









# PREISLISTE 2010

Privat inkl. 7,6% MwSt.



**OFFENWEINE 50 cl**  
Weissweine























		<b>CHARDONNAY Sun Paradise</b>	M.O		Einheit	VH 15 x 50 cl	<b>4.50</b>
		● Produzent Golden Globe Region + Ort Kalifornien, Central Valley Traubensorte Chardonnay Passt zu Aperitif, Vor- und Hauptspeisen und zu div. Käsesorten.			Vinifikation Edeltank Lagerfähigkeit 1 – 2 J. Trinktemperatur 8 – 12 °C Bruttogewicht 860 g Alkoholgehalt 12,5 Vol.-%		
		<b>PINOT GRIGIO Grave del Friuli</b>	DOC		Einheit	VH 15 x 50 cl	<b>5.30</b>
		● Produzent Azienda San Simone Region + Ort Friaul Traubensorte Pinot Grigio Passt zu Aperitif, Vor- und Hauptspeisen und zu div. Käsesorten.			Vinifikation Edeltank Lagerfähigkeit 1 – 2 J. Trinktemperatur 8 – 12 °C Bruttogewicht 860 g Alkoholgehalt 12,5 Vol.-%		
		<b>ÈPESSES</b>	AOC		Einheit	VH 15 x 50 cl	<b>8.80</b>
		● Produzent J + M Dizerens Region + Ort Waadt, Lavaux Traubensorte Chasselas Passt zu Aperitif, Vor- und Hauptspeisen und zu div. Käsesorten.			Vinifikation Edeltank Lagerfähigkeit 1 – 2 J. Trinktemperatur 8 – 12 °C Bruttogewicht 860 g Alkoholgehalt 12 Vol.-%		



**OFFENWEINE 50 cl**  
Rotweine



		<b>CABERNET SAUVIGNON Hopewell</b>	M.O		Einheit	VH 15 x 50 cl	<b>4.00</b>
		● Produzent Bronco Wine Company Region + Ort Kalifornien, Central Valley Traubensorte Cabernet Sauvignon Passt zu Weissm und rotem Fleisch, Pizza, Pasta und milden Käsesorten.			Vinifikation Edeltank Lagerfähigkeit 1 – 2 J. Trinktemperatur 16 – 18 °C Bruttogewicht 860 g Alkoholgehalt 13 Vol.-%		
		<b>SYRAH - CABERNET SAUVIGNON Blue Chip</b>	M.O		Einheit	VH 15 x 50 cl	<b>4.50</b>
		● Produzent Golden Globe Region + Ort South Australien Traubensorte Syrah, Cabernet Sauvignon Passt zu Weissm und rotem Fleisch, Pizza, Pasta und milden Käsesorten.			Vinifikation Edeltank Lagerfähigkeit 1 – 2 J. Trinktemperatur 16 – 18 °C Bruttogewicht 860 g Alkoholgehalt 12,5 Vol.-%		
		<b>BARBERA D'ASTI</b>	DOC		Einheit	VH 15 x 50 cl	<b>4.90</b>
		● Produzent Moraglio Maria Region + Ort Piemont Traubensorte Barbera Passt zu Weissm und rotem Fleisch, Pizza, Pasta und milden Käsesorten.			Vinifikation Edeltank Lagerfähigkeit 1 – 2 J. Trinktemperatur 16 – 18 °C Bruttogewicht 860 g Alkoholgehalt 13 Vol.-%		

