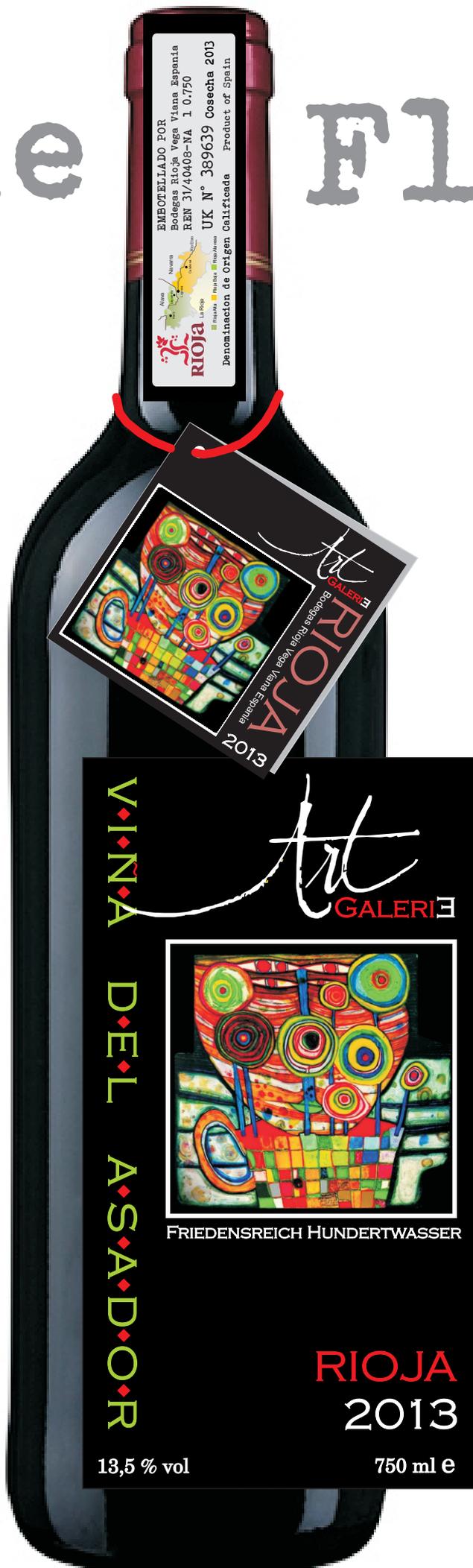


Die Flasche

...ich
gebe
der
Flasche
ein
Gesicht



Art GALERI

...Kunst

Bilder von
Künstlern die
man nicht
vergessen sollte
...bei einem
Gläschen Wein
kann man ganz
gut in Gedanken
versinken...



VINNA DEL ASADOR

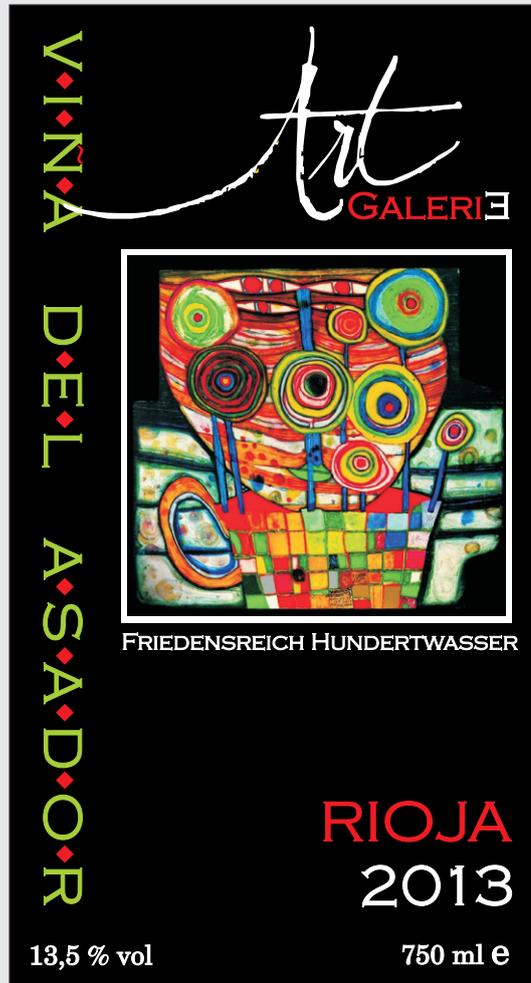
SPANIENS BERÜHMTESTER KLASSIKER
TROCKEN, 0,75 LITER 13,5 % VOL

HUNDERTWASSER NR: 01

Weininformation: Tempranillo ist eine autochthone Rebsorte Spaniens und hat einen großen Stellenwert. Je nach Boden und Klimabedingungen können unterschiedliche Weinstile aus dieser Traube gekeltert werden. Vom fruchtbetonten Rotwein bis hin zum kraftvollen Tropfen reicht die Palette dieser Rebsorte.

