

# *Destillate und Liköre PRELI*



# Weingut PRELI, Moirano



Im herrlichen Piemont in Moirano, oberhalb von Acqui Terme, betreibt der Besitzer Christof Weber, das kleine Landwirtschafts- und Weingut PRELI. Das Anwesen liegt eingebettet in die Hügel des Monferrato. Das Grundstück umfasst ca. 10 ha Land und 2 Häuser. Im Haupthaus befinden sich 7 Gästezimmer, welche vermietet werden.

Auf 5 ha Rebland werden die Traubensorten Barbera, Moscato, Brachetto, Chardonnay, Nebbiolo und Cabernet Sauvignon angebaut. Der Rebbau wird nach biologischen Grundsätzen von zusätzlich zwei Mitarbeitenden betreut und dem Agronomen Roberto Cresta. Der erfahrene Oenologe Peter Perret ist für die optimale Kelterung der PRELI-Weine verantwortlich.

Alle diese Voraussetzungen erlauben es uns, unseren Kunden eine auserlesene Palette von piemontesischen Köstlichkeiten anzubieten. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

## *Reservation*

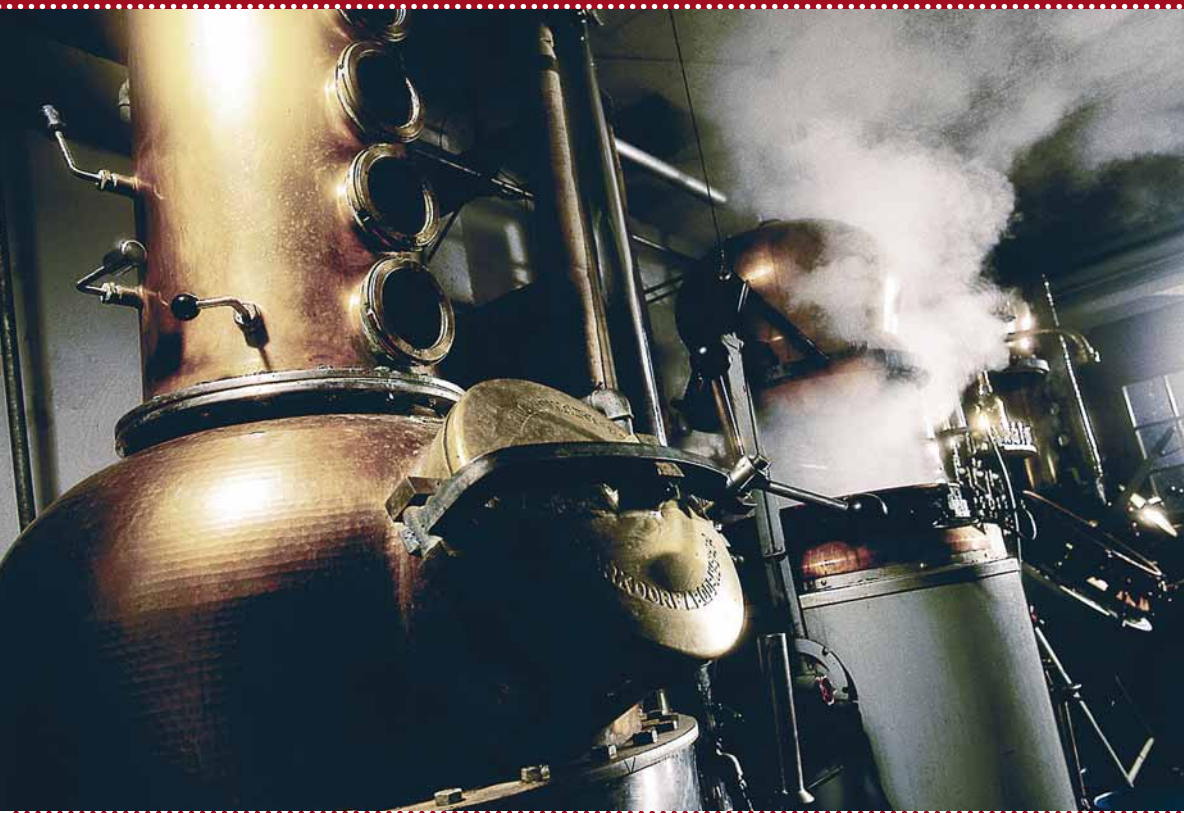
Falls Sie Lust haben ein paar erholsame, interessante und gemütliche Tage im Piemont zu verbringen, rufen Sie an oder besuchen Sie unsere Homepage.