**FLASCHENWEINE 75 cl**  
Weissweine



		<b>CHARDONNAY Sunrise</b>	M.O.	2009	Einheit	KT 6 x 75 cl	<b>8.40</b>
		● Produzent Concha y Toro Region + Ort Chile, Central Valley Traubensorte Chardonnay Passt zu Aperitif, Vor- und Hauptspeisen und zu div. Käsesorten.			Vinifikation Edeltank Lagerfähigkeit 1 – 2 J. Trinktemperatur 8 – 12 °C Bruttogewicht 1'255 g Alkoholgehalt 13,5 Vol.-%		
		<b>MONT SUR ROLLE „Clos des Cordelières“ Grand Cru</b>	AOC	2009	Einheit	KT 6 x 75 cl	<b>9.50</b>
		● Produzent H.R + V. Granicher Region + Ort Waadt, La Côte Traubensorte Chasselas Passt zu Aperitif, Vorspeisen, Fischgerichte, weisses Fleisch und traditionelle Käsegerichte wie Fondue, Raclette und Quiche Lorraine.			Vinifikation Edeltank Lagerfähigkeit 1 – 2 J. Trinktemperatur 8 – 12 °C Bruttogewicht 1'160 g Alkoholgehalt 12 Vol.-%		
		<b>VERDEJO MONTESPINA</b>	D.O	2009	Einheit	KT 6 x 75 cl	<b>11.50</b>
		● Produzent Bodegas Avelino Vegas Region + Ort Castilla-León, Santiuste Traubensorte Verdejo Passt zu Aperitif, Tapas, Vor- und Hauptspeisen und zu würzigen Käsesorten.			Vinifikation Edeltank Lagerfähigkeit 1 – 2 J. Trinktemperatur 8 – 12 °C Bruttogewicht 1'330 g Alkoholgehalt 13 Vol.-%		
		<b>LANGHE ARNEIS Runcneuv</b>	DOC	2009	Einheit	KT 6 x 75 cl	<b>12.90</b>
		● Produzent Roberto Sarotto Region + Ort Piemont, Nivigle Traubensorte Arneis Passt zu Aperitif, Vor- und Hauptspeisen mit Meeresfrüchten und Krustentieren.			Vinifikation Edeltank Lagerfähigkeit 1 – 2 J. Trinktemperatur 8 – 12 °C Bruttogewicht 1'350 g Alkoholgehalt 13 Vol.-%		