Erzeuger: Wir arbeiten in allen Weinbaugebieten vertrauensvoll mit renommierten Erzeugern zusammen, deren Qualität von uns ständig kontrolliert wird.

Region: La Rioja, gelegen am Ufer des Ebro im Norden Spaniens, ist mit 60 000 Hektar Rebfläche ein sehr großes Anbaugebiet. Das Klima ist atlantisch geprägt, doch von Osten machen sich auch mediterrane Einflüsse bemerkbar. Gemäßigte Temperaturen und ausreichende Niederschläge bieten gute Bedingungen für die Produktion von feinen und eleganten Rotweinen.



Flaschenetikett
70 x 130 mm

Banderole
18 x 170 mm

● Preise für:	1 Flasche	10,00 €	
Verpackungskosten:	1 Packetset	2,50 €	
Versandkosten:	bis 2.000 gr.	4,50 €	
In Folie eingepackt:		2,00 € (pro Flasche) inkl. Schleifen und Folie	

Noch einiges zum Produkt:

Dieser Wein präsentiert sich mit einer dichten purpurroten Farbe und violetten Reflexen. In der Nase überzeugt er mit Aromen von reifen Pflaumen, Beerenfrüchten und einer dezenten Kräuterwürze. Er passt ausgezeichnet zu Fleisch und reifem Käse. Die ideale Serviertemperatur liegt bei 15° bis 17 °C.



Rioja (Spanien)



Tempranillo



Trocken



Fleisch/Käse



VINA DEL ASADOR

SPANIENS BERÜHMTESTER KLASSIKER
TROCKEN, 0,75 LITER 13,5 % VOL

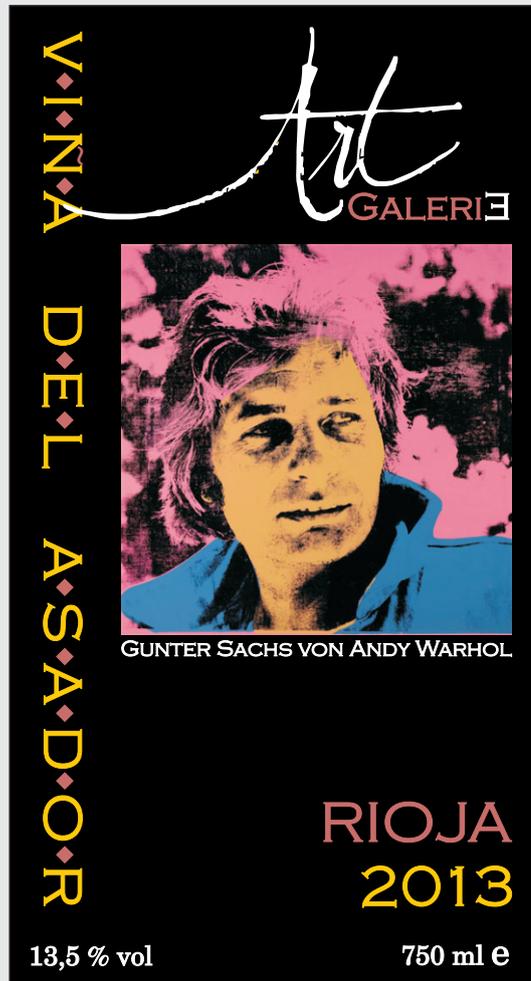
GUNTER SACHS

NR: 02

Weininformation: Tempranillo ist eine autochthone Rebsorte Spaniens und hat einen großen Stellenwert. Je nach Boden und Klimabedingungen können unterschiedliche Weinstile aus dieser Traube gekeltert werden. Vom fruchtbetonten Rotwein bis hin zum kraftvollen Tropfen reicht die Palette dieser Rebsorte.

Erzeuger: Wir arbeiten in allen Weinbaugebieten vertrauensvoll mit renommierten Erzeugern zusammen, deren Qualität von uns ständig kontrolliert wird.

