

Die Küferweg-Presse

Nummer 47 – November 2008

Herzlich willkommen zum Küferweg-Degustationsfest am 15. und 16. November 2008 in Obfelden



Stefan Keller, weintechnischer Berater der Weinhandlung am Küferweg, das Team der Weinhandlung und eine Vielzahl von Küferweg-Produzentinnen und -Produzenten laden zur Verkostung von über 150 ökologisch produzierten Weinen ein.

mit Cécile Châtain, Domaine du Coulet; Severino Oberto, Azienda Agricola Erbaluna; Telmo Rodríguez; Rémy Soulié; Enrico Rovero, Fratelli Rovero; Gianfranco Torelli; Stanislas Wallut, Domaine de Villeneuve; Markus Weber, Turmgut Erlenbach.

Am Samstag, 15. November 2008, von 11 bis 18 Uhr und am Sonntag, 16. November 2008, 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

»Toro mit Telmo«. Im Anbaugebiet von »Toro« keltert Telmo Rodriguez Weine, die zu den beliebtesten des Küferweg-Sortiments zählen. Gewinnen Sie einen Überblick, vertiefen Sie Ihre Kenntnisse.

»Grosse Rhône-Weine«. Neu im Sortiment: die Weine der Domaine du Coulet aus Cornas. Sie sind auf Augenhöhe mit dem grossartigen Châteauneuf-du-Pape der Domaine de Villeneuve. Sternstunde garantiert!

• Für den kleinen Hunger

Uschi Schneebeli, Obfelden, bereitet in der Weinlagerbeiz mit Pilzen aus der Amanita-Produktion ein paar Leckerbissen und andere Kleinigkeiten zu: Kürbiscremesuppe, Pilzgipfeli mit Salat, Rindsschmorbraten mit Polenta und Gemüse.



Degustationsfest: Das Programm



»Toro mit Telmo«: Pago la Jara im Fokus der Degustation.



Domaine du Coulet: Cécile Châtains Cornas sind schlicht grandios.



Stanislav Wallut: un domaine, un vin de toute première qualité!

Samstag, 15. November 2008

ab 11 bis 18 Uhr:

Degustation im Weinlager

11 bis 12 Uhr:

Geführte Degustation »Toro mit Telmo«

Im Anbaugebiet von Toro produziert die Compañía de Vinos Telmo Rodríguez die drei Gewächse Dehesa Gago, Gago und Pago la Jara. Im Mittelpunkt der Verkostung steht die Degustation mit verschiedenen Jahrgängen »Pago la Jara«, dem Topwein aus Toro. Die Anzahl Plätze ist limitiert, eine Reservation ist empfehlenswert (Telefon 043 322 60 00).

12 bis 16 Uhr:

Kleinigkeiten in Uschi Schneebelis Pilzbeizli

Sonntag, 16. November 2008

ab 11 bis 16 Uhr:

Degustation im Weinlager

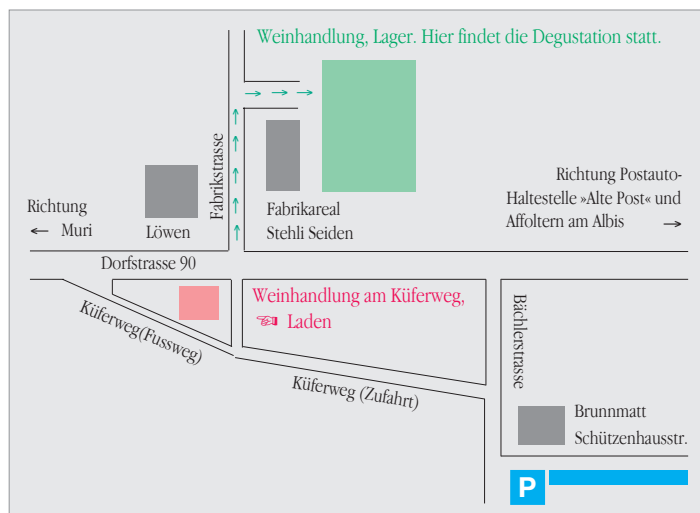
11 bis 12 Uhr:

Geführte Degustation »Grosse Rhône-Weine«

Cécile Châtain repräsentiert mit ihren drei Cornas-Gewächsen die nördlichen Côtes-du-Rhône, Stanislas Wallut mit drei Jahrgängen seines Châteauneuf-du-Pape »Vieilles Vignes« die südlichen Weingärten. Die Anzahl Plätze ist limitiert. Eine Platzreservation wird empfohlen (Telefon 043 322 60 00).

