



Albeisa

Eine Flasche und ihre Region

Weine aus Alba,
dem Herzen
des Piemont



Vinum
EUROPAS WEINMAGAZIN

Portrait

Albeisa

Eine Region und ihre Flasche

Die Burgunderflasche hat ihren Namen von einer Region, der Bocksbeutel von einer Form und die Albeisa von einer Landschaft im Herzen des Piemont: Von den sanften Hügeln rund um die Stadt Alba, der Heimat grosser Weine und der weissen Trüffel.



Die Hügellandschaft bei Alba ist berühmt für ihre grossartigen Gewächse.

Seit je ist eine Flasche ein besonderes Behältnis: Lange Zeit überstieg ihr Wert den Wert des Weines bei weitem, und sie wurde nur für besondere Kreszenzen verwendet. Noch im 19. Jahrhundert wurde der Wein vorwiegend in Holz abgefüllt und transportiert. Aber schon lange wird der Wein aus den Hügeln rund um die Stadt Alba als etwas Besonderes angesehen - und daher war es nur logisch, dass man

hier auch begann, den Wein in Glasflaschen zu füllen. Diese lokale Tradition trug dazu bei, dass bereits im 18. Jahrhundert in den Glaswerkstätten der Region um Alba eine Flasche hergestellt wurde, die man «Albeisa» nannte. Aus dunklem Glas gefertigt, gab sie den edelsten Gewächsen der Region - zuerst dem Barolo und später auch dem Barbaresco - das Behältnis, das sie verdienten: Nur die grossen Weine der Welt wurden in

Glasflaschen gefüllt. 1973 setzte sich der Winzer Renato Ratti dafür ein, dass die Idee der Albeisa-Flasche wieder aufgenommen und eine neue Form kreiert wurde. Diese hielt sich sehr klar an die historische Vorlage. Die Albeisa-Flasche ist etwas ganz Besonderes: Sie wird exklusiv für Weine aus dem Herzen des Piemont verwendet. Die heutige Flasche gibt es für verschiedene Weintypen und in verschiedenen Ausführungen und Formaten. Die gleichzeitig mit der Lancie-

rung der neuen Albeisa-Flasche gegründete Unione Produttori Vini Albesi bürgt dafür, dass die Flasche nur für Qualitätsweine aus der Region um Alba zum Einsatz kommt. Sämtliche Mitglieder der Unione füllen ihre Gewächse in die Albeisa ab. Auch abgesehen davon ist die Unione Produttori Vini Albesi eine der wichtigsten Vereinigungen im Piemont, die sich für die Qualität der Weine einsetzen und um ihre Promotion bemühen.



Schlicht, aber unverkennbar: die Flasche der Weine aus der Region um Alba.

Nebbiolo Prima

Weinwonen im Wonnemonat

Als wichtigste von der Unione Produttori Vini Albesi organisierte Veranstaltung steht alljährlich im Mai die Nebbiolo Prima auf dem Programm, eine mehrtägige Anteprema-Degustation für Journalisten und Fachpublikum. Verkostet wird der neue Jahrgang der DOCG-Nebbiolo-Weine, die die Region berühmt gemacht haben: Barolo, Barbaresco und Roero. 2011 findet die Veranstaltung vom 8. bis 13. Mai statt. Verkostet werden die Jahrgänge 2007 (Barolo) und 2008 (Barbaresco, Roero). Dazu kommen verschiedene Riserva-Jahrgänge.

Mehr Informationen zu dieser Veranstaltung

bei: Albeisa, Corso Enotria 2/C, I-12051 Alba,
Tel. +39 0173 44 00 63, www.albeisa.com
E-mail: nebbioloprima@albeisa.com

Interview

„Die Albeisa ist ein Symbol unseres Weinbaus“

Enzo Brezza, Präsident der Unione Produttori Vini Albesi, über die Geschichte der Albeisa-Flasche, ihre heutige Bedeutung und die Zukunft des Barolo und Barbaresco.



Sieht die Zukunft von Barolo und Barbaresco positiv: Enzo Brezza.

Enzo Brezza, Albeisa ist nicht nur eine Weinflasche, es steckt auch eine Philosophie dahinter...

