Moscato d'Asti wird die Gärung bei rund 5 Vol% Alkohol gestoppt. So bleiben dem Wein Restzucker und die prickelnde Kohlensäure erhalten. Moscato kommt ohne Jahrgangsbezeichnung in den Verkauf.

Probier-Paket »Festtagsweine« bestellen:

Wir offerieren Ihnen je eine Flasche dieser drei Weine zum Probierpreis von Fr. 52.– pro Karton plus Fr. 9.50 Versandkosten.

Dieses Paket wird den Abonentinnen und Abonnenten des Probe-Abos automatisch zugestellt.

Bestellungen nehmen wir gerne telefonisch, per Mail oder mit beigefügter Bestellkarte entgegen. Die aufgeführten Preise gelten bis zum Erscheinen des nächsten Probier-Pakets.

Die Flaschenpost im Abonnement für sich und als Geschenk an andere

- Sie erhalten jährlich maximal 5 Probierpakete unaufgefordert zugestellt
- Das Set enthält 2 bis 3 Flaschen neuer Weine oder neuer Jahrgänge
- Die Pakete werden einzeln verrechnet und kosten zwischen Fr. 25.– und Fr. 55.– zuzüglich Versandkosten von derzeit Fr. 9.50
- Für Fr. 250.– inkl. Versandkosten stellen wir die 5 Probierpakete Ihnen oder Ihren Freunden und Bekannten zu

Die Küferweg-Presse – Nummer 41 – November 2007

Herausgeberin: Weinhandlung am Küferweg, CH-8912 Obfelden. Redaktion: Irene Huwyler und Stefan Keller. Gestaltung: Matthis Beck. Druck: Engelberger Stans.

Telefon 043 322 60 00 – Fax 043 322 60 01 – weinhandlung@kueferweg.ch – www.kueferweg.ch