12 bis 16 Uhr:

Kleinigkeiten in Uschi Schneebelis Pilzbeizli



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.

Riesiges Echo auf Kundenbefragung

Wie werden Angebot und Auftritt der Weinhandlung am Küferweg wahrgenommen und eingeschätzt? Antworten erhofften wir aus den im Frühling verschickten Fragebogen an unsere Kundinnen und Kunden.

Generell kann bei solchen Befragungen mit einem Rücklauf von ein bis drei Prozent gerechnet werden. Bei uns trafen 1220 Fragebogen ein, was einem Rücklauf von sage und schreibe sieben Prozent entspricht! Herzlichen Dank allen, die mitgemacht haben und damit eine starke Verbundenheit zu ihrer Weinhandlung zum Ausdruck gebracht haben.

Es ist erfreulich festzustellen, dass unsere täglichen Bemühungen geschätzt werden, denn alles in allem finden Angebot und Auftritt eine

hohe Zustimmung. Die vielen Anregungen werden uns helfen, das Unternehmen auch in Zukunft erfolgreich weiterzuentwickeln.

Die detaillierten Ergebnisse zu Themen wie die Bedeutung der biologischen Herstellung, Zertifizierung, Verschlussysteme und vieles mehr sind unter www.kueferweg.ch/kundenbefragung_0810.pdf einsehbar. Gerne schicken wir die Auswertung auch per Post zu.

Mit der Umfrage war auch eine Verlosung von drei Überraschungspaketen mit Spitzenweinen aus dem Sortiment verbunden (Fendant de Fully, Marie-Thérèse Chappaz, CH; Riesling Terrassen, Loimer, A; Barbaresco, Punset, I; Châteauneuf-du-



Erfreuliches Fazit der Kundenumfrage: die Weinhandlung am Küferweg ist auf Kurs.

Pape, Domaine de Villeneuve, F; Rioja Padús, Palacios Duque, E; Porto Finest Reserve, Casal dos Jordoos; P).

Die beiden Gewinnerinnen und der Gewinner heissen: Claudia Heer, Zürich; Conchi Vega, Zürich; Willy Fill, Hünenberg

Cuvée Henri 2006: ein legerer Wein

Sie strahlen wie Kinder vor dem Honigkuchen: Heiner Stolz und Rémy Soulié. Und haben allen Grund dazu: ihr gemeinsames Projekt, die Cuvée Henri 2006 ist in der Flasche und zum Verkauf bereit und verspricht

Hochgenuss. Noch nie in den vergangenen zehn Jahren zeigte sich die Cuvée Henri bereits in der Jugend so zugänglich, fruchtig und saftig. Der Grenache zeigt sich von seiner charmantesten Seite, der Syrah unterlegt

den Wein mit einer Prise Würzigkeit und stärkt ihn zusätzlich. Die Cuvée Henri bietet bereits heute grossen Trinkspass und passt in dieser Art so trefflich zur von Tomi Ungerer gestalteten Etikette. Ein Wein für die Hängematte oder – angesichts des bevorstehenden Winters – ein wärmender Roter für die Ofenbank. Die Cuvée Henri 2006 ist Teil des Probierpakets »Bonne Fête«, das drei Festtagsweine zum Probierpreis offeriert. Die Details dazu finden Sie auf der Rückseite dieser Küferweg-Presse.



Haben gut lachen: Heiner Stolz und Rémy Soulié, die Schöpfer der köstlichen Cuvée Henri 2006.



Cuvée Henri 2006
Heiner Stolz & Rémy Soulié, Assignan
2006 – 7,5 dl – Fr. 19.80
Biokontrolle: Ecocert

Grosse Rhône-Weine: Domaine du Coulet



Hat sich in wenigen Jahren unter die Spitzenproduzenten von Cornas eingereiht: Matthieu Barret.