Christof Weber & Cie • Achereggstrasse 8 • Postfach • 6362 Stansstad

Tel.: +41 (0)41 610 99 91 • Fax: +41 (0)41 610 99 39 • Mobile: +41 (0)79 341 59 19

E-Mail: [christof@preli.ch](mailto:christof@preli.ch) • Homepage: [www.preli.ch](http://www.preli.ch)

# Destillation



Aus den Früchten des vielfältigen Obstbestandes auf dem Weingut PRELI werden alljährlich feinduftende Brände produziert. Die erntefrischen Früchte werden sorgfältig eingemischt und unter steter Kontrolle ohne Gärhilfen, nur durch die natürliche Hefeaktivität, vergoren. Nach Abschluss der Fermentation werden die Rohstoffe umgehend destilliert.

Die Qualität unserer Produkte ist uns ausserordentlich wichtig, daher vertrauen wir unsere Rohstoffe nur ausgesuchten Destillieren an.

Die Brände Kirsch, Quitten, Aprikosen und Pfirsich werden in der Destillerie Capovilla in Rosa hergestellt. Capovilla wurde als «Secondo» in der Schweiz geboren, absolvierte das Technikum und später zog es ihn wieder zurück in die Heimat Italien, wo er die Brennerei Capovilla gründete. Mittlerweile hat sich Vittorio Capovilla bereits über die Landesgrenzen hinaus einen Namen gemacht und mit seinen Erzeugnissen viele Preise gewonnen.

Der Kaki-Brand, sowie ab dem Jahr 2005 auch die Brände Kirsch und Feige, werden in der traditionsreichen Destillerie Studer in Escholzmatt gebrannt. Die Firma wurde im Jahre 1883 gegründet und hat sich im Laufe der Jahre zu einem bekannten, innovativen und etablierten Unternehmen entwickelt.

Die beiden Liköre Nocino und Lemonsalvia sind hausgemacht und werden nach altem piemontesischem Rezept auf dem Weingut PRELI hergestellt.

# Destillate



## *PRELI, Distillato di ciliegia*

**Süsskirschen-Destillat, 40 Vol. %**

Ein Kirschen-Brand mit vollem Duft und feinen Aromen.



## *PRELI, Distillato di pesca*

**Pfirsich-Destillat, 40 Vol. %**

Ein exklusiver Pfirsich-Brand, den wir nur in limierter Auflage produzieren.

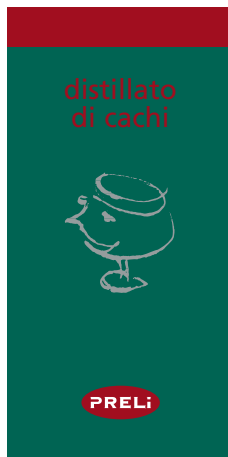


## *PRELI, Distillato di albicocca*

**Aprikosen-Destillat, 40 Vol. %**

Ein trockener Aprikosen-Brand mit feinem, rundem Duft.

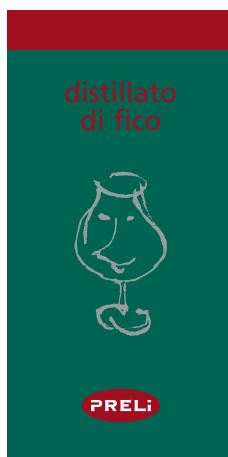
# Destillate



## *PRELI, Distillato di cachi*

### **Kaki-Destillat, 42 Vol. %**

Ein sehr spezieller und exklusiver Brand. Die Destillation der Kaki ist eine grosse Herausforderung für jeden Brenner. Die Schwierigkeit bei der Destillation ist es, den überaus subtilen Duft dieser Frucht zu erhalten.



## *PRELI, Distillato di fico*

### **Feigen-Destillat, 42 Vol. %**

Ein trockener und exklusiver Feigen-Brand.



## *PRELI, Distillato di mela cotogna*

### **Quitten-Destillat, 40 Vol. %**

Ein trockenener Quitten-Brand mit intensivem Frucht-Duft.

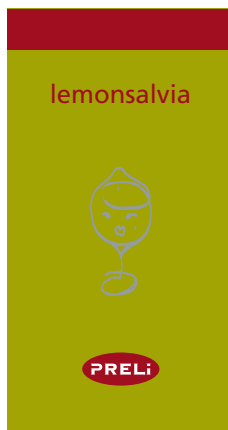
# Liköre



## *PRELI, Nocino di Moirano*

### **Likör aus grünen Baumnüssen, 50 Vol. %**

Der Nocino ist der traditionelle Nussliqueur aus Norditalien. Die Nüsse werden grün am 23. Juni gelesen. Anschliessend in der Sonne getrocknet und in einem Glas zusammen mit Orangen- und Zitronenschale, Muskatblüte, Muskatnuß, Origano, Salbei, Kräutern, Rohrzucker und reinem Alkohol eingelegt. Das Gemisch reift an der Sonne (Juli – August), muss jeden zweiten Tