

CLUBARTIKEL 2020

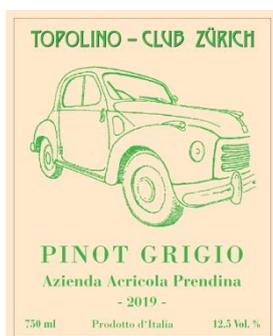
Wein-, Grappa- und Prosecco-Angebot ab 2020

Weine



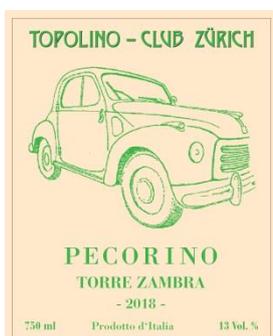
Merlot DOC Garda 2018

Produzent: La Prendina, Region Lombardei
Rotwein, Jahrgang: 2018
Traubensorte: Merlot 100 %
Rubinrot. Feinfruchtig, rotbeeriges Bouquet. Frischer, saftiger Wein für alle Tage. Einfach toll!
Passt zu Pasta, Vorspeisen und Fleischgerichten



Pinot Grigio IGT Mantova

Produzent: La Prendina
Weisswein, Jahrgang: 2019
Traubensorte: Pinot Grigio
Blasse goldgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Fruchtige Nase mit Noten von Äpfeln, Birnen und Nüssen. Am Gaumen eher leichtgewichtig, mit guter, saftiger Säure und rundem, fruchtig-elegantem Finale.
Passt zu: Fischgerichten, grünem Salat und Frischkäse.



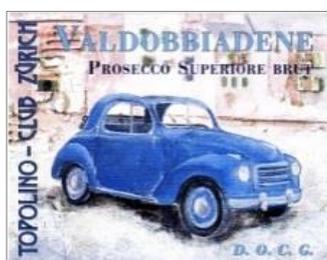
Abruzzo DOC Pecorino Torre Zambra

Produzent: Torre Zambra
Weisswein, Jahrgang: 2018,
Traubensorte: Pecorino Dieser Wein hat eine leicht strohgelbe Farbe, besitzt ein fruchtiges Aroma, ist blumig und würzig im Geschmack. Er hat einen sehr guten Säuregehalt und eine gute Struktur.
Passend als Apéro, zu kräftigen Vorspeisen oder hellem Fleisch.



Collio Rosso DOC

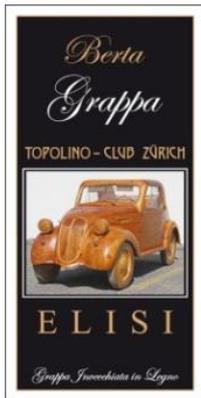
Produzent: Fantinel Venko Appassimento
Rotwein, Jahrgang: 2011
Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc, Pinot Nero
Gelungener Rotwein mit Herkunftsbezeichnung Collio Goriziano, der von Uvinum-Nutzern mit 4 von 5 Punkten bewertet wurde. Der passende Begleiter zu reifem Käse, Hauptspeisen mit rotem Fleisch, Wild
Magnum-Flasche mit Jubiläumslogo



Prosecco

Produzent: SERRE SNC, Traubensorte: Glera (Prosecco)
Der Prosecco Brut besitzt eine feine Perlage. Er wirkt fruchtig und frisch in der Nase und präsentiert sich sehr harmonisch und elegant, mit Apfelnoten und einer angenehmen Säure im Mund. Optimal als Aperitif, eignet sich aber auch sehr gut als Begleiter raffinierter Mahlzeiten, besonders für feine Fischgerichte. Sehr gut als Nachtischwein.

Grappa



In der 5-dl-Flasche:

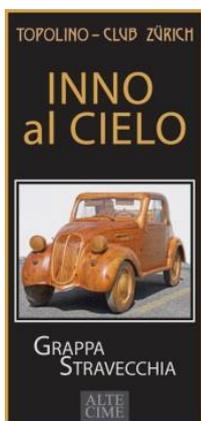
ELISI Grappa di Barbera, Nebbiolo, Cabernet

Produzent: Berta, Piemont

Kräftiges Bukett, ein grosser Klassiker! Ausgewogene und tiefgründige Struktur; sehr langer Nachhall

Vinifikation: Zehn Jahre in franz. Barriques ausgebaut.