Region: La Rioja, gelegen am Ufer des Ebro im Norden Spaniens, ist mit 60 000 Hektar Rebfläche ein sehr großes Anbaugebiet. Das Klima ist atlantisch geprägt, doch von Osten machen sich auch mediterrane Einflüsse bemerkbar. Gemäßigte Temperaturen und ausreichende Niederschläge bieten gute Bedingungen für die Produktion von feinen und eleganten Rotweinen.



Flaschenetikett
70 x 130 mm

Banderole
18 x 170 mm

● Preise für:	1 Flasche	10,00 €	
Verpackungskosten:	1 Packetset F	2,50 €	
Versandkosten:	bis 2.000 gr.	4,50 €	
In Folie eingepackt:		2,00 € (pro Flasche)	

Noch einiges zum Produkt:

Dieser Wein präsentiert sich mit einer dichten purpurroten Farbe und violetten Reflexen. In der Nase überzeugt er mit Aromen von reifen Pflaumen, Beerenfrüchten und einer dezenten Kräuterwürze. Er passt ausgezeichnet zu Fleisch und reifem Käse. Die ideale Serviertemperatur liegt bei 15° bis 17 °C.



Rioja (Spanien)



Tempranillo



Trocken



Fleisch/Käse



VINNA DEL ASADOR

SPANIENS BERÜHMTESTER KLASSIKER
TROCKEN, 0,75 LITER 13,5 % VOL

CHRISTIAN SCHAD NR: 03

Weininformation: Tempranillo ist eine autochthone Rebsorte Spaniens und hat einen großen Stellenwert. Je nach Boden und Klimabedingungen können unterschiedliche Weinstile aus dieser Traube gekeltert werden. Vom fruchtbetonten Rotwein bis hin zum kraftvollen Tropfen reicht die Palette dieser Rebsorte.

Erzeuger: Wir arbeiten in allen Weinbaugebieten vertrauensvoll mit renommierten Erzeugern zusammen, deren Qualität von uns ständig kontrolliert wird.

Region: La Rioja, gelegen am Ufer des Ebro im Norden Spaniens, ist mit 60 000 Hektar Rebfläche ein sehr großes Anbaugebiet. Das Klima ist atlantisch geprägt, doch von Osten machen sich auch mediterrane Einflüsse bemerkbar. Gemäßigte Temperaturen und ausreichende Niederschläge bieten gute Bedingungen für die Produktion von feinen und eleganten Rotweinen.



Flaschenetikett
70 x 130 mm

Banderole
18 x 170 mm

●	Preise für:	1 Flasche	10,00 €	
	Verpackungskosten:	1 Packetset F	2,50 €	
	Versandkosten:	bis 2.000 gr.	4,50 €	
	In Folie eingepackt:		2,00 € (pro Flasche) inkl. Schleifen und Folie	

Noch einiges zum Produkt:

Dieser Wein präsentiert sich mit einer dichten purpurroten Farbe und violetten Reflexen. In der Nase überzeugt er mit Aromen von reifen Pflaumen, Beerenfrüchten und einer dezenten Kräuterwürze. Er passt ausgezeichnet zu Fleisch und reifem Käse. Die ideale Serviertemperatur liegt bei 15° bis 17 °C.



Rioja (Spanien)



Tempranillo



Trocken



Fleisch/Käse



VINA DEL ASADOR

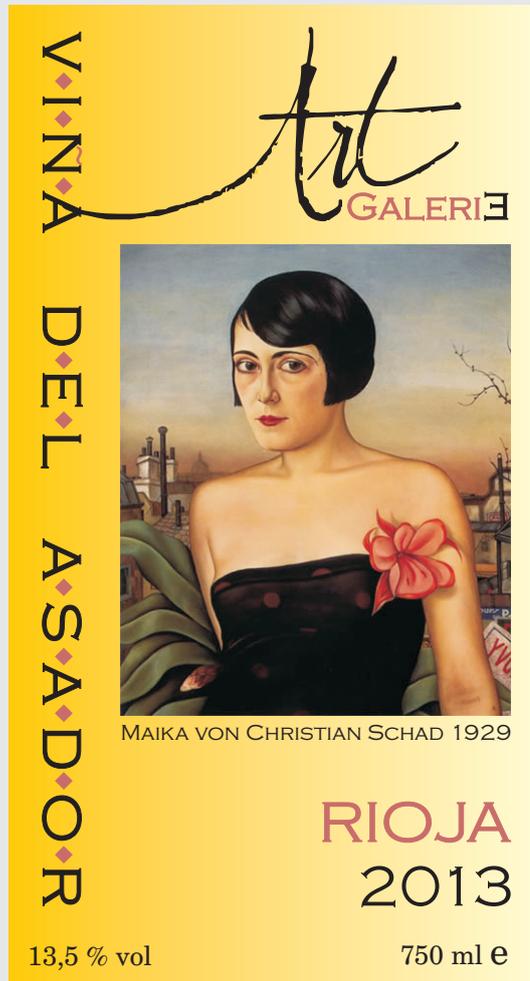
SPANIENS BERÜHMTESTER KLASSIKER
TROCKEN, 0,75 LITER 13,5 % VOL