Drei Regionen haben die französische Weinkultur weltweit bekannt gemacht – das Burgund, das Bordelais und das Rhôneetal.

Hier zeigten und zeigen bedeutende Sorten, was in ihnen stecken kann: Pinot noir und Chardonnay im Burgund, Cabernet und Merlot im Bordelais, Syrah und Grenache entlang der Rhône. Im südlichen Vallée du Rhône führen wir mit der Domaine du Villeneuve einen vorzüglichen Châteauneuf-du-Pape im Angebot; was uns aber bisher fehlte, war ein Wein aus den

nördlicheren Appellationen, sei es aus der Côte Rôtie, aus Hermitage oder Cornas. Nun sind wir fündig geworden: Domaine du Coulet heisst die Trouvaille aus Cornas. Der biodynamisch arbeitende Winzer und Mitbesitzer Matthieu Barret und seine Frau Cécile Châtain haben sich in wenigen Jahren unter die Spitzenproduzenten von Cornas eingereiht. Wir freuen uns, diese hochkarätigen und raren Gewächse aus einem grossen Terroir neu im Sortiment führen zu können. Beachten Sie das Angebot auf der Rückseite.

Matthieu Barret – ein Versprechen für die Zukunft

Die Gegend zwischen Vienne und Valence ist keine touristische Flaniermeile. Die meisten Reisenden, die in Flussrichtung unterwegs sind, durchleiten die Gegend in der Hoffnung, bald den lieblicheren Süden, das Meer zu erreichen und wer vom Süden her aufgebrochen ist, den plagt oft der Stalldrang. Es ist eine zugige Gegend und es braucht schon eine gute Portion Önophilie, um hier warm zu werden. Oder den rauen Charme eines Matthieu Barret. Auf

der Domaine du Coulet, die sich etwas ausserhalb des Dorfes Cornas befindet, spürt man auf Schritt und Tritt, dass hier handwerklich gearbeitet wird, mit Pflug, mit Hacke, mit Körben und Kisten. Eben ist er daran, Betoneier, Amphoren und Fässer zu reinigen, um sie für die bevorstehende Ernte bereit zu haben. »Allez, on va goûter quelques vins!«. Wir steigen in den Keller hinab...

Je veux le raisin qui parle

Seinen ersten Jahrgang auf dem elterlichen Gut kelterte Matthieu

Barret 2001. Von Beginn an war ihm klar, dass er mit einem Minimum an Interventionen ein Maximum an Ausdruck herausarbeiten wollte. »Die grossen Weine sind ganz einfach aus Trauben gemacht. Die Traube trägt die „Magie“ in sich und es muss Ziel sein, diese nicht zu zerstören. Deshalb arbeiten wir im Keller mit einem Minimum an Eingriffen, damit der Wein Jahrgang und Terroir zeigen kann.« Die Maische, je nach Jahr bis zu 50 Prozent mit Stielen und Kämmen, wird nicht gepumpt, sondern gelangt über die Schwer-

Grosse Rhône-Weine: Domaine du Coulet



Blick über die Weinberge von Cornas, im Hintergrund die Rhône.



Die Domaine du Coulet liegt am Dorfrand, umgeben von Reben.



Vermeehrt baut Matthieu Barret seine Weine in Betoneiern aus.

kraft in die Kelter. Während der Gärung wird sie einmal täglich von Hand sanft gestossen. Abgepresst wird in einer Korbpresse mit wenig Druck, um zu verhindern, dass harte Tannine ausfliessen und sich der Jungwein ohne Filtration oder Schönung klärt. Das Ziel: »préservé la pureté du fruit«. Die reine Frucht soll erhalten bleiben, deshalb werden nicht neue Barriques, sondern mehrheitlich mindestens vierjährige 400-Liter-Fässer eingesetzt oder auch sogenannte Betoneier. Matthieu Barret bringt den Unterschied folgendermassen auf den Punkt: Barrique = dureté, oeuf = pureté (Härte versus Reinheit). Barriques bezeichnet er auch als Parasiten seiner Terroirs. Was Matthieu Barret im Keller an Geräten und Zutaten braucht, sind ein paar Schläuche, eine von Hand betriebene Pumpe und pro 100 Liter 2 Gramm schweflige Säure vor dem Abfüllen.

