

URKUNDE

Degustationswettbewerb
**Internationale Burgunder
und Chardonnay 2009**

Durchgeführt von

DAS FORUM FÜR GENIESSER
selection

Eine ausgezeichnete Bewertung von



erreichte der
2008 Chardonnay Terre di Chieti IGT
Farnese Vini Srl,
Ortona, Italien

Bezugsquellen nennt: Weinimport Edeltraud Cresceri in Egelsbach

Mainz, im Juli 2009

Christoph Schmidt
- Geschäftsführer -

Selection – Erich-Dombrowski-Str. 2 – 55127 Mainz / Germany
Tel. + 49 6131 – 48 45 22
www.selection-online.com

Unser Preis für Sie: 4,50 €

italienische Qualitätsweine

Weinimport Edeltraud Cresceri · In den Obergärten 5 · 63329 Egelsbach
Telefon (0 61 03) 4 27 45 · Telefax (0 61 03) 4 24 30
www.weinimport-cresceri.de · information@weinimport-cresceri.de



Bezeichnung: Chardonnay Terre di Chieti IGT, Farnese Vini Srl

Anbaugebiet und Weinausbau: In den Abruzzen, genauer gesagt, der Provinz Chieti liegt das mittelalterliche Schloß von Ortona. Seit dem 14. Jhdt. werden hier hochwertige Weine produziert, welche schon zur damaligen Zeit ein hohes Ansehen auf vielen adeligen Tafeln genossen. Jetzt entstehen die Weine unter der Regie von Farnese Vini, welche sich besonders den lokalen autochtonen Traubensorten zugewandt hat. Aber auch Weine aus internationalen Sorten kommen zu Ihrer Berechtigung. Ein Beispiel hierfür ist dieser zu 100% aus Chardonnay hergestellte Wein. Nach einer schonenden Lese werden die Trauben entrappt und danach gekeltert. Der Most wird temperaturkontrolliert bei 12° C ca. 20 Tage vergoren. Daran anschließend lagert der Wein noch 4 Monate in Edelstahltanks, bevor er abgefüllt wird und in den Handel gelangt.

Farbe: lebhaftes strohgelb

Geruch: In der Nase dominieren die fruchtigen, frischen Aromen nach Citrus, Apfel, etwas Birne und einem Hauch exotischer Früchte.

Geschmack: Im Mund ist der Chardonnay erfrischend, mit einer kräftigen Säure. Die fruchtigen Aromen kommen sehr gut zur Geltung. Der Wein ist ausgewogen und hat einen mittleren Abgang.

Lagerung: 1-2 Jahre

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Trinktemperatur: 10-12° C

Essensempfehlung: Dieser leichte Weißwein eignet sich hervorragend zu allen Arten von Meeresfrüchten, wie z.B. Spaghetti alle Vongole, oder einem schönen gegrillten Fisch. Aber auch zu einem leichten Kalbsschnitzel, oder frischem Käse (z.B. Ziegenkäse) ist er bestens geeignet.

URKUNDE

Degustationswettbewerb
**Internationale Burgunder
und Chardonnay 2009**

Durchgeführt von

DAS FORUM FÜR GENIESSER
selection

Eine ausgezeichnete Bewertung von



erreichte der
2008 Pinot Bianco del Garda DOC
Aziende Agricola La Prendina,
Monzambano, Italien

Bezugsquellen nennt: Weinimport Edeltraud Cresceri in Egelsbach

Mainz, im Juli 2009

Christoph Schmidt
- Geschäftsführer -

Selection – Erich-Dombrowski-Str. 2 – 55127 Mainz / Germany
Tel. + 49 6131 – 48 45 22
www.selection-online.com

Unser Preis für Sie: 5,80 €

italienische Qualitätsweine

Weinimport Edeltraud Cresceri · In den Obergärten 5 · 63329 Egelsbach
Telefon (0 61 03) 4 27 45 · Telefax (0 61 03) 4 24 30
www.weinimport-cresceri.de · information@weinimport-cresceri.de



Bezeichnung: Pinot Bianco del Garda DOC, Az. Agr. La Prendina

Anbaugebiet und Weinausbau: Etwa 15 km südlich des Gardasees auf dem Weingut La Prendina unweit von Monzambano. Dieser Wein wird zu 100% aus Pinot Bianco (Weißburgunder) hergestellt. Nach einer relativ frühen Lese Anfang September wird der Most 2 Wochen lang im Edelstahltank bei 18° C temperaturkontrolliert vergoren. Danach wird der Wein sofort filtriert und schon vor Weihnachten gefüllt um seine charakteristische Frische zu behalten.

Farbe: blitzblankes, klares hellgelb

Geruch: Sehr frische fruchtbetonte Art, mit Aromen von Äpfeln, Birnen und einer leicht nussigen Note.

Geschmack: Auch im Mund finden sich die fruchtigen Aromen von gelbem Kernobst und Anklänge an Citrus-Früchte wieder.

Lagerung: 1-2 Jahre

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Trinktemperatur: 10-12° C

Essensempfehlung: Dieser Wein eignet sich als Essensbegleiter vor allem zu leichteren Gerichten mit nicht zu kräftigen Soßen. Er harmoniert besonders gut mit gegrilltem Fisch und Pasta mit hellen Saucen.