CHRISTIAN SCHAD NR: 04

Weininformation: Tempranillo ist eine autochthone Rebsorte Spaniens und hat einen großen Stellenwert. Je nach Boden und Klimabedingungen können unterschiedliche Weinstile aus dieser Traube gekeltert werden. Vom fruchtbetonten Rotwein bis hin zum kraftvollen Tropfen reicht die Palette dieser Rebsorte.

Erzeuger: Wir arbeiten in allen Weinbaugebieten vertrauensvoll mit renommierten Erzeugern zusammen, deren Qualität von uns ständig kontrolliert wird.

Region: La Rioja, gelegen am Ufer des Ebro im Norden Spaniens, ist mit 60 000 Hektar Rebfläche ein sehr großes Anbaugebiet. Das Klima ist atlantisch geprägt, doch von Osten machen sich auch mediterrane Einflüsse bemerkbar. Gemäßigte Temperaturen und ausreichende Niederschläge bieten gute Bedingungen für die Produktion von feinen und eleganten Rotweinen.



Flaschenetikett
70 x 130 mm

Banderole
18 x 170 mm

●	Preise für:	1 Flasche	10,00 €	
	Verpackungskosten:	1 Packetset	2,50 €	
	Versandkosten:	bis 2.000 gr.	4,50 €	
	In Folie eingepackt:		2,00 € (pro Flasche) inkl. Schleifen und Folie	

Noch einiges zum Produkt:

Dieser Wein präsentiert sich mit einer dichten purpurroten Farbe und violetten Reflexen. In der Nase überzeugt er mit Aromen von reifen Pflaumen, Beerenfrüchten und einer dezenten Kräuterwürze. Er passt ausgezeichnet zu Fleisch und reifem Käse. Die ideale Serviertemperatur liegt bei 15° bis 17 °C.



Rioja (Spanien)



Tempranillo



Trocken



Fleisch/Käse



VINA DEL ASADOR

SPANIENS BERÜHMTESTER KLASSIKER
TROCKEN, 0,75 LITER 13,5 % VOL

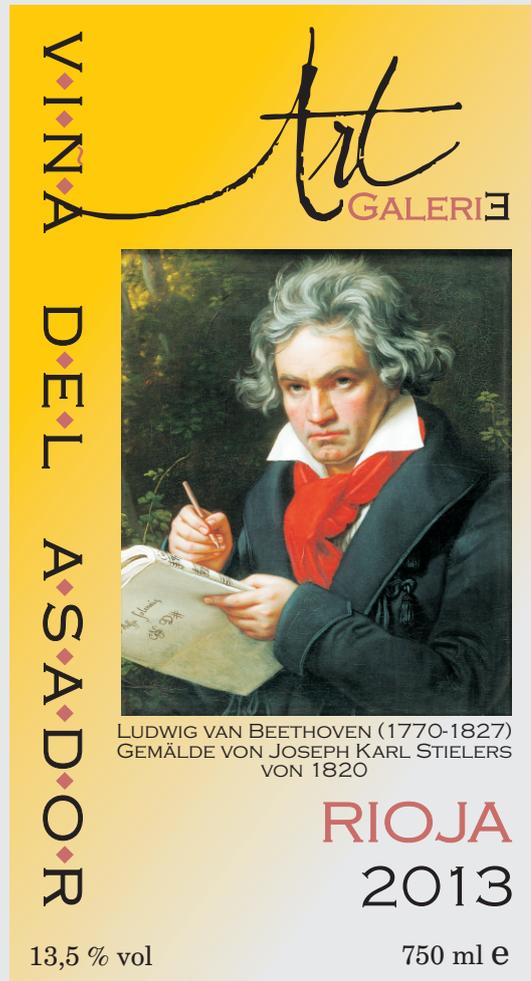
BEETHOVEN

NR: 05

Weininformation: Tempranillo ist eine autochthone Rebsorte Spaniens und hat einen großen Stellenwert. Je nach Boden und Klimabedingungen können unterschiedliche Weinstile aus dieser Traube gekeltert werden. Vom fruchtbetonten Rotwein bis hin zum kraftvollen Tropfen reicht die Palette dieser Rebsorte.