Die Flasche gab es bereits Mitte des 18. Jahrhunderts, und das sagt viel über die Tradition und Bedeutung des Weinbaus in unserem Gebiet aus. Der Sprung in die Neuzeit gelang allerdings erst 1973 durch die Schaffung der Vereinigung Albeisa oder offiziell: der Unione Produttori Vini Albesi, initiiert von dem Winzer Renato Ratti und 16 anderen Produzenten. Die Albeisa ist heute ein Symbol für eine der historischsten und in höchstem Grade für Weinbau geeigneten Regionen Ita-

liens rund um die Stadt Alba. Besonders wichtig: Über einen Beitrag, der von den Produzenten für die Flasche gezahlt wird, werden Massnahmen finanziert, um den Weinbau um Alba zu promoten.

Wie bedeutend ist heute die Vereinigung Albeisa für den piemontesischen Weinbau?

Sehr! Sie erlaubt den Mitgliedsbetrieben, gemeinsam und mit vereinten Kräften – verbunden durch die einzigartige Albeisa-Flasche – an Promotionsaktivitäten des Gebietes teilzunehmen. Und doch kann jeder einzelne Betrieb seine Individualität bewahren. Die Vereinigung ist stetig

gewachsen und wächst weiter: Aktuell stehen wir bei 220 Produzenten und 13 Millionen Flaschen. Ich hoffe natürlich, dass sich noch mehr Winzer für diese Flasche entscheiden.

Die wichtigste Veranstaltung rund um die Albeisa ist die Nebbiolo Prima. Was genau ist das?

Die Nebbiolo Prima ist die Primeur-Verkostung unserer grossen DOCG-Weine (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) auf Nebbiolo-Basis: Barolo, Barbaresco und Roero. Sie richtet sich an Journalisten und Einkäufer aus der ganzen Welt. Wir geben diesen damit die Möglichkeit, sich in einem höchst professionellen Umfeld einen kompletten Überblick über die Jahrgänge zu verschaffen, die auf den Markt kommen.

Warum wurde eine solche Nabelschau der wichtigsten Nebbioli des Gebiets kreiert?

Bereits vor 16 Jahren - als die erste Veranstaltung stattfand - hat man verstanden, dass es gut für alle Anbaugebiete ist, auf die nobelste unserer

Rebsorten zu zielen: den Nebbiolo. Speziell mit Augenmerk auf Barolo und Barbaresco sollte ein Event entstehen, der den Personen, die unsere Botschafter in Italien und der Welt sind, die Langhe, ihre Winzer und ihre Küche in fünf Tagen umfassend präsentiert.

„Ich hoffe natürlich, dass sich noch mehr Winzer für die Albeisa-Flasche entscheiden.“

Welches Fazit ziehen Sie für die letztjährige Ausgabe?

Ein sehr positives. Vor allem haben wiederum mehr Produzenten teilgenommen, daraus ergibt sich ein noch kompletteres Bild unseres Anbaugebietes. Hoherfreulich waren auch die Reaktionen von Produzenten, Journalisten und Einkäufern.

Was gibt es Neues bei der Nebbiolo Prima 2011?

Fürs nächste Jahr hat sich der Verwaltungsrat bereits eine Reihe von Neuerungen ausgedacht,





Gut vorbereitet ist halb degustiert: Flaschenreihen bei der Nebbiolo Prima.

ohne dass etwas an den Dingen geändert wird, die bisher bestens funktioniert haben. Neu wird zum Beispiel eine Zusammenarbeit mit dem Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero sein, damit an einem Tag auch die anderen Weine des Gebietes vorgestellt werden können. Ausserdem lädt man zusätzlich Journalisten ein, die nicht unbedingt auf Wein spezialisiert sind, und bringt ihnen die Langhe und das Roero näher. Wir wollen die Veranstaltung wie einen massgeschneiderten Anzug immer besser auf die Bedürfnisse der Gäste abstimmen.

„In den Betrieben unserer Region ist eine neue Generation am Ruder, die motiviert ist, ihre Weine weltweit zu vermarkten.“

Wie beurteilen Sie die Bedeutung des Nebbiolo für das Piemont und für Italien?

Für die DOCG-Zonen, in denen er vinifiziert wird, ist er natürlich fundamental, aber auch für das ganze Piemont ist er ein Kronjuwel. Das betrifft nicht nur die DOCG-Weine: Auch der Langhe Nebbiolo DOC gewinnt an Bedeutung.