Eine grosse, vielversprechende Domaine ist im Entstehen

Matthieu Barret hatte das Glück, Vorfahren zu haben, die umsichtig in Cornas investierten. 10 Hektaren sind im Besitz der Domaine du Coulet, das sind zehn Prozent der gesamten Appellation, die sich vierzig Besitzer teilen. Noch sind 3 Hektaren in Ertrag, die in den 1920er-Jahren gepflanzt worden sind, die Erträge liegen hier nicht höher als 25 hl/ha. Sein Grossvater, lange Jahre Bürgermeister in Cornas, liess in den 1960er-Jahren Querterrassen anlegen. Das hat die Umstellung im

Jahr 2001 auf biodynamische Bewirtschaftung wesentlich erleichtert. Vorteilhaft auch, dass die zehn Hektaren mehr oder weniger zusammenhängend sind. Sie befinden sich mehrheitlich in der Lage »Les Arlettes« mit den für das Gebiet typischen verwitterten Granitböden, die man hier »gore« nennt. Drei weitere Hektaren liegen ausserhalb der Appellation Cornas, darunter die

kalkhaltigen Parzellen zwischen den Bereichen Cornas und Saint-Joseph, aus denen das Gewächs »No Wine's Land« gekeltert wird, ein AOC Côtes du Rhône rouge. Ab 2009 werden die letzten verpachteten Parzellen an Matthieu Barret zurückfallen und damit wird sich – so bleibt zu hoffen – der weltweite Verteilungskampf um die begehrten Domaine du Coulet-Gewächse entschärfen.

Das Domaine du Coulet-Trio im Angebot des Küferwegs

NO WINE'S LAND 2007

AOC Côtes du Rhône rouge
2007 – 75 cl – Fr. 29.–

Biokontrolle: Ecocert

No Wine's Land ist »la cuvée gourmande du Domaine«. In ihr kommt prononciert die fruchtige, süffige Seite des Syrah zum Ausdruck. Sie bietet bereits jung grossen Trinkspass.

BRISE CAILLOUX

AOC Cornas
2007 – 75 cl – Fr. 48.–

Biokontrolle: Ecocert

Mit dem Wein Brise Cailloux führt Matthieu Barret vor, wie er den Cornas interpretiert: präzise auf Frucht gekeltert, ohne dass dabei die Tiefgründigkeit und Mineralität auf der Strecke bleiben. Bereits jetzt zugänglich und ein Versprechen für die Zukunft.

BILLES NOIRES

AOC Cornas
2006 – 75 cl – Fr. 79.–

Biokontrolle: Ecocert

Wenn die Beeren der Syrah-Traube vollreif sind, glänzen sie wie »billes noires«, wie schwarze Murmeln. Dieser Wein stammt aus alten Reben der besten Lage. Es ist ein hochkonzentrierter, doch keineswegs üppiger Wein, der Flaschenreife braucht, um seine ganze Klasse ausspielen zu können. Unbedingt dekantieren.



NZZ am Sonntag

Die NZZ am Sonntag organisierte kürzlich in Zusammenarbeit mit dem deutschen Weininstitut einen Test mit je 20 Spitzenweinen aus beiden Ländern. Die sechsköpfige Jury mit Vertretern beider Länder setzte den 2006-er von Martha und Daniel Gantenbein auf den ersten Platz.

Beste Pinots noirs des Tests

Das sind die Top Ten der vierzig degustierten Weine aus Deutschland und der Schweiz:



Sieger: Pinot noir 2006, Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch, komplex, reife Tannine, burgundisch, 18,2 von 20 Punkten, ca. 60 Fr., Anfrage bei Gerstl, Dietikon, www.gerstl.ch, oder Martel, St. Gallen, www.martel.ch.

Vinum

In der Septemberausgabe der internationalen Weinfachzeitschrift VINUM verkostete Christian Eder den Jahrgang 2005. Der Campo Quadro von Marina Marcarino stuft er mit 17/20 Punkten zu den Spitzengewächsen ein.