Erzeuger: Wir arbeiten in allen Weinbaugebieten vertrauensvoll mit renommierten Erzeugern zusammen, deren Qualität von uns ständig kontrolliert wird.

Region: La Rioja, gelegen am Ufer des Ebro im Norden Spaniens, ist mit 60 000 Hektar Rebfläche ein sehr großes Anbaugebiet. Das Klima ist atlantisch geprägt, doch von Osten machen sich auch mediterrane Einflüsse bemerkbar. Gemäßigte Temperaturen und ausreichende Niederschläge bieten gute Bedingungen für die Produktion von feinen und eleganten Rotweinen.



Flaschenetikett
70 x 130 mm

Banderole
18 x 170 mm

●	Preise für:	1 Flasche	10,00 €	
	Verpackungskosten:	1 Packetset	2,50 €	
	Versandkosten:	bis 2.000 gr.	4,50 €	
	In Folie eingepackt:		2,00 € (pro Flasche)	

Noch einiges zum Produkt:

Dieser Wein präsentiert sich mit einer dichten purpurroten Farbe und violetten Reflexen. In der Nase überzeugt er mit Aromen von reifen Pflaumen, Beerenfrüchten und einer dezenten Kräuterwürze. Er passt ausgezeichnet zu Fleisch und reifem Käse. Die ideale Serviertemperatur liegt bei 15° bis 17 °C.



Rioja (Spanien)



Tempranillo



Trocken



Fleisch/Käse



VINA DEL ASADOR

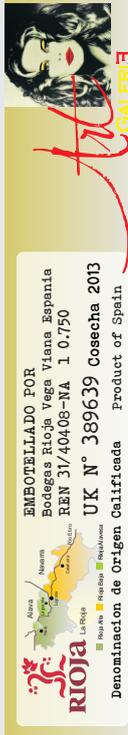
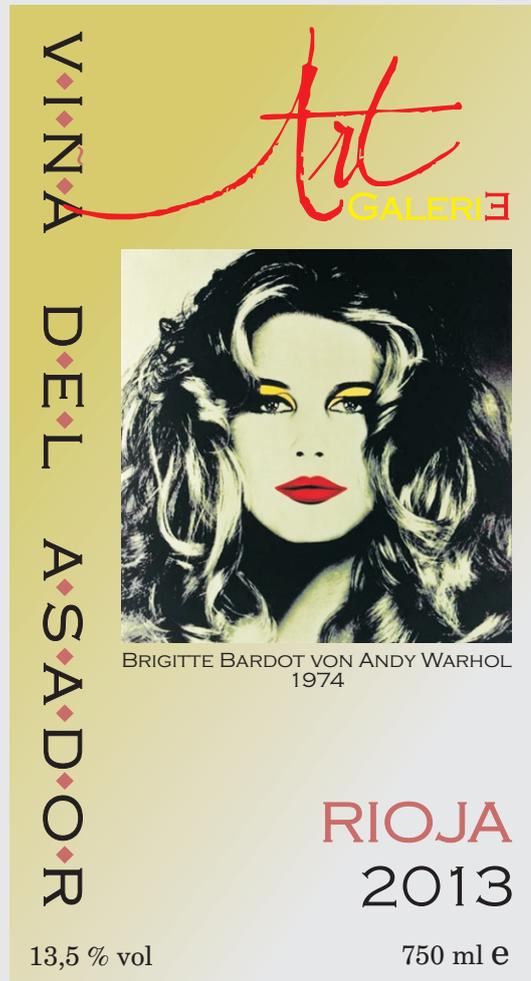
SPANIENS BERÜHMTESTER KLASSIKER
TROCKEN, 0,75 LITER 13,5 % VOL

BRIGITTE BARDOT NR: 06

Weininformation: Tempranillo ist eine autochthone Rebsorte Spaniens und hat einen großen Stellenwert. Je nach Boden und Klimabedingungen können unterschiedliche Weinstile aus dieser Traube gekeltert werden. Vom fruchtbetonten Rotwein bis hin zum kraftvollen Tropfen reicht die Palette dieser Rebsorte.

Erzeuger: Wir arbeiten in allen Weinbaugebieten vertrauensvoll mit renommierten Erzeugern zusammen, deren Qualität von uns ständig kontrolliert wird.