		<b>PRIMITIVO</b> ● Produzent Farnese Region + Ort Apulien, Taranto Traubensorte Primitivo Passt zu Weissm und rotem Fleisch, Braten und würzigen Käsesorten.	IGT	2008	Einheit	KT 6 x 75 cl	<b>9.50</b>
					Vinifikation 4 Monate in französischen Eichenholzfässern Lagerfähigkeit 2 – 4 J. Trinktemperatur 16 – 18 °C Bruttogewicht 1'160 g Alkoholgehalt 13 Vol.-%		
		<b>BARBERA D'ALBA</b> Briccomacchia ● Produzent Roberto Sarotto Region + Ort Piemont, Neviglie Traubensorte Barbera Passt zu Gehaltvollen Fleischgerichten, Braten und kräftigen Käsesorten.	DOC	2008	Einheit	KT 6 x 75 cl	<b>11.90</b>
					Vinifikation Edeltank Lagerfähigkeit 4 – 6 J. Trinktemperatur 16 – 18 °C Bruttogewicht 1'350 g Alkoholgehalt 13,5 Vol.-%		
		<b>CASALE VECCHIO</b> Montepulciano d'Abruzzo Barrique ● Produzent Farnese Region + Ort Abruzzen, Ortona Traubensorte Montepulciano Passt zu Gehaltvollen Fleischgerichten, Braten und kräftigen Käsesorten.	DOC	2008	Einheit	KT 6 x 75 cl	<b>14.30</b>
					Vinifikation 6 Monate in Eichenholzfässern Lagerfähigkeit 4 – 6 J. Trinktemperatur 16 – 18 °C Bruttogewicht 1'320 g Alkoholgehalt 13,5 Vol.-%		
		<b>CHIANTI CLASSICO</b> Montecchio ● Produzent Fattoria di Montecchio Region + Ort Toscana, Tavarnelle Val di Pesa - San Donato in Poggio Traubensorte Sangiovese Passt zu Weissm und rotem Fleisch, Pizza, Pasta und würzigen Käsesorten.	DOCG	2006	Einheit	KT 6 x 75 cl	<b>15.30</b>
					Vinifikation 12 Monate in Eichenholzfässern Lagerfähigkeit 4 – 6 J. Trinktemperatur 16 – 18 °C Bruttogewicht 1'160 g Alkoholgehalt 13 Vol.-%		
		<b>RIPASSO MASUA DI JAGO</b> Classico Superiore ● Produzent Recchia Region + Ort Veneto, Negrar Traubensorte Corvina veronese, Rondinella, Molinara Passt zu Gehaltvollen Fleischgerichten, Wildgerichten, Braten und kräftigen Käsesorten.	DOC	2007	Einheit	KT 6 x 75 cl	<b>15.30</b>
					Vinifikation 16 Mt. in Eichenholzfässern und 3 Mt. in Fl. Lagerfähigkeit 4 – 6 J. Trinktemperatur 16 – 18 °C Bruttogewicht 1'355 g Alkoholgehalt 14 Vol.-%		
		<b>RUBESCO</b> Rosso di Torgiano ● Produzent Lungarotti Region + Ort Umbrien, Torgiano Traubensorte Sangiovese, Canajolo Passt zu Weissm und rotem Fleisch, Braten und würzigen Käsesorten.	DOC	2007	Einheit	KT 6 x 75 cl	<b>15.30</b>
					Vinifikation 12 Mt. in Eichenholzfässern und 12 Mt. in Fl. Lagerfähigkeit 4 – 6 J. Trinktemperatur 16 – 18 °C Bruttogewicht 1'280 g Alkoholgehalt 13 Vol.-%		
		<b>IL PASSO</b> „Der Weg“ ● Produzent Vigneti Zabù Region + Ort Sizilien, Sambuca Traubensorte Nero d'Avola, Merlot und Nerello Cappuccio Passt zu Gehaltvollen Fleischgerichten, Wildgerichten, Braten und kräftigen Käsesorten.	IGT	2008	Einheit	KT 6 x 75 cl	<b>15.50</b>
					Vinifikation 6 - 8 Monate in Eichenholzfässern Lagerfähigkeit 4 – 6 J. Trinktemperatur 16 – 18 °C Bruttogewicht 1'270 g Alkoholgehalt 13 Vol.-%		
		<b>NEXUS</b> Cabernet Sauvignon ● Produzent Azienda San Simone Region + Ort Friaul, Porcia Traubensorte Cabernet Sauvignon Passt zu Gehaltvollen Fleischgerichten, Braten und kräftigen Käsesorten.	DOC	2005	Einheit	KT 6 x 75 cl	<b>15.30</b>
					Vinifikation 12 Monate in Eichenholzfässern Lagerfähigkeit 4 – 6 J. Trinktemperatur 16 – 18 °C Bruttogewicht 1'520 g Alkoholgehalt 13,5 Vol.-%		
		<b>LILLOVÉ</b> Cannonau di Sardegna ● Produzent Giuseppe Gabbas Region + Ort Sardinien, Nuoro Traubensorte Cannonau Passt zu Gehaltvollen Fleischgerichten, Braten und kräftigen Käsesorten.	DOC	2008	Einheit	KT 6 x 75 cl	<b>16.90</b>
					Vinifikation Edeltank Lagerfähigkeit 4 – 6 J. Trinktemperatur 16 – 18 °C Bruttogewicht 1'160 g Alkoholgehalt 14 Vol.-%		
		<b>NOTARPANARO</b> Rosso del Salento ● Produzent Cosimo Taurino Region + Ort Apulien, Guagnano Traubensorte 85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera Passt zu Gehaltvollen Fleischgerichten, Braten, Wildgerichten und kräftigen Käsesorten.	IGT	2004	Einheit	KT 6 x 75 cl	<b>18.50</b>
					Vinifikation Edeltank und Eichen-Barrique Lagerfähigkeit 6 – 8 J. Trinktemperatur 16 – 18 °C Bruttogewicht 1'360 g Alkoholgehalt 13,5 Vol.-%		
		<b>EDIZIONE</b> Cinque Autoctoni baricco ● Produzent Farnese Region + Ort Abruzzen, Ortona Traubensorte Primitivo, Montepulciano, Sangiovese, Negroamaro und Malvasia Passt zu Gehaltvollen Fleischgerichten, Lambraten, Wildgerichten und kräftigen Käsesorten.	VDT	2007	Einheit	KT 6 x 75 cl	<b>29.10</b>
					Vinifikation 12 Monate in Eichenholzfässern Lagerfähigkeit 6 – 8 J. Trinktemperatur 16 – 18 °C Bruttogewicht 1'980 g Alkoholgehalt 14,5 Vol.-%		