Traubensorten: Barbera 40 %, Nebbiolo 20 %, Cabernet 40 %, Alkoholgehalt 43 %



In der 2-dl-Flasche:

INNO AL CIELO Grappa Stravecchia, Herkunft: Trentino

Traubensorte: Marzemino, Teroldego, Merlot, Muskat und Chardonnay

Destillation: Die fünf Trentiner Trester werden in kleinen Kupferbrennblasen destilliert. System Bagno Maria (Wasserbadsystem).

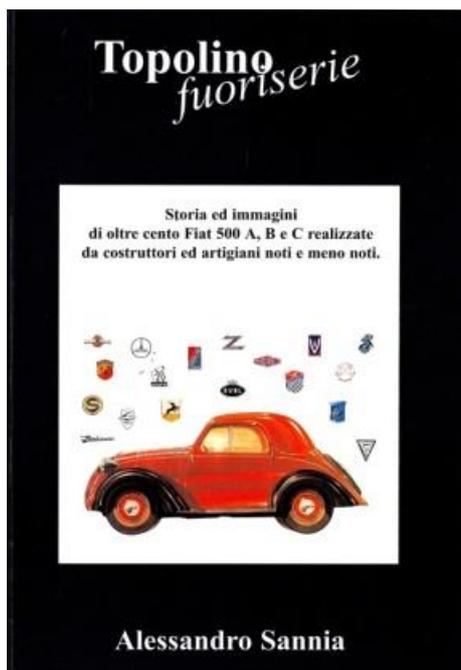
Reifung: 18-monatige Reifung in kleinen Fässern aus Kirschholz, Esche und Eiche.

Aroma: Intensiv, harmonisch und lieblich. Im Gaumen weich und trocken.

Vollkommene Harmonie zwischen Holz und Grappa. Seidig im Abgang. Perfekt zum meditieren.

Alkoholgehalt 41% Vol.

Broschüren



Broschüre Topolino fuoriserie, italienisch



Broschüre Fiat 500 „Topolino“, italienisch



Beleg Nr:

www.topolinoclubzuerich.ch

BESTELLUNG / VERKAUF CLUBARTIKEL

Name: Vorname: Datum:

Adresse:.....

ARTIKEL	PREIS CHF	STÜCK	BETRAG
Rotwein, Colle Maggio , Montepulciano d'Abruzzo DOC, 2013 Karton mit 6 Flaschen.	96.--		
Rotwein, Merlot DOC Garda , Pendina, 2018 Etikette	96.--		
Weisswein, Pino Grigio , Torre Zambra, 2019 Etikette	96.--		
Weisswein, Pecorino , Torre Zambra, 2018 Etikette	96.--		
Prosecco Brut , Valdobbiadene, Karton mit 6 Flaschen	90.--		
Grappa „TRIE“ , Villa de Varda, 20 cl	28.50		
Grappa „INNO al CIELO“ , 20 cl, Trentino	28.50		
Grappa „ELISI“ , 50 cl, da Berta Piemont	48.50		
2-er Tragtasche mit Sichtfenster und mit einer Flasche Merlot Garda und einer Flasche Pino Grigio	35.--		
JUBILÄUMS-MAGNUMFLASCHE, 50 Jahre TCZ , 1.5 l Region Veneto, Fantinel Venko Appassimento Collio DOC, 2011 Traubensorten: Merlot + Cabernet Franc + Pinot Nero	50.--		
MAGNUMFLASCHE mit eigenem Foto , 1.5 l Region Veneto, Fantinel Venko Appassimento Collio DOC, 2011	55.50		
Topolino-Plan, Modell C	20.--		
Broschüre Topolino fuoriserie 500 Topolino	10.--		
Broschüre Fiat 500 Topolino	15.--		
Reparaturhandbuch (Fotokopien)	30.--		
Zwischentotal CHF			
Aufrundung / Spende			
Porto / Versandkosten gemäss Posttarif**			
TOTALBETRAG CHF			

Barzahlung

= >

Zahlung mit Einzahlungsschein oder e-banking

= >

e-banking, Zürcher Kantonalbank „Jubiläumskonto“, **IBAN CH30 0070 0110 0071 0939 5**

*Foto für Etikette muss per Mail an chraemer@topolinoclubzuerich.ch übermittelt werden.

**Sofern Ware verschickt werden muss, werden min.Fr. 12.-- Porto- und Versandkosten berechnet
Getränke werden nicht per Post verschickt.

04.06.2020 bs