»Noten von Himbeeren und Flieder, auch heisser Stein; fest und kernig am Gaumen, mit viel Charakter und Fülle, besitzt robuste Gerbstoffe und endet lang und fruchtig. Mit zusätzlicher Reife auch einen Punkt mehr wert. Trinkreife: 2011 bis 2015.«



Wine & Spirits, eines der einflussreichsten amerikanischen Weinmagazine, zeichnete das Weingut Weninger als »Winery of the Year« aus. Besonders gut bewertet wurden die beiden Weine Blaufränkisch Horrichon (91/100) und Blaufränkisch Hochäcker (93/100).

Wine Spectator

LEARN MORE, DRINK BETTER

Hervorragende Bewertungen für die Weine von Gioia und Filippo Cresti, Carpineta Fontalpino im Wine Spectator

Chianti Classico 2006 (90/100)
Do ut des 2006 (92/100)
Dofana 2006 (96/100)

Topbewertungen auch im Weinführer von Veronelli:

Tre Stelle Veronelli, die zweithöchste Bewertung, erhielten: Do ut des 2006 und Dofana 2006



Küferweg-Toskanawochen 2008

Ein exklusives Erlebnis

Zweimal je eine Woche führten in diesem September die erfahrenen Toskanaspezialisten Christina Inauen und Roman Günter Küferweg-Kundinnen und -kunden in die Geheimnisse dieser faszinierenden Kulturlandschaft ein. Ausgangsort für die Streifzüge war der kleine Borgo Cetamura mit seiner rund 2500-jährigen Geschichte. Besonders geschätzt wurden die Wanderungen zu den Weingütern. Per pedes ist die beste Art, die landschaftlichen und kulturellen Schönheiten der Toskana zu erleben und ein guter Ausgleich zu den lukullischen Genüssen, die natürlich nicht zu kurz kamen.

Unvergesslich bleiben den Teilnehmern bestimmt Palmiro Quinci, Verwalter der Fattoria Le Pici, und seine begeisternde Erzählung über die alte wiederentdeckte Rebsorte Ciliegio, Gioia und Filippo Cresti von der Fattoria Carpineta Fontalpino, die ihre Weinkreationen vorstellten oder Stella di Campalto, die auf ihrem Weingut bei Montalcino über ihre biodynamischen Produktions- und

Vinifikationsmethoden erzählte. Die degustierten Weine wurden so durch Geschichten angereichert, hinter denen notabene in der Mehrzahl Frauen stecken ...



Per pedes ist die beste Art, die anmutige toskanische Landschaft zu erleben.



Stella di Campalto zog mit ihren Ausführungen die Küferwegler in den Bann.

Der Küferweg zu Gast bei Rolfs Weinbar



Mitten in Zürich Weingenuß pur: bis Ende Januar werden in Rolfs Weinbar exklusiv Küferweg-Weine ausgeschrieben.

Die Weinhandlung am Küferweg präsentiert bis Ende Januar eine Auswahl ihrer besten Weine mitten in Zürich: in Rolfs Weinbar an der Rämistrasse beim Bellevue. Eine Vielzahl wird im Offenausschank angeboten. Dazu werden kleine Leckereien serviert.

Wine & Dine mit Marina Marcarino

Freitag, 5. Dezember 2008
Restaurant Certo
Strassburgstrasse 5, 8004 Zürich

Das ehemalige »Coopi« beim Stauffacher bietet die ideale Bühne für den Auftritt von Marina Marcarino. Die Produzentin aus Neive spielt die Klaviatur der piemontesischen Gewächse fulminant. Seit 20 Jahren wird auf ihrem Weingut »Punset« biologisch produziert. Ihre Barbaresco-Gewächse werden weltweit mit Auszeichnung überhäuft.

Italienisches 4-Gang-Menü; Fr. 68.– pro Person exkl. Getränke

Die Veranstaltung beginnt um 19 Uhr mit einer freien Verkostung, das gemeinsame Nachtessen wird um 20 Uhr serviert. Melden Sie sich rasch an, die Platzzahl ist beschränkt!



Marina Marcarino, Meisterin des Barbaresco.