		<b>PRIMITIVO DI MANDURIA LUCCARELLI</b>	IGT	2006	Einheit	KT 6 x 75 cl	<b>29.10</b>
		Produzent Farnese			Vinifikation	8 - 10 Monate in Eichenholzfässern	
		Region + Ort Apulien, San Marzano, Taranto			Lagerfähigkeit	6 - 8 J. Trinktemperatur 16 - 18 °C	
		Traubensorte Primitivo von über 60 Jahre alten Rebstöcken			Bruttogewicht	1'985 g Alkoholgehalt 14,5 Vol.-%	
		Passat zu Gehaltvollen Fleischgerichten, Wildgerichten, Braten und kräftigen Käsesorten.					



		<b>AMARONE MASUA DI JAGO Valpolicella Classico</b>	DOC	2006	Einheit	KT 6 x 75 cl	<b>31.00</b>
		Produzent Recchia			Vinifikation	24 Mt. in Eichenholzfässern und 9 Mt. in Fl.	
		Region + Ort Veneto, Negrar			Lagerfähigkeit	6 - 8 J. Trinktemperatur 16 - 18 °C	
		Traubensorte Corvina veronese, Rondinella, Molinara			Bruttogewicht	1'300 g Alkoholgehalt 14,5 Vol.-%	
		Passat zu Gehaltvollen Speisen, Wildgerichten, Braten und kräftigen Käsesorten.					



## SPANIEN 75 cl



		<b>MAXIMO TEMPRANILLO</b>	M.O.	2007	Einheit	KT 6 x 75 cl	<b>8.80</b>
		Produzent Bodegas Maximo			Vinifikation	6 Mt. in Eichenholzfässern und 6 Mt. in Fl.	
		Region + Ort Castilla La Mancha, Logroño			Lagerfähigkeit	4 - 6 J. Trinktemperatur 16 - 18 °C	
		Traubensorte Temranillo			Bruttogewicht	1'380 g Alkoholgehalt 13,5 Vol.-%	
		Passat zu Tapas, Gehaltvollen Fleischgerichten, Pasta und würzigen Käsesorten.					



		<b>THE TAPAS WINE COLLECTION</b>	M.O.	2008	Einheit	KT 6 x 75 cl	<b>10.00</b>
		Produzent Bodegas Carchelo			Vinifikation	2 Mt. in französischen Eichenholzfässern	
		Region + Ort Jumilla, Murcia			Lagerfähigkeit	2 - 4 J. Trinktemperatur 16 - 18 °C	
		Traubensorte Temranillo			Bruttogewicht	1'380 g Alkoholgehalt 14 Vol.-%	
		Passat zu Tapas, Gehaltvollen Fleischgerichten, Pasta und würzigen Käsesorten.					



		<b>„C“ CARCHELO tinto</b>	M.O.	2008	Einheit	KT 6 x 75 cl	<b>10.80</b>
		Produzent Bodegas Carchelo			Vinifikation	4 Mt. in französischen Eichenholzfässern	
		Region + Ort Jumilla, Murcia			Lagerfähigkeit	4 - 6 J. Trinktemperatur 16 - 18 °C	
		Traubensorte Monastrell, Tempranillo, Cabernet Sauvignon			Bruttogewicht	1'380 g Alkoholgehalt 14 Vol.-%	
		Passat zu Tapas, Gehaltvollen Fleischgerichten, Pasta und würzigen Käsesorten.					



		<b>MARCO REAL Crianza</b>	D.O	2005	Einheit	KT 6 x 75 cl	<b>11.10</b>
		Produzent Bodegas Marco Real			Vinifikation	12 Mt. in Eichenholzfässern + 12 Mt. Flasche	
		Region + Ort Navarra, Olite			Lagerfähigkeit	6 - 8 J. Trinktemperatur 16 - 18 °C	
		Traubensorte Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnache			Bruttogewicht	1'320 g Alkoholgehalt 14,5 Vol.-%	
		Passat zu Weisssem und rotem Fleisch, Grill-Fleisch, Pasta und kräftigen Käsesorten.					