Region: La Rioja, gelegen am Ufer des Ebro im Norden Spaniens, ist mit 60 000 Hektar Rebfläche ein sehr großes Anbaugebiet. Das Klima ist atlantisch geprägt, doch von Osten machen sich auch mediterrane Einflüsse bemerkbar. Gemäßigte Temperaturen und ausreichende Niederschläge bieten gute Bedingungen für die Produktion von feinen und eleganten Rotweinen.



Flaschenetikett
70 x 130 mm

Banderole
18 x 170 mm

● Preise für:	1 Flasche	10,00 €	
Verpackungskosten:	1 Packetset	2,50 €	
Versandkosten:	bis 2.000 gr.	4,50 €	
In Folie eingepackt:		2,00 € (pro Flasche)	

inkl. Schleifen und Folie

Noch einiges zum Produkt:

Dieser Wein präsentiert sich mit einer dichten purpurroten Farbe und violetten Reflexen. In der Nase überzeugt er mit Aromen von reifen Pflaumen, Beerenfrüchten und einer dezenten Kräuterwürze. Er passt ausgezeichnet zu Fleisch und reifem Käse. Die ideale Serviertemperatur liegt bei 15° bis 17 °C.



Rioja (Spanien)



Tempranillo



Trocken



Fleisch/Käse



VINA DEL ASADOR

SPANIENS BERÜHMTESTER KLASSIKER
TROCKEN, 0,75 LITER 13,5 % VOL

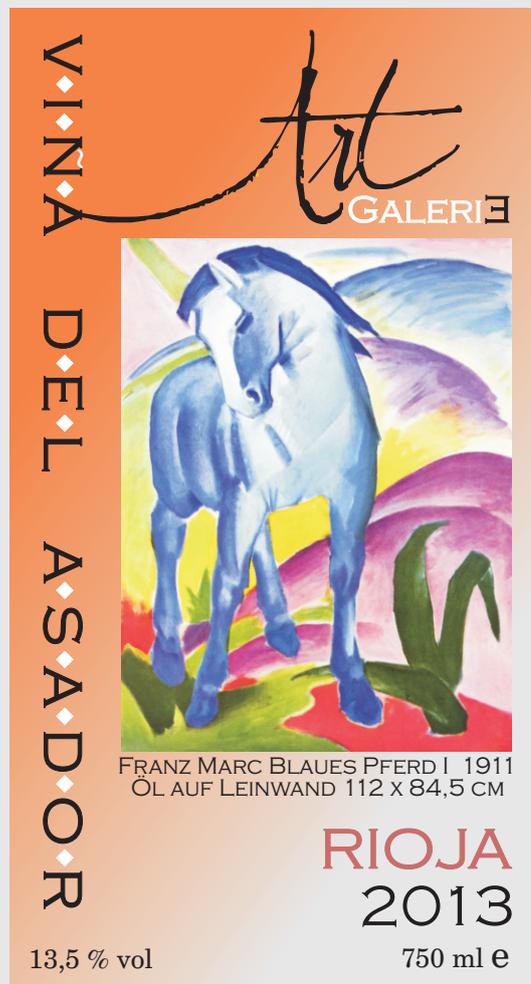
BLAUES PFERD

NR: 07

Weininformation: Tempranillo ist eine autochthone Rebsorte Spaniens und hat einen großen Stellenwert. Je nach Boden und Klimabedingungen können unterschiedliche Weinstile aus dieser Traube gekeltert werden. Vom fruchtbetonten Rotwein bis hin zum kraftvollen Tropfen reicht die Palette dieser Rebsorte.

Erzeuger: Wir arbeiten in allen Weinbaugebieten vertrauensvoll mit renommierten Erzeugern zusammen, deren Qualität von uns ständig kontrolliert wird.

Region: La Rioja, gelegen am Ufer des Ebro im Norden Spaniens, ist mit 60 000 Hektar Rebfläche ein sehr großes Anbaugebiet. Das Klima ist atlantisch geprägt, doch von Osten machen sich auch mediterrane Einflüsse bemerkbar. Gemäßigte Temperaturen und ausreichende Niederschläge bieten gute Bedingungen für die Produktion von feinen und eleganten Rotweinen.



