

Die Küferweg-Presse

Nummer 49 – März 2009

Hochstimmung im Tessinerkeller

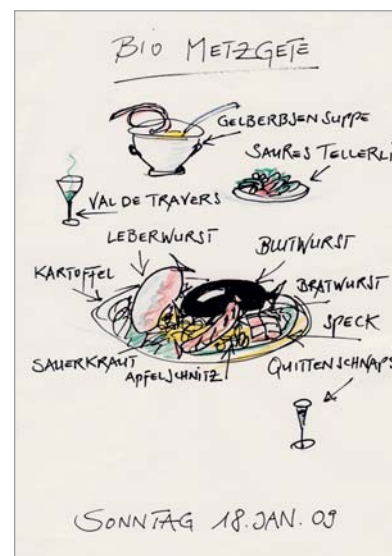


Gruppenbild mit Miss Piggy: Gastgeber Christian Egger, flankiert vom Küferweg-Team und den Gästen Endo Anaconda, Lisa & Raoul Cruchon zur Rechten, Christian Rossel und Willi Cretegny zur Linken.

Draussen nebelte und nieselte ein grauer Sonntagnachmittag vor sich hin, drinnen herrschte pure Sinnlichkeit. Die Veranstaltung des Küferwegs im legendären Zürcher Tessinerkeller war ein Fest der Farben, der Düfte, der Genüsse und der Musenküsse. Die Weinproduzenten aus der Westschweiz, Christian Eggers Biometzgete und Endo Anaconda boten eine denkwürdige Veranstaltung.

Kurz nach der Türöffnung standen die Gäste im Foyer des Tessinerkellers Schlange. Sie liessen sich vom Neuenburger Christian Rossel eine Tankprobe des Non filtré 2008 ausschenken, verkosteten duftigen Riesling-Silvaner und Gamay vom Genfer Willy Cretegny und genossen bei den Waadtländern Lisa und Raoul Cruchon eindruckliche Chardonnay, Pinot noir und Syrah – alles in allem eine überzeugende Parade einheimischer Gewächse.

Nach dieser verlockenden Einstimmung bat der Gastgeber Christian



Egger zu Tisch, zu einem Menü in drei Teilen von barockem Ausmass. Gelberbssuppe, Saures Leberli und ein Gläschen Fée verte aus dem Val-de-Travers bildeten den wohligen Auftakt. Die Spannung stieg, denn als nächster Gang wurde Endo Anaconda angekündigt, Sänger der Gruppe Stiller Has und ebenso begnadeter Kolumnist. Furios inszenierte er unter einem kapitalen Hirschgeweih tieftraurige wie hochheitere Geschichten, gedrechseltes Strandgut aus einem Leben zwischen Melancholie und Hochgefühl. Der Liebhaber tief-

gefrorener Poulets und Wurstsalat ist weiss Gott kein Kostverächter. Jedenfalls genoss er nach der Lesung den dritten Gang, einen Schlacht-teller mit Blut-, Leber- und Brat-wurst, mit Speck, Sauerkraut und Apfelschnitzen und einen gehörigen

Schluck Quittenschnaps in vollen Zügen.

Frisch ab Tank

Es war ein eindrückliches Vergnü- gen, wie gut die vielfältigen Weine aus der Westschweiz zu den urchigen Speisen passten. In ihrer leichten, bekömmlichen Art ergänzten sie das Menü ideal. Raoul und Lisa Cru- chon brachten unter anderem eine neue Syrah-Abfüllung mit, der be- liebte Wein ist nun wieder erhältlich. In ihm zeigt sich das enorme Potential der La Côte, des Landstrichs zwischen Lausanne und Genf.

Der Genfer Willy Cre- tegny hatte Kostproben des Jahrgangs 2008 im Gepäck. Die Mengen sind etwas geringer aus- gefallen als erhofft, die Qualität hingegen über- zeugt durchs Band. Mit Spannung erwar-



A votre santé! Nos compatriotes brachten ihre jüngsten Abüllungen mit.

tet wurde auch der Non filtré von Christian Rossel aus Neuenburg. Er kam beim Publikum sehr gut an. Die Menge ist wiederum limitiert, es lohnt sich, davon rasch zu bestellen. Der Auftritt hat eine kleine Ände- rung erfahren. Neu heisst der un- filtrierte Chasselas: Mon Non filtré und gliedert sich damit in die Reihe der Les Vins de notre Pays ein.