		<b>RIBERA DEL DUERO Granate tinto</b>	D.O	2008	Einheit	KT 6 x 75 cl	<b>11.60</b>
		Produzent Bodegas Fuentespina			Vinifikation	Edelstahltank und Eichenholzfässern	
		Region + Ort Ribera del Duero, Burgos			Lagerfähigkeit	4 - 6 J. Trinktemperatur 16 - 18 °C	
		Traubensorte Tempranillo			Bruttogewicht	1'300 g Alkoholgehalt 13,5 Vol.-%	
		Passat zu Gehaltvollen Fleischgerichten, Braten und würzigen Käsesorten.					



		<b>RIOJA COTO MAYOR Crianza</b>	DOC	2006	Einheit	KT 6 x 75 cl	<b>11.95</b>
		Produzent El Coto			Vinifikation	14 Mt. in Eichenholzfässern + 8 Mt. Flasche	
		Region + Ort Rioja Alta, Oyón			Lagerfähigkeit	4 - 6 J. Trinktemperatur 16 - 18 °C	
		Traubensorte Tempranillo			Bruttogewicht	1'220 g Alkoholgehalt 12,5 Vol.-%	
		Passat zu Weisssem und rotem Fleisch, Grill-Fleisch, Pasta und kräftigen Käsesorten.					



		<b>CALIZA</b>	D.O	2006	Einheit	KT 6 x 75 cl	<b>16.90</b>
		Produzent Pagos de Familia			Vinifikation	12 Mt. in französischen Eichenholzfässern	
		Region + Ort Domino de Valdepusa, Valpica de Tajo			Lagerfähigkeit	6 - 8 J. Trinktemperatur 16 - 18 °C	
		Traubensorte Syrah, Petit Verdot			Bruttogewicht	1'310 g Alkoholgehalt 14,5 Vol.-%	
		Passat zu Gehaltvollen Fleischgerichten, Braten und kräftigen Käsesorten.					

		<b>LESEGUT</b>	D.O	2007	Einheit	KT 6 x 75 cl	<b>16.90</b>
		Produzent Pagos de Familia			Vinifikation	10 Mt. in französischen Eichenholzfässern	
		Region + Ort Domino de Valdepusa, Valpica de Tajo			Lagerfähigkeit	6 - 8 J. Trinktemperatur 16 - 18 °C	
		Traubensorte Syrah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon			Bruttogewicht	1'310 g Alkoholgehalt 14 Vol.-%	
		Passat zu Gehaltvollen Fleischgerichten, Braten und kräftigen Käsesorten.					



		<b>MUSEUM REAL Reserva</b>	D.O	2004	Einheit	KT 6 x 75 cl	<b>17.90</b>
		Produzent Bodegas Museum			Vinifikation	24 Mt. in franz. Barriques + 18 Mt. in Flasche	
		Region + Ort Cigales, Provinz Valladolid			Lagerfähigkeit	6 - 8 J. Trinktemperatur 16 - 18 °C	
		Traubensorte Tempranillo			Bruttogewicht	1'340 g Alkoholgehalt 14 Vol.-%	
		Passat zu Gehaltvollen Fleischgerichten, Wildgerichten, Braten und kräftigen Käsesorten.					



		<b>RIOJA COTO MAYOR Reserva</b>	DOC	2005	Einheit	KT 6 x 75 cl	<b>18.50</b>
		Produzent El Coto			Vinifikation	12 Mt. in Eichenholzfässern + 24 Mt. Flasche	
		Region + Ort Rioja Alta, Oyón			Lagerfähigkeit	8 - 10 J. Trinktemperatur 16 - 18 °C	
		Traubensorte Tempranillo			Bruttogewicht	1'350 g Alkoholgehalt 13,5 Vol.-%	
		Passat zu Weisssem und rotem Fleisch, Grill-Fleisch, Pasta und kräftigen Käsesorten.					