Flaschenetikett
70 x 130 mm

Banderole
18 x 170 mm

●	Preise für:	1 Flasche	10,00 €	
	Verpackungskosten:	1 PacketsetF	2,50 €	
	Versandkosten:	bis 2.000 gr.	4,50 €	
	In Folie eingepackt:		2,00 € (pro Flasche) inkl. Schleifen und Folie	

Noch einiges zum Produkt:

Dieser Wein präsentiert sich mit einer dichten purpurroten Farbe und violetten Reflexen. In der Nase überzeugt er mit Aromen von reifen Pflaumen, Beerenfrüchten und einer dezenten Kräuterwürze. Er passt ausgezeichnet zu Fleisch und reifem Käse. Die ideale Serviertemperatur liegt bei 15° bis 17 °C.



Rioja (Spanien)



Tempranillo



Trocken



Fleisch/Käse



VINA DEL ASADOR

SPANIENS BERÜHMTESTER KLASSIKER
TROCKEN, 0,75 LITER 13,5 % VOL

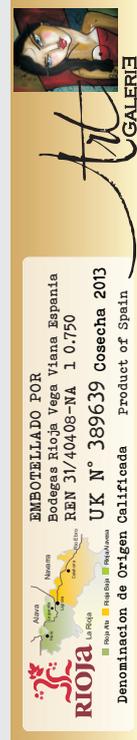
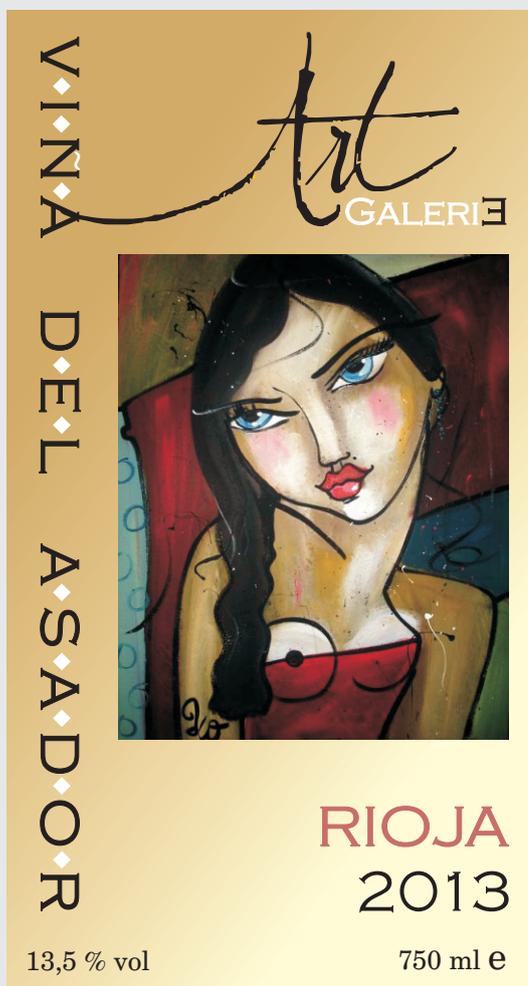
MODERN ART

NR: 08

Weininformation: Tempranillo ist eine autochthone Rebsorte Spaniens und hat einen großen Stellenwert. Je nach Boden und Klimabedingungen können unterschiedliche Weinstile aus dieser Traube gekeltert werden. Vom fruchtbetonten Rotwein bis hin zum kraftvollen Tropfen reicht die Palette dieser Rebsorte.

Erzeuger: Wir arbeiten in allen Weinbaugebieten vertrauensvoll mit renommierten Erzeugern zusammen, deren Qualität von uns ständig kontrolliert wird.

Region: La Rioja, gelegen am Ufer des Ebro im Norden Spaniens, ist mit 60 000 Hektar Rebfläche ein sehr großes Anbaugebiet. Das Klima ist atlantisch geprägt, doch von Osten machen sich auch mediterrane Einflüsse bemerkbar. Gemäßigte Temperaturen und ausreichende Niederschläge bieten gute Bedingungen für die Produktion von feinen und eleganten Rotweinen.



Flaschenetikett
70 x 130 mm

Banderole
18 x 170 mm

●	Preise für:	1 Flasche	10,00 €	
	Verpackungskosten:	1 Packetset	2,50 €	
	Versandkosten:	bis 2.000 gr.	4,50 €	
	In Folie eingepackt:		2,00 € (pro Flasche) inkl. Schleifen und Folie	

Noch einiges zum Produkt:

Dieser Wein präsentiert sich mit einer dichten purpurroten Farbe und violetten Reflexen. In der Nase überzeugt er mit Aromen von reifen Pflaumen, Beerenfrüchten und einer dezenten Kräuterwürze. Er passt ausgezeichnet zu Fleisch und reifem Käse. Die ideale Serviertemperatur liegt bei 15° bis 17 °C.