Stossgebet eines röhrenden Hirschs. Geschichten- erzähler Endo Anaconda ging unter die Haut.

Kommende Küferweg-Veranstaltungen

Freitag, 15. Mai:
Weindegustation und Nachtessen
Hotel Restaurant Schiff, Pfäffikon

Samstag, 6. Juni:
Küferweg-Sommerfest
im Seidenareal Stehli, Obfelden

Das ganze Weinsortiment des Kü- ferwegs steht zur freien Degustation offen. Festbeiz am Abend und anschliessend fährt der balkan-ex- press ein. Die Gruppe steht für einen wilden crossover aus südosteuropä- ischer Folklore, Klezmer, Jazz und Rock.

Und weiterhin: Küferweg-Weine in Rolfs Weinbar an der Rämistrasse beim Bellevue in Zürich!

Weitere Informationen:
www.kueferweg.ch
Für Reservationen: 043 322 60 00.



Wir freuen uns, dass die zwei toskanischen Spitzenproduzentinnen Stella di Campalto und Gioia Cresti nach Zürich kommen, um ihre jüngsten Jahrgänge zu zeigen. Die Platzzahl ist beschränkt, Reservati- onen nehmen wir ab sofort entgegen. Kosten für Degustation und Nach- essen (ohne Getränke: Fr. 75.-).



SIE+ER
SONNTAGSBlickMAGAZIN

feintrinker
michael merz

Biowein mit Beerenduft
Wildentrecôte mit Kürbissalat

Michael Merz schwärmt im Magazin des SonntagBlicks über Cruchons Pinot noir Champanel.

Millésime Bio:
Primeur mit Champagner



Enfin! Nach Jahren der Umstellung präsentierte Bruno Michel an der diesjährigen Biofachmesse in Mont- pellier seine ersten zertifizierten Champagner. Wir freuen uns, bald auch am Küferweg damit anstossen zu können. In Champagnerlaune war auch Pierre Frick: gleich drei seiner Weine wurden am Challenge Millésime Bio mit Medaillen aus- gezeichnet. Ebenfalls in die Kränze kamen die Weine von den Bodegas Los Frailes.

Interview mit Reto Camenisch
im »Der Bund«



Der Küferweg-Auftritt »Weine mit Profil« ist stark von Fotograf Reto Camenisch geprägt. Im Gespräch mit Mathias Morgentaler gibt er Ein- blick in sein Fühlen, Denken und Handeln. Das Interview ist einseh- bar unter www.kueferweg.ch

Der Küferweg im Steigenberger



André Schamberger berät Nathalie Grisoni bei der Gestaltung der Weinkarte.

Nathalie Grisoni, Direktorin des stilvollen Steigenberger Bellerive au Lac in Zürich, stellt ihre Küche un- ter das Motto »La cuisine naturelle«. Inspiriert ist die Küche durch eine asiatische Ernährungslehre, die alle Nahrungsmittel den fünf Elementen Holz, Feuer, Erde, Metall und Was- ser zu ordnet. »Sind sie in den Ge- richten ausbalanciert, beeinflussen sie den Energiehaushalt des Kör- pers positiv«, ist Nathalie Grisoni überzeugt. Die Produkte werden so weit möglich von kleinen, regionalen Produzenten und Lieferanten bezo- gen. Zum Konzept gehört auch, dass Weine aus biologischem Anbau aus- geschenkt werden.

NZZ Online

Nachrichten | Finanzen | **Magazin** | Hintergrund | Blogs | Marktplätze | Shops | Abos & ...

Editorial · Auto-Mobil · Reisen-Freizeit · Wein-Keller · Trends · Unterhaltung · Interior De