Was bringt die Zukunft den piemontesischen Winzern? Man spricht ja auch in dieser Region viel von Krise...

Wenn man das Privileg hat, einzigartige Weine wie Barolo oder Barbaresco zu produzieren, muss die Zukunft positiv sein! In unseren Betrieben ist eine neue Generation am Ruder, die motiviert ist, ihre Weine weltweit zu vermarkten. Eine Krise ist ein guter Moment, um nachzudenken, wohin der Weg führen soll.



Fakt ist: Im Piemont gab und gibt es kaum Spekulation wie in anderen Teilen der Welt. Unsere Kellereien sind zu einem grossen Teil Familienbetriebe, und Investitionen finden mit einem vernünftigen Augenmass statt. Daher glaube ich, dass genügend Energien vorhanden sind, um diese Krise zu meistern, die – so sagt mein Vater, der schon einige Schwierigkeiten erlebt hat – nicht einmal eine der schlimmsten ist.

 Enzo Brezza

Zur Person

Seit Herbst 2009 ist Enzo Brezza gewählter Präsident der Unione Produttori Vini Albesi und kümmert sich damit um eine der wichtigsten Anteprima-Verkostungen Italiens, die Nebbiolo Prima. Im Zivilberuf ist er Winzer (Giacomo Brezza & Figli) in Barolo. Enzo Brezza ist verheiratet und Vater eines Sohnes.

„Der Nebbiolo ist für die DOCG-Weine fundamental, er ist aber auch für das ganze Piemont der Kronjuwel.“

Enzo Brezza

Barolo, Barbaresco, Roero

Und immer ist's der Nebbiolo

Drei Weinbauregionen, drei Weine aus Nebbiolo: Der Barolo gilt als der langlebigste unter ihnen, auch wenn es innerhalb des Barolo-Gebietes drei Zonen mit unterschiedlichen Charakteristiken gibt: Die Region um die Gemeinden Barolo und La Morra mit Mergelböden und fossilem Sedimentgestein bringt elegante Weine hervor; Monforte d'Alba und Serralunga d'Alba bestehen weitgehend aus kalkigen Lehmböden, und die Rebberge liegen höher, weshalb die Weine mehr Zeit brauchen, um eine perfekte Balance zu erreichen; das Gebiet von Castiglione Falletto und Diano d'Alba mit seinen graubraunen und gelben Sandböden schliesslich hat von den Charakteristiken der beiden anderen Zonen jeweils etwas. Barolo und Barbaresco liegen nur zehn Kilometer Luftlinie voneinander entfernt. Allerdings befinden sich die Rebberge von Barbaresco auf geringerer Höhe und näher beim Tanaro-Tal, die Trauben reifen früher. Zum Teil sind auch die Weine früher trinkreif. Das Gebiet Roero auf der linken Seite des Flusses Tanaro ist geologisch etwas jünger und reich an Mineralsalzen und Fossilien. Im Roero werden sehr fruchtige Weine mit schöner Saftigkeit und Tanninen erzeugt, die längere Zeit brauchen, um ihre volle Harmonie zu erreichen.

Nebbiolo Prima 2010

Diese Winzer waren dabei

**A**

Abbona, Orlando Abrigo, Marco e Vittorio Adriano, Claudio Alario, Albino Rocca, Fratelli Alessandria, Gianfranco Alessandria, Giovanni Almondo, Andrea Oberto, Famiglia Anselma, Antica Casa Vinicola Scarpa, Antichi Poderi dei Gallina, Ascheri, Aurelio Settimo, Azelia

B

Fratelli Barale, Battaglio, Fabrizio Battaglino, Bel Colle, Eugenio Bocchino, Enzo Boglietti, Fratelli Serio e Battista Borgogno, Giacomo Borgogno e Figli, Virna Borgogno, Boroli, Francesco Boschis, Agostino Bosco, Gianfranco Bovio, Giacomo Brezza & Figli, Bric Cenciurio, Bricco del Prete, Bricco Grilli, Brovia, Bruno Rocca, Comm. G.B. Burlotto, Piero Busso