		<b>SUMMA VARIETALIS</b>	D.O	2004	Einheit	KT 6 x 75 cl	<b>32.00</b>
		Produzent Pagos de Familia Region + Ort Valdepusa, Valpica de Tajo Traubensorte Syrah, Cabernet Sauvignon und Petit-Verdot Passt zu Gehaltvollen Fleischgerichten, Wildgerichten, Braten und kräftigen Käsesorten.			Vinifikation 12 Mt. in französischen Eichenholzfässern Lagerfähigkeit 8 – 10 J. Trinktemperatur 16 – 18 °C Bruttogewicht 1'510 g Alkoholgehalt 14 Vol.-%		



		<b>MAS BLANC + 7</b>	D.O	2006	Einheit	KT 6 x 75 cl	<b>40.00</b>
		Produzent Bodegas Pinord Region + Ort Priorat, Tarragona Traubensorte Grenache, Cabernet Sauvignon, Syrah Passt zu Gehaltvollen Fleischgerichten, Wildgerichten, Braten und kräftigen Käsesorten.			Vinifikation 12 Mt. in französischen Eichenholzfässern Lagerfähigkeit 8 – 10 J. Trinktemperatur 16 – 18 °C Bruttogewicht 1'530 g Alkoholgehalt 14,5 Vol.-%		



### CHILE 75 cl

		<b>CABERNET SAUVIGNON RESERVA</b> Casillero del Diablo	M.O	2008	Einheit	KT 6 x 75 cl	<b>11.80</b>
		Produzent Concha y Toro Region + Ort Chile, Maipo Valley Traubensorte Cabernet Sauvignon Passt zu Weissem und rotem Fleisch, Grill-Fleisch, Pasta und kräftigen Käsesorten.			Vinifikation 8 Mt. in Eichenholzfässern + 6 Mt. in Flasche Lagerfähigkeit 4 – 6 J. Trinktemperatur 16 – 18 °C Bruttogewicht 1'320 g Alkoholgehalt 13,5 Vol.-%		

		<b>DON MELCHOR</b> Privat Reserva	M.O	2006	Einheit	HK 6 x 75 cl	<b>62.50</b>
		Produzent Concha y Toro Region + Ort Chile, Maipo Valley Traubensorte Cabernet Sauvignon Passt zu Gehaltvollen Fleischgerichten, Wildgerichten, Lammbraten und kräftigen Käsesorten.			Vinifikation 14 Mt. in französischen Eichenholzfässern Lagerfähigkeit 8 – 10 J. Trinktemperatur 16 – 18 °C Bruttogewicht 820 g Alkoholgehalt 13,5 Vol.-%		

### PROSECCO 75 cl + 150 cl



		<b>PROSECCO COLLALTO</b> Spumante Extra Dry	DOC		Einheit	KT 6 x 75 cl	<b>13.80</b>
		Produzent Collalto Region + Ort Veneto, Susegana (Valdobbiadene e Conegliano) Traubensorte Prosecco Passt zu Aperitif, Antipasti, Vorspeisen mit Fisch und Risotto.			Vinifikation Charmat-Verfahren in Edelstahltank Lagerfähigkeit 1 – 2 J. Trinktemperatur 6 – 10 °C Bruttogewicht 1'530 g Alkoholgehalt 11,5 Vol.-%		

		<b>PROSECCO COLLALTO</b> Magnum	DOC		Einheit	KT 6 x 150 cl	<b>31.00</b>
		Produzent Collalto Region + Ort Veneto, Susegana (Valdobbiadene e Conegliano) Traubensorte Prosecco Passt zu Aperitif, Antipasti, Vorspeisen mit Fisch und Risotto.			Vinifikation Charmat-Verfahren in Edelstahltank Lagerfähigkeit 1 – 2 J. Trinktemperatur 6 – 10 °C Bruttogewicht 2'800 g Alkoholgehalt 11,5 Vol.-%		



### DESSERTWEIN 37,5 cl



		<b>LATE HARVEST</b>	M.O	2006	Einheit	KT 12 x 37,5 cl	<b>9.95</b>
		Produzent Concha y Toro Region + Ort Chile, Maule Valley Traubensorte Sauvignon blanc Passt zu Süss-Speisen, Desserts und zu div. Käsesorten.			Vinifikation 14 Mt. in Edelstahltank Lagerfähigkeit 4 – 6 J. Trinktemperatur 10 – 12 °C Bruttogewicht 1'520 g Alkoholgehalt 12 Vol.-%		