Dienstag, 24. Februar 2009, 17:05:22 Uhr

Magazin » Wein-Keller

Biologischer Barbaresco
Die Flasche der Woche

Peter Keller

Biologisch erzeugte Weine fristen in Italien ein Mauerblümchen-Dasein. Zu den Vorreitern dieser Bewegung zählt Marina Marcarino vom piemontesischen Weingut Punset. Für die Winzerin stellt eine natürliche Umge- bung ohne Gifte eine Lebenshaltung dar, nicht ein Mittel zum Zweck für ein grosses Geschäft. Ihr Barbaresco muss sich nicht vor den konven- tionellen Weinen verstecken. Der 2000er befindet sich bereits in einer schönen Trinkreife, obwohl die Sorte Nebbiolo in der Regel Zeit braucht, bis sie sich voll entfaltet. Der Barbaresco zeigt einen mittelgewichtigen Körper mit reifen Tanninen und einer präsenten Säure. Marina Marcarino lässt ihren Wein ausschliesslich in grossen Holzfässern aus slowenischer Eiche reifen. Noch jugendlicher wirkt der 2001er, der wohl über das grös- sere Potenzial als sein Vorgänger verfügt. Er ist etwas verhalten, besitzt mehr Tannine und ist strenger. Eine weitere Lagerung schadet diesem Wein sicher nicht. Das Weingut Punset erzeugt jährlich rund 100'000 Flaschen, wobei nicht weniger als 80% in den Export gehen. Die Erklärung dafür gibt Marina Marcarino selber: In Italien sei es schwierig, biologisch produzierte Gewächse zu verkaufen. Ihre Landsleute verpassen so einen besonderen Wein.

Barbaresco 2000/2001, Punset. (Bild: pd)

Toolbox

- Druckansicht
- Artikel kommentieren
- Artikel versenden



Fred Loimer: entspannt im Blitzlicht der Weinkritik.



Ein starkes Gespann: Vater Franz und Sohn Franz Reinhard Weninger setzen mit ihren im österreichischen Burgenland und im ungarischen Sopron gekelterten Weinen die Messlatte hoch.

Als wir vor einem knappen Jahr eine Auswahl österreichischer Weine vorstellten, waren wir gespannt, wie unsere Kundschaft darauf reagieren würde. Sollte das Sprichwort »Was der Bauer nicht kennt, frisst er nicht« Gültigkeit haben oder würde die Neugier überwiegen? Die Bilanz: Riesling, Grüner Veltliner und Blaufränkisch haben eine Liebhabergemeinde gefunden. Wer sich auf die Gewächse von Fred Loimer und Franz Weninger einlässt, ist angetan ob Charme und Charakter.

»Berührt vom Ort«, unter diesem Titel veröffentlichte 2006 Thom Held ein schwer in der Hand liegendes Buch, das anhand von 19 Porträts aufzuzeigen versucht, was unter dem Begriff »Terroir« zu verstehen sein könnte. Winzerinnen und Winzer,



Thom Held, Helden Verlag, Zürich
www.helden.ch

Architekten und Kreative werden vorgestellt. Darunter drei Weinproduzenten aus der Schweiz: Marie-Thérèse Chappaz, Martha und Daniel Gantenbein.

Harmonie von Wein und Design

Zum Zuge kommt auch Fred Loimer. »Fruchtig, mit knackiger Säure sind die Basisweine von Fred Loimer aus dem Kamptal; individuell, eigenwillig, finessenreich seine Lagenweine. Man schmeckt die Handschrift eines Qualitätsfanatiklers.« Ein Grossteil des Porträts ist Loimers »schwarzer Schachtel«, dem im Jahr 2000 erstellten Kellerneubau und dessen Schöpfer, dem Architekten Andreas Burghardt, gewidmet. »Andreas Burghardt ist ein kompromissloser Purist. Einer seiner Kunden, Fred Loimer, produziert weltweit nachgefragte Weine von grosser Klarheit und Reinheit. Das passt. Ihr Zusammenspiel ist ein Exempel für „Weinarchitektur“, die berührt.«

Dass Fred Loimers Weine auch pur berühren, das zeigt einmal mehr eine Auszeichnung des österreichischen Fachmagazins Falstaff. Die Tester vergeben dem herausragendsten Wein dieser bedeutenden einheimischen Sorte den Titel »Grand Prix Gewinner«. Er wurde 2008 Loimers



Grünem Veltliner Terrassen zugesprochen. Als erster österreichischer Winzer wurde er zur exklusiven »International Pinot Noir Celebration« in Oregon eingeladen.