C

Ca' del Baio, Ca' du Rabajà, Ca' Rome', Vittorio Camerano, Cantina del Nebbiolo, Cantina del Pino, Cantina Terre del Barolo, Careglio, Cascina Adelaide, Cascina Ballarin, Cascina Ca' Rossa, Cascina Chicco, Cascina Cucco, Cascina del Monastero, Cascina delle Rose, Cascina Minella, Cascina Morassino, Cascina Saria, Cascina Val del Prete, Fratelli Casetta, Castello di Neive, Castello di Verduno, Cavalier Bartolomeo di Dario Borgogno, Cavallotto - Tenuta Bricco Boschis, Ciabot Berton, Fratelli Cigliuti, Elvio Cogno, Cordero di Montezemolo, Cornare, Matteo Correggia, Giuseppe Cortese, Costa di Bussia

D/E

Damilano, Dante Rivetti, Deltetto, Tenuta Duecorti, Eraldo Viberti

F

Giacomo Fenocchio, Vigneti Feyles, Elio Filippino, Cascina Fontana di Mario Fontana, Fontanabianca, Livia Fontana, Franco Conterno, Francone

G

Gianni Gagliardo, Mario Gagliasso, Gemma, Angelo Germano, Ettore Germano, Ghiomo, Giacomo Vico, Carlo Giacosa, Fratelli Giacosa, Gigi Rosso, Elio Grasso, Fratelli Grasso, Silvio Grasso, Bruna Grimaldi, Giacomo Grimaldi, Luigino Grimaldi

L

La Bruciata, La Ganghija, La Ca' Nova, La Querciola, La Spinona, Le Ginestre, Le Strette, Ugo Lequiu, Eredi Lodali, Cascina Luisin

M

Malabaila di Canale, Malvirà, Poderi Marcarini, Marchesi di Barolo, Mario Marengo, Gian Piero Marrone, Emilio Marsaglia, Cantina Bartolo Mascarello, Massolino, Michele Chiaro, Moccagatta, Molino, Mauro Molino, Monchiero Carbone, Fratelli Monchiero, Monteribaldi, Monti

N

Fiorenzo Nada Viticoltore, Giuseppe Nada, Angelo Negro e Figli, Giuseppe Negro, Lorenzo Negro

O

Poderi e Cantine Oddero

P

Pace, Palladino, Paolo Manzone, Armando Parusso, Pecchenino, Pelissero, Pasquale Pelissero, Massimo Penna Viticoltore, Pertinace, Armando Piazza, Pio Cesare, Chiara Boschis/Pira, Luigi Pira, Podere Rocche dei Manzoni, Poderi Aldo Conterno, Poderi Colla, Poderi Einaudi, Poderi Elia, Maurizio Ponchione, Marco Porello, Guido Porro, Produttori del Barbaresco, Prunotto, Punset

R

Fratelli Rabino, Rattalino, Renato Ratti, Ressia, Francesco Rinaldi e Figli, Giuseppe Rinaldi, Pietro Rinaldi, Massimo Rivetti, Rivetto, Rizzi, Rocche Costamagna, Roccheviberti, Giovanni Rosso, Podere Ruggeri Corsini

S

Josetta Saffirio, San Biagio, Luciano Sandrone, Giorgio Scarzello e Figli, Schiavenza, Fratelli Seghesio, Silvano Bolmida, Simone Scaletta, Francesco Sobrero, Sottimano, Oreste Stroppiana

T

Michele Taliano, Tenuta L'Illuminata, Tenuta Montanello, Tenuta Rocca, Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy, Terre da Vino

V

Vajra, Mauro Veglio, Vietti, Vigin, Gianni Voerzio

Weitere Informationen für Journalisten und Fachpublikum unter: www.albeisa.com oder nebbioloprima@albeisa.com

Auf ins Piemont

Grosse Küche zwischen Hügeln versteckt

Es ist schon fast ein Pawlow'scher Reflex: Wer Alba hört, denkt an Trüffel. Aber das Gebiet um dieses Städtchen hat noch viel mehr zu bieten: wuchtige Schlösser, pittoreske Trattorien und vielfältige kulturelle Veranstaltungen zum Beispiel.