Rioja (Spanien)



Tempranillo



Trocken



Fleisch/Käse



VINA DEL ASADOR

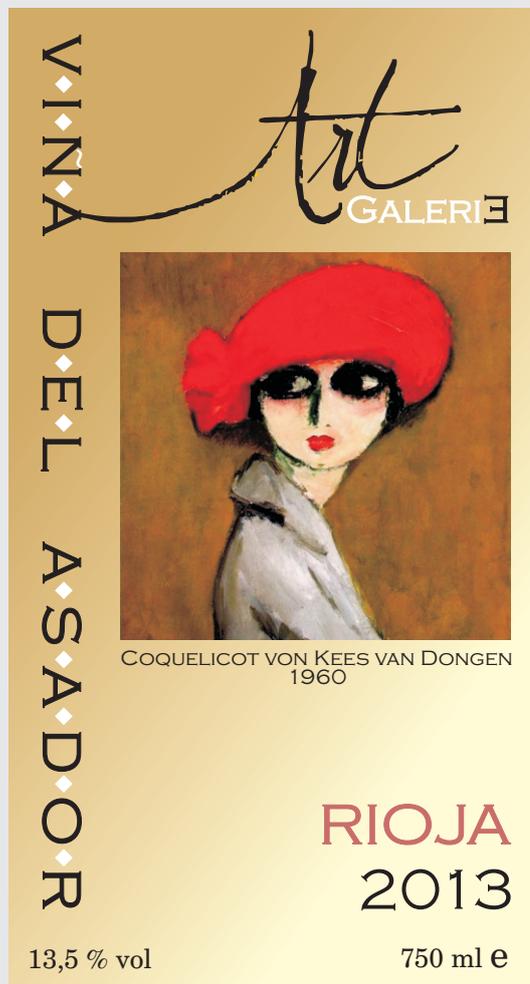
SPANIENS BERÜHMTESTER KLASSIKER
TROCKEN, 0,75 LITER 13,5 % VOL

KEES VAN DONGEN NR: 09

Weininformation: Tempranillo ist eine autochthone Rebsorte Spaniens und hat einen großen Stellenwert. Je nach Boden und Klimabedingungen können unterschiedliche Weinstile aus dieser Traube gekeltert werden. Vom fruchtbetonten Rotwein bis hin zum kraftvollen Tropfen reicht die Palette dieser Rebsorte.

Erzeuger: Wir arbeiten in allen Weinbaugebieten vertrauensvoll mit renommierten Erzeugern zusammen, deren Qualität von uns ständig kontrolliert wird.

Region: La Rioja, gelegen am Ufer des Ebro im Norden Spaniens, ist mit 60 000 Hektar Rebfläche ein sehr großes Anbaugebiet. Das Klima ist atlantisch geprägt, doch von Osten machen sich auch mediterrane Einflüsse bemerkbar. Gemäßigte Temperaturen und ausreichende Niederschläge bieten gute Bedingungen für die Produktion von feinen und eleganten Rotweinen.



Flaschenetikett
70 x 130 mm

Banderole
18 x 170 mm

● Preise für:	1 Flasche	10,00 €	
Verpackungskosten:	1 Packetset F	2,50 €	
Versandkosten:	bis 2.000 gr.	4,50 €	
In Folie eingepackt:		2,00 € (pro Flasche) inkl. Schleifen und Folie	

Noch einiges zum Produkt:

Dieser Wein präsentiert sich mit einer dichten purpurroten Farbe und violetten Reflexen. In der Nase überzeugt er mit Aromen von reifen Pflaumen, Beerenfrüchten und einer dezenten Kräuterwürze. Er passt ausgezeichnet zu Fleisch und reifem Käse. Die ideale Serviertemperatur liegt bei 15° bis 17 °C.



Rioja (Spanien)



Tempranillo



Trocken



Fleisch/Käse

...ich
gebe
den
Flaschen
ein
Gesicht



Arnim Schuler
www.preix-online.de
i@preix-online.de

...Anschrumpfkapsel



Rot
Nr:01



Gold
Nr:02



Schwarz
Nr:03



Silber
Nr:04



Bordeaux
Nr:05



Grün
Nr:06



Weiß
Nr:06

Auf Wunsch kann man die Farben der Anschrumpfkapseln ab fünf Flaschen selbst auswählen.