### GRAPPA 70 cl

		<b>GRAPPA DI MONTEPULCIANO</b> Farnese	M.O		Einheit	KT 6 x 70 cl	<b>35.00</b>
		Produzent Farnese Region + Ort Abruzzen, Ortona Traubensorte Frischer Trester aus Montepulciano Trauben. Passt zu			Destillation: Dampfverfahren traditionell in Kupferkessel. Lagerfähigkeit lang Trinktemperatur 16 – 18 °C Bruttogewicht 1'200 g Alkoholgehalt 40 Vol.-%		

### OLIVENÖL 50 cl

		<b>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA - FARNESE</b>			Einheit	KT 6 x 50 cl	<b>18.70</b>
		Produzent Farnese Region + Ort Abruzzen, Casoli und Fara S. Martino Traubensorte 60% Chieti, 40% Intosso Passt zu Hervorragend zum Abschmecken von Salat oder Fleischgerichten.			Lagerfähigkeit 1 – 2 J. Bruttogewicht 1'230 g		

		<b>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA - LIMONE</b>			Einheit	KT 6 x 50 cl	<b>21.00</b>
		Produzent Farnese Region + Ort Abruzzen, Casoli und Fara S. Martino Traubensorte 60% Chieti, 40% Intosso Passt zu Hervorragend zum Abschmecken von Salat oder Fleischgerichten.			Lagerfähigkeit 1 – 2 J. Bruttogewicht 1'230 g		

## Allgemeines

Mindestalter für Bestellungen: 16 Jahre für Wein und 18 Jahre für Spirituosen.

Leider ist es uns im Moment nicht möglich, Weine ins Ausland zu versenden.

## Preise

Diese Preisliste annulliert sämtliche früheren Ausgaben.

Die aufgeführten Preise sind Nettopreise in CHF und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Preise bei Mehrwegflaschen sind exklusive Depot/Pfand.

Verfügbarkeit, Jahrgangs- und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

## Online-Shop

Porto- und Verpackungskosten werden automatisch berechnet und zum Selbstkostenpreis ausgewiesen.

Mit einer Bestellung akzeptieren Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB).

## Lieferung Region Luzern

Bis 11 Flaschen erfolgt die Lieferung per Postversand.

Ab 12 Flaschen erfolgt die Lieferung in der Stadt Luzern und angrenzende Nachbargemeinden franko Domizil.

## Lieferung übrige Schweiz

Die Lieferung erfolgt per Postversand.

Ab einem Warenwert von CHF 1'000.- erfolgt die Lieferung franko Domizil.

## Abholrabatt \*

Bei einer Abholung nach Vereinbarung ab 24 Flaschen à 75 cl gewähren wir 5% Abholrabatt.

## Mengenrabatt \*

3% Rabatt ab 24 Flaschen à 75 cl

5% Rabatt ab 36 Flaschen à 75 cl

7% Rabatt ab 48 Flaschen à 75 cl

\* Ausgenommen von diesen Rabatten sind Aktionen, Verpackungen, Top 50 Flaschen- und Gebinde.

Rabatte sind nicht kumulierbar und sind gültig nur für Privatkunden.

## Zahlung

Wir liefern oder senden unsere Ware nur gegen Bar- oder Vorauszahlung.



In unserem Online-Shop akzeptieren

wir PayPal als Zahlungsmittel.

## Rechnung

Wiederkehrende Stammkunden erhalten weiterhin eine Rechnung, zahlbar innert 10 Tagen.

## Mahngebühren

Bei verspäteter Bezahlung verrechnen wir einen Verzugszins von 5% pro Jahr, zuzüglich Spesen.

## Zapfengeschmack

Wir ersetzen Weine mit Korkgeschmack oder anderen Fehlern bis zu einem Jahr ab Kaufdatum.

Die Flasche muss mit dem Originalzapfen noch zu 2/3 voll sein und franko Domizil retourniert werden.

## Eigentumsvorbehalt

Bis zur vollständigen Bezahlung bleibt die Ware unser Eigentum.

Wir sind jederzeit berechtigt, den Eigentumsvorbehalt bei der zuständigen Behörde eintragen zu lassen.

## Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Luzern.