Nur die bedeutendsten Weinbaugebiete besitzen eine eigene Flaschenform, die es zu Weltruhm gebracht hat: Bordeaux, Burgund, der Rhein, Porto, die Champagne - und die Region rund um Alba. All diesen Gebieten ist gemein, dass sie zu den schönsten Reblandschaften der Welt gehören. Das trifft ganz sicher auch auf das Kernstück des Piemont zu: Die mit Weinzeilen bestandenen weichen Hügel, oft mit Dörfern auf den Kuppen, die romantisch anmutenden Schlösser und die schneebedeckten Gipfel der Alpen und des Apennin als spektakuläre Kulisse im Hintergrund schlagen jeden Reisenden in ihren Bann. An den Ufern des Flusses Tanaro befinden sich die Lagen einiger der berühmtesten Weine Italiens. Der Fluss bildet auch die natürliche Grenze zwischen den wichtigsten Anbauzonen des Piemont, zwischen Langhe und Roero. Beide Zonen

haben in den vergangenen Jahren eine beispiellose Blüte erlebt. Rund um den boomenden Weinbau - getragen von innovativen Winzern, die sich konsequent für Qualität in ihren Weinen starkmachen - ist ein breites touristisches Angebot entstanden: Vom Urlaub auf dem Bauernhof bis zur Übernachtung in der Luxusherberge wird jeder Wunsch erfüllt.

Königsschlösser und Weinmuseen

Dazu kommen eine vielfältige Landschaft und Kultur in verschiedensten Facetten: Schlösser, die einst dem piemontesischen Königshaus gehörten, Museen (etwa das neu eröffnete Weinmuseum in Barolo) und Reminiszenzen an grosse italienische Dichter, die ihre Werke im Piemont ansiedelten. Cesare Pavese ist nur einer davon: Der berühmte Autor ist in Santo Stefano Belbo geboren.



Auch Naturliebhaber kommen voll auf ihre Kosten und finden ausser unberührten Naturparks zahlreiche Wanderwege oder Mountainbike-Routen, die nicht selten durch Rebberge führen. Selbst Golfliebhaber pilgern gern hierher: Einer der zahlreichen schönen Golfplätze des Piemont liegt mitten im Barolo-Gebiet, bei Novello. Sein Name: «Vigne del Barolo» - Reben des Barolo.

Nach Turin ist es nur ein Katzensprung. Die ehemalige Residenz des Königshauses der Savoyer ist mit ihren Palästen, Einkaufsstrassen und Parks ein pulsierendes Zentrum Norditaliens. Nicht zu vergessen die wintersportlichen Qualitäten der Region; 2006 war Turin bekanntlich Austragungsort der Olympischen Winterspiele, was beweist, dass in den Bergen des Piemont auch die Anhänger der weissen Pracht glücklich werden.

Alba und seine urwüchsige Küche

Doch zurück nach Alba, wo alljährlich im Herbst einer, nein DER weissen Knolle gehuldigt wird - dem Tartufo d'Alba, dem weissen Trüffel, der zu den gefragtesten und teuersten seiner Art zählt. Im Frühjahr hingegen lockt die Stadt mit der Veranstaltung Nebbiolo Prima, der wichtigsten Anteprema-

Verkostung der Weine aus Barolo, Barbaresco und dem Roero. Diese Gewächse aus der Nebbiolo-Traube sind - ähnlich denen aus Barbera, Dolcetto, Freisa oder Grignolino oder aus den weissen Rebsorten Moscato, Favorita und Arneis - optimale Begleiter für die lokale Küche. Diese ist hier sehr eigenständig und vielfältig - ihre Einflüsse erhält sie aus dem nahen Frankreich ebenso wie aus versteckten Alpentälern oder den fruchtbaren Ebenen Norditaliens. Zum Auftakt eines Mahls kommt meist eine grosse Palette verschiedener Vorspeisen auf den Tisch, die einem - sollte man sich nicht zurückhalten - kaum mehr Platz für Primi und Secondi lassen. Vitello tonnato (zartes Kalbfleisch an Thunfischsauce), Agnolotti del pin (mit Fleisch oder Gemüse gefüllte Nudeln) und Bagna cauda, die «heisse Sauce», die mit zahlreichen Knoblauchzehen aufgepeppt und mit verschiedenen Wintergemüsen genossen wird, sind typische Beispiele traditioneller Spezialitäten. Als Höhepunkt wird Geniessern im Herbst und Winter während der Trüffelsaison die kostbare Knolle so kredenzt, wie sie von ihnen am meisten geliebt wird: ganz schlicht über einen Teller Tagliatelle oder ein Rührei geraspelt. So, sagen Kenner, bringt sie ihren einzigartigen Geschmack am besten zur Geltung...



Foto: Davide Dutto



Lust auf mehr?