Auch der Betrieb von Franz Weninger in Horitschon kann auf ein ausgesprochen erfolgreiches Jahr zurückschauen. Höhepunkt war zweifellos die Auszeichnung Winery of the Year, verliehen durch das bedeutende amerikanische Fachmagazin Wine & Spirits. Besonders die beiden Weine Blaufränkisch Horitschon (91/100 Punkte) und Blaufränkisch



Hochäcker (93/100) begeisterten die Jury. Doch auch der dritte im Küferweg-Bund, die Assemblage Veratina (Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot, Cabernet) heimste hervorragende Bewertungen ein. In der Weinguide-Ausgabe 2008/2009 der Fachzeitschrift Falstaff wird sie mit 91-93/100 Punkten aufgeführt.

Gespräch mit Weinbauberater Andrew Lorand

Immer mehr Spitzenproduzenten stellen auf biodynamische Bewirtschaftung um. Eine wichtige Triebkraft dieser Bewegung ist Andrew Lorand. Rund um seine Beratertätigkeit ist der Verein »Respect« entstanden. Mit dabei sind bis heute 12 österreichische Betriebe, darunter auch Loimer und Weninger und je ein Betrieb in Italien, Ungarn, Frankreich und den USA. Die Mitglieder orientieren sich an einer »modernen Synthese der Ideen Rudolf Steiners, der modernen Agrarökologie und den praktischen Erfahrungen im Bereich des Biologischen und des Biodynamischen der letzten Jahrzehnte«. Alle Betriebe befinden sich zur Zeit in einer Umstellungsphase, die ersten zertifizierten Gewächse werden ab Jahrgang 2009 erhältlich sein. Wir trafen Andrew Lorand, der als Berater die Umstellungen begleitet, zum Gespräch.

Kann eine Weingeniesserin oder ein Weinkenner einen konventionell produzierten von einem biologisch produzierten Wein unterscheiden?

Meistens! Es braucht aber Schulung und Übung. Es ist wie bei allen verfeinerten Dingen im Leben: nur für den, der sich darauf einlässt, wird es spürbar. Durch die Umstellung entstehen Unterschiede. Alles was uns wegführt von der Natürlichkeit vermindert den Genuss.

Ist ein biologisch produzierter Wein zwangsläufig teurer als ein konventionell hergestellter?

Das ist von Produzent zu Produzent sehr unterschiedlich und unter anderem von der Umstellungsmethodik abhängig. Ich kenne Produzenten, die während der Umstellung billiger gearbeitet haben als vorher. Andere haben sich enorme Kosten auferlegt, aber oft mit nicht unbedingt not-

wendigen neuen Maschinen oder sie haben da und dort zu viel des Guten getan. Aber wie gesagt: bei jedem Betrieb sieht das wieder anders aus.

In der Landwirtschaft ist in einigen Regionen »Bio« praktisch Standard. Wann wird dies auch im Rebbau zutreffen?

Ich gehe davon aus, dass sich die gesamte Landwirtschaft langsam aber sicher Richtung »Bio« bewegen wird. Schauen Sie sich doch die Veränderungen an, wie sie allein in den letzten 25 Jahren stattgefunden haben. Damals wurden wir ausgelacht, das hat sich geändert. Wir können uns die Verschmutzung der Böden und Gewässer gar nicht leisten. Das wissen wir und es wird mit der Zeit und hoffentlich auch auf intelligente Art und Weise umgesetzt, weil Produzenten, Konsumenten, die Wissenschaft und der Staat die biologische Produktion als Standard verlangen werden. Noch ist es nicht so weit, aber die Zeit wird kommen.

Welche Bedingungen müssen von Winzerseite her erfüllt sein, damit eine Umstellung gelingen kann?



Nach einer Lehre zum Landwirt und Winzer in der Schweiz studierte Andrew Lorand in den USA Agrarökologie und dissertierte über Biodynamik. Anschliessend hielt er in Kalifornien eine Professur inne. Heute hat er Wohnsitz in Zollikon.

Das wirkliche Interesse und die Bereitschaft umzustellen müssen in hohem Masse vorhanden sein. Die Biodynamik ist eine Art komplementäre Medizin für die Landwirtschaft. Wer nicht heilen will, ich meine gesunde Zustände schaffen, der wird daran keinen Spass haben. Wer nur aus Marketinggründen einsteigt, wird daran scheitern.