URKUNDE

Degustationswettbewerb
**Internationale Burgunder
und Chardonnay 2009**

Durchgeführt von

DAS FORUM FÜR GENIESSER
selection

Eine ausgezeichnete Bewertung von



erreichte der
2008 Pinot Grigio del Friuli Grave DOC
Aziende Agricole LIVON,
Dolegnano, Italien

Bezugsquellen nennt: Weinimport Edeltraud Cresceri in Egelsbach

Mainz, im Juli 2009

Christoph Schmidt
- Geschäftsführer -

Selection – Erich-Dombrowski-Str. 2 – 55127 Mainz / Germany
Tel. + 49 6131 – 48 45 22
www.selection-online.com

Unser Preis für Sie: 6,50 €

VILLA CHIÒPRIS

VIGNETI DI CHIOPRIS – D.O.C. FRIULI GRAVE

PINOT GRIGIO

Allgemeine Angaben:

Weinberg in den Gemeinde Chiopris –Viscone und San Giovanni al Natisone

Bodenart: Alluvial

Traube: Pinot Grigio

Anbauart: Kordon – Erziehung

Verfeinerung:

Die Weinlese wird per hand in Kisten durchgeführt. Die Trauben maischen für 8 Stunden bei kalter Temperatur in der Waagrechtspresse. Danach wird der Most durch Dekantierung abgeklärt.

Die Gärung erfolgt in Stahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 15°.

Nach der Gärung bleibt das dadurch erhaltene Produkt für etwa 4 Monate in dergleichen Behältern bei konstanter Temperatur.

Schließlich wird der Wein endgültig zusammengefügt und danach erfolgt die Abfüllung in Flaschen, wo der Verfeinerung vollständig wird.

Technische Eigenschaften:

Von strohgelber Farbe. In der Nase ist er blumig, und erinnert an Lindenblüte. Der Geschmack ist frisch, mit guter Struktur und einen langen Abgang.

Weitere Auskünfte:

Kulinarische Empfehlungen: ein Wein, der zu mittleren Gängen wie Suppen, Risotti, leichtes Fleisch und Geflügel, passt.

Langlebigkeit: 3 – 4 Jahre

Serviertemperatur: 11 – 12 Grad.



URKUNDE

Degustationswettbewerb
**Internationale Burgunder
und Chardonnay 2009**

Durchgeführt von

DAS FORUM FÜR GENIESSER
selection

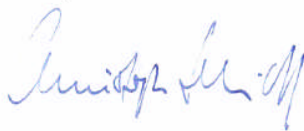
Eine ausgezeichnete Bewertung von



erreichte der
2008 Opi Chardonnay Terre di Chieti IGT
Farnese Vini Srl,
Ortona, Italien

Bezugsquellen nennt: Weinimport Edeltraud Cresceri in Egelsbach

Mainz, im Juli 2009



Christoph Schmidt
- Geschäftsführer -

Selection – Erich-Dombrowski-Str. 2 – 55127 Mainz / Germany
Tel. + 49 6131 – 48 45 22
www.selection-online.com

Unser Preis für Sie: 12,50 €

italienische Qualitätsweine

Weinimport Edeltraud Cresceri · In den Obergärten 5 · 63329 Egelsbach
Telefon (0 61 03) 4 27 45 · Telefax (0 61 03) 4 24 30
www.weinimport-cresceri.de · information@weinimport-cresceri.de



Bezeichnung: „Opi“ Chardonnay Terre di Chieti IGT, Farnese Vini

Anbaugebiet

und Weinausbau: In den Abruzzen, genauer gesagt, der Provinz Chieti liegt das mittelalterliche Schloß von Ortona. Seit dem 14. Jhdt. werden hier hochwertige Weine produziert, welche schon zur damaligen Zeit ein hohes Ansehen auf vielen adeligen Tafeln genossen. Jetzt entstehen die Weine unter der Regie von Farnese Vini, welche sich besonders den lokalen autochtonen Traubensorten zugewandt hat aber auch internationale Rebsorten vinifiziert. Ein Beispiel hierfür ist der Riserva Chardonnay „Opi“. Nach einer kurzen Maischestandzeit wird der Most gekeltert und dann in Barrique-Fässer aus französischer Eiche vergoren. Hier lagert er für weitere 6 Monate und absolviert auch den biologischen Säureabbau, bevor er gefiltert und abgefüllt wird.

Farbe: intensives strohgelb mit goldenen Reflexen

Geruch: Durch den intensiven Barrique-Ausbau verfügt der Wein über einen sehr intensiven Duft. Ein Früchtekorb mit Noten von Papaya, Mango und Bananen ergänzt sich mit den Barrique-Noten von Vanille, Nougat und Kokos.

Geschmack: Im Mund ist der „Opi“ sehr voll und kräftig. Die fruchtigen Aromen harmonisieren sehr gut mit den röstigen Noten des Barrique. Der Wein ist lang anhaltend, perfekt ausbalanciert, und begeistert durch seine Frucht und Würze

Lagerung: 3-5 Jahre

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

Trinktemperatur: 10-12° C

Essensempfehlung: Durch seinen kräftigen Körper ist dieser Wein bestens geeignet kräftige und gehaltvolle Gerichte zu begleiten. Er harmonisiert z.B. sehr gut mit gegrilltem Fleisch mit einer Pilzrahmsauce oder einer gebratenen Kalbsleber mit Äpfeln. Aber auch zu einem asiatischen Gericht mit Kokos und Früchten kann er selbst bei einer dezenten Schärfe sehr gut gereicht werden.