Wine & Dine mit Marie-Thérèse Chappaz

Freitag, 16. Januar 2009
Restaurant Alpenrose
Fabrikstrasse 12, 8005 Zürich

Die »Alpenrose« war vor fünfzehn Jahren das erste Restaurant in Zürich, das die Weine von Marie-Thérèse Chappaz auf der Karte führte. Heute reissen sich die Gastronomen um die begehrten Flaschen der Starwinzerin. Ob Fendant oder Dôle, Marsanne oder Petite Arvine, jeder Wein ist in seiner Präzision unverwechselbar und ein Genuss.

Schweizerisches 4-Gang-Menü; Fr. 75.– pro Person exkl. Getränke

Die Veranstaltung beginnt um 19 Uhr mit einer freien Verkostung, das gemeinsame Nachtessen wird um 20 Uhr serviert. Melden Sie sich rasch an, die Platzzahl ist beschränkt!



Marité Chappaz: Winzerin mit Leib und Seele.

Endo Anaconda (Stiller Has) liest im Tessinerkeller

Rossel, Cruchon und Cretegnyschenken dazu ihre Weine aus.

Sonntag, 18. Januar 2009
Restaurant Tessinerkeller
Neufrankengasse 18, Zürich

Am Sonntag, 18. Januar laden wir zu einer Lesung in den legendären Tessinerkeller ein. Vor dem Auftritt von Endo Anaconda (Stiller Has), der unter anderem aus sei-

nem Buch »Sofareisen« lesen wird, bieten Christian Rossel, Raoul Cruchon und Willy Cretegnys ihre Weine zur Kostprobe an.

Der Anlass beginnt um 17 Uhr mit der freien Weinverkostung, um ca. 19 Uhr wird das Nachtessen serviert, angereichert mit Beiträgen aus der Feder von Endo Anaconda.

Kosten pro Person für Degustation, Nachtessen und Lesung (ohne Getränke): Fr. 90.–
Melden Sie sich rasch an, die Platzzahl ist beschränkt!





Das neue Probierpaket »Bonne Fête«

Drei Festtagsweine aus dem Küferweg-Sortiment

Grenache 2006

Rémy Soulié, Assignan
7,5 cl – Fr. 13.80
Biokontrolle: Ecocert

Cuvée Henri 2006

Heiner Stolz & Rémy Soulié, Assignan
2006 – 7,5 dl – Fr. 19.80.
Biokontrolle: Ecocert

Sauternes 2005

Château La Garenne
2005 – 3,75 dl – Fr. 21.–
Biokontrolle: Ecocert



Der Grenache 2006 der Domaine des Soulié ist ein ausgesprochen zugänglicher, geradezu süffiger Rotwein, der an rote Beeren erinnert und geschmeidig ausklingt. Prima Einstieg ins Festmahl.

Diese Cuvée setzt sich aus Grenache und etwas Syrah zusammen. Zwei Jahre in kleinen Holzfässern ausgebaut, zeigt sie trotz fruchtigem Charme Kraft und Fülle. Sie begleitet den Hauptgang.

Der bekannteste französische Süsswein stammt aus den Wein­gärten von Sauternes, einem Ort vor den Toren der Stadt Bordeaux. Die likoröse Leckerei passt zu pikanten Käsen oder Gebäck.

Probier-Paket »Bonne Fête« bestellen:

Wir offerieren Ihnen je eine Flasche dieser drei Weine zum Probierpreis von Fr. 47.– (statt Fr. 54.60) pro Karton plus Fr. 9.50 Versandkosten. Dieses Paket wird den Abonentinnen und Abonenten des Probe-Abos automatisch zugestellt.

Das besondere Angebot!

Lernen Sie die drei neuen Weine der Domaine du Coulet im Probierpaket kennen. Wir offerieren Ihnen je eine Flasche »No Wine's Land 2007«, »Cornas Brises Cailloux 2007« und »Cornas Billes Noires 2006« zum Preis von Fr. 136.– (statt Fr. 156.–) pro Karton plus Fr. 9.50 Versandkosten.

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 in Ihrem Namen Ihren Freunden und Bekannten zu.

Die Küferweg-Presse – Nummer 47 – November 2008

Herausgeberin: Weinhandlung am Küferweg, CH-8912 Obfelden.

Redaktion: Stefan Keller. Gestaltung: Matthis Beck. Druck: Engelberger Stans.

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