Die Weine von Loimer und Weninger im Küferweg-Sortiment

Fred Loimer, Kamptal

GV Kamptal 2007, Fr. 17.50
würzig, kräftig, charaktervoll

GV Käferberg 2007, Fr. 38.–
hocharomatisch, dicht, mächtig

Riesling Kamptal 2007, Fr. 17.50
frisch, rassig, lebhaft

Riesling Terrassen 2007, Fr. 25.–
intensiv, gehaltvoll, traubig

Pinot Noir Terrassen 2006, Fr. 25.–
duftig, feingliedrig, elegant

Franz Weninger, Burgenland

Blaufränkisch Horitschon 2006,
Fr. 14.80
beerig, kräftig, süffig

Blaufränkisch Hochäcker 2006,
Fr. 19.80
würzig, kräftig, vielschichtig

Veratina Cuvée 2005, Fr. 29.–
vielfersprechend, tiefgründig,
lang



Das Piemont ist auch im Winter eine Reise wert. Stimmungsvolle Dörfer wie Neive laden zum Schlemmen und Einkauf von Wein und andern Delikatessen ein.

Sollten die Propheten Recht erhalten und sich die hohe Zeit der konzentrierten, üppigen und tanninbe-frachteten Weine zu Ende neigen, dann müsste eigentlich die Stunde des Barbera schlagen. Im Tessin bei-spielsweise weiss man schon längst, dass es kaum einen Roten gibt, der sich so unbekümmert trinken lässt, einen, der auch im Boccolino oder Glasbecher bella figura macht. Noch heute wird Barbera in den Osterie dem heimischen Merlot vorgezogen – und das nicht nur des günstigen Preises wegen. Barbera ist der Wein der amicizia, der convivialità, der Freundschaft und Geselligkeit also.

Barbera: nie laut oder gar lärmig

Was macht ihn so besonders? Da ist zum Beispiel seine kirschro-

te Robe, eine Farbe, die ans Herz geht. Je nach Machart bezaubert er durch Fruchtnoten, die an Kirschen, Weichseln oder Zwetschgen erin-nern oder an eine feine Würzigkeit, die ihm der Fassausbau verliehen hat. Beides findet nuanciert Ausdruck, nie laut oder gar lärmig. Beschränkt auf diese Attribute wäre der Barbera allerdings noch nicht der Solitär, der er ist. Was seine Persönlichkeit erst recht ausmacht, sind eine unverstell-te Säure und Tanninarmut. Das prägt seinen frischen und saftigen Charak-ter, macht ihn im Gegensatz zu sper-rigen Konzentraten so ungemein trinkig und verleiht dem Barbera die anerkennende Auszeichnung: Wein von hoher Fliessgeschwindigkeit. Damit gewinnt man zwar nicht un-bedingt Weinwettbewerbe, dafür

aber die Gunst derjenigen, die lieber trinken als nippen.

Die Barbera-Spezialisten von San Marzanotto

Seit vielen Jahren ist der Barbera in der Vinotheksabfüllung ein beliebter Wein im Küferweg-Sortiment. Er stammt aus den Rebbergen der Fratelli Rovero in San Marzanotto, einem kleinen Weiler vor den Toren Astis. Der Wein wird im Stahltank vergoren, damit er ein Maximum an Fruchtigkeit zum Ausdruck brin-gen kann. Entsprechend der Zone, aus der er stammt, heisst er Barbera d’Asti und wird ab dem Jahrgang 2008 in den exklusiven Club der DOCG-Gewächse aufgenommen. Hier sind die bedeutendsten italie-nischen Gewächse mit altem Stamm-



Enrico Rovero keltert eine Vielfalt ganz unterschiedlicher Barbera

baum versammelt. Sie sind besonders hohen Produktionsanforderungen unterworfen. Die Originalität und Güte jeder einzelnen Flasche wird von den Kontrollinstanzen mit einer Banderole bezeugt.

Das zweite Pferd im Barbera-Stall der Fratelli Rovero heisst »Vigneto Gustin« (sprich Gustin). Die Trauben dafür stammen ausschliesslich aus einer Parzelle, aus einer kalkhal-tigen, lehmigen Hanglage, die den Weiler San Marzanotto vom Lärm der Stadt Asti abschirmt. Die Reben sind mehrheitlich bald 50 Jahre alt, die Produktionsmenge wird eng ge-halten.

Der Wein wird in 2500 Liter fas-senden Fässern des Schweizer Kü-fers Suppiger ausgebaut. Das verleiht ihm etwas zusätzliche Komplexität und Aromatik.