Weine mit Prestige verdienen nicht nur eine adäquate Flasche, sondern auch ein edles Glas. Profis kredenzen Gewächse aus Alba im speziell dafür entwickelten Riedel-Glas. Interessiert? Blättern Sie um!



Das VINUM-Porträt «Albeisa» ist eine Sonderbeilage des Weinmagazins VINUM, ISSN 1663-2567. Ersterscheinung Oktober 2010.

Diese Sonderbeilage entstand aus der Zusammenarbeit zwischen VINUM und der Unione Produttori Vini Albesi.



Albeisa, Corso Enotria 2/C, I-12051 Alba
Tel. +39 0173 44 00 63, www.albeisa.com

HERAUSGEBER/VERLAG

Intervinum AG
Birmensdorferstr. 169, 8036 Zürich
Tel. +41 (0)44 268 52 40
Fax +41 (0)44 268 52 05
www.vinum.de
(Inhaberin der Marken- und Titelrechte)
Nicola Montemarano, Verlagsleiter

REDAKTION

VINUM, Redaktion
Postfach 5961, 8050 Zürich
Tel. +41 (0)44 268 52 60
Fax +41 (0)44 268 52 65
redaktion@vinum.ch
Britta Wiegelmann, Redaktionsleitung;
Christian Eder, verantwortlicher
Redaktor

ABOSERVICE

Güll GmbH, Heuriedweg 19 a
D-88131 Lindau
Tel. +49 (0)1805 01 25 63
Fax +49 (0)1805 01 25 64
vinum@guell.de
Bezugspreise Deutschland:
Jahresabonnement
Inland 59,- Euro (inkl. Versandkosten),
Ausland 68,50 Euro (inkl. Versandkosten)

GESTALTUNG UND PRODUKTION

Grafik und Layout:

Katharina Hefti

Bilder/Fotos:

Nevio Doz (Landschaft und Trüffel)
Maurizio Gjivovich (Bilder von Nebbiolo
Prima und Enzo Brezza)
Unione Produttori Vini Albesi
(Flaschenbilder).

Davide Dutto (archivio fotografico Ente
Turismo Alba Bra Langhe Roero)

Produktions- / Vertriebsleitung:

Agentur Graf, 9001 St. Gallen,
produktion@vinum.info

DRUCK UND VERSAND

swissprinters AG, 9001 St. Gallen

Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation oder Teilen davon sind vorbehalten. Jede Verwendung oder Verwertung, insbesondere Nachdruck, Vervielfältigung, Mikroverfilmung, Speicherung und Nutzung auf optischen wie elektronischen Datenträgern, bedarf der schriftlichen Zustimmung des Verlags. Der Inhalt dieses Heftes wurde sorgfältig geprüft. Dennoch übernehmen Autoren, Redaktion und Verlag keine Haftung für seine Richtigkeit.

Lust auf mehr?



Bitte mit
EUR 0,45
freimachen.

VINUM
Otto-Raggenbass-Str. 11
D-78462 Konstanz

Gewinnen Sie ein Albeisa-Set!

Sie sind Weinprofi (Fachhändler, Restaurateur oder Sommelier) und lieben das Piemont?

Nutzen Sie Ihre Chancen auf ein Albeisa-Set, bestehend aus einer dreidimensionalen Karte der Region der Langhe und des Roero (im Format 81 cm × 70,5 cm) und 6 Gläsern, die von der Glasmanufaktur Riedel speziell für die Albeisa-Weine kreiert wurden.

Schicken Sie die Bestellkarte so schnell wie möglich zurück, und Sie sind mit etwas Glück einer von 1000 Weinprofis, die das Set kostenlos erhalten!



Progetto finanziato con contributo PSR Regione Piemonte 2007-2013 Misura 133 annuità 2010



Gewinnen Sie ein Albeisa-Set!



- Ja, ich bestelle das kostenlose Albeisa-Set bestehend aus der dreidimensionalen Karte der Langhe und einem Set mit 6 Riedel-Gläsern (zzgl. Porto- und Versandkosten).
- Gerne möchte ich in Zukunft über weitere für mich interessante Angebote informiert werden. Zu diesem Zweck dürfen meine persönlichen Angaben gespeichert werden.
ggf. streichen

Firma

Name, Vorname

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Telefon (für evtl. Rückfragen)

E-Mail

Datum/Unterschrift