Nochmals ein ganz anderes Tem-perament zeigt der Barbera im Wein »Rouvé«. »Rouvé« meint im loka-len Dialekt »Rovero«. Was als Wein den Familiennamen trägt, ist ein in Barriques ausgebauter Roter, der warm und geschliffen dem Gaumen schmeichelt.

Neuheit im Küferweg-Sortiment: Barbera von Marina Marcarino

Ein Besuch bei Marina Marcarino ist immer ein besonderes Erleb-nis, denn es geschieht selten, dass man auf einem Weinbaubetrieb dazu eingeladen wird, gewissermassen im Familienalbum zu blättern. Marina Marcarino hat immer mehrere Jahr-gänge ihrer Barbareschi im Verkauf, und so spricht man dann anhand

der zur Verkostung ausgeschenkten Weine über längst vergangene Jahre, wie es war und wie es geworden ist... Und wenn es zu bezeugen gilt, dass es vor zehn Jahren doch ganz ähnlich war, dann wird dank Flüssigem aus dem Archiv auch diese Zeit wieder lebendig.

Marina Marcarino verdankt ihr Renommée den aussergewöhnlichen Barbaresco-Gewächsen. Daneben keltert sie aber auch vorzügliche Arneis, Dolcetto, Nebbiolo und Barbera. Sie alle stammen aus ei-genen Rebbergen, die seit über 20 Jahren nach biologischen Prinzipien bewirtschaftet werden. Praktisch alle ihre Preziosen führen wir seit vielen Jahren im Küferweg-Sortiment, neu nun auch den Barbera, der auf den Böden von Alba einen ganz andern Ausdruck vermittelt als die Rovero-Gewächse von Asti.

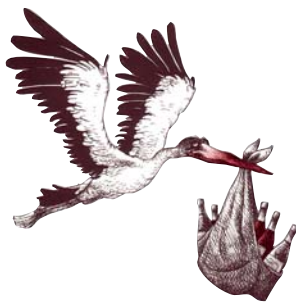
Die Trauben für Marinas Barbera-Version stammen aus dem Gebiet von Neive, präziser: aus den Unter-zonen San Cristoforo und Basarin. Der im Stahltank ausgebaute Wein gefällt durch seine saftige Struktur, Fruchtnoten, die an Weichseln er-innern, wenig Tannin und eine kna-

ckige Frische. Ein Gedicht zu Boh-nensuppe mit Pilzen, Orecchiette (Teigwaren) mit Cima di Rapa oder Brokkoli, Risotto mit Wurst.

Wurde die Lust auf mehr geweckt? Dann verpassen Sie nicht, das Pro-bierpaket »Bella Barbera« zu bestel-len. Die Informationen dazu finden Sie auf der Rückseite dieser Küfer-weg-Presse.



André und Markus Schamberger verkosten mit Fotograf Reto Camenisch Marina Marcarinos Spitzengewächse.



Das neue Probierpaket »Bella Barbera«

Die Vielfalt einer beliebten Piemonteserin

Barbera Vinothek 2007
Fratelli Rovero, San Marzanotto
75 cl – Fr. 12.50
Biokontrolle: ICEA

Barbera Vigneto Gustin
Fratelli Rovero, San Marzanotto
75 cl – Fr. 16.–
Biokontrolle: ICEA

Barbera Punset
Marina Marcarino, Neive
75 cl – Fr. 17.80
Biokontrolle: Ecocert Italia



Probier-Paket »Bella Barbera« bestellen:

Wir offerieren Ihnen je eine Flasche dieser drei Weine zum Probierpreis von Fr. 42.– (statt Fr. 46.30) pro Karton plus Fr. 9.50 Versandkosten.

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

Das besondere Angebot!

Grosse Weine aus dem Piemont

Drei Preziosen aus dem aktuellen Küferweg-Angebot zum Probierpreis von Fr. 85.– statt Fr. 101.– plus Fr. 9.50 Versandkosten:

Barbaresco 2000, Marina Marcarino, Fr. 39.–

Barbera Rouvé 2003, Fratelli Rovero, Fr. 29.–

Barolo Erbaluna 2004, Severino & Andrea Oberto, Fr. 33.–

Bestellungen nehmen wir gerne telefonisch, per Mail oder mit beigefügter Bestellkarte entgegen. Die Preise gelten bis zum Erscheinen der nächsten Küferweg-Pressen.



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-Pressen – Nummer 49 – März 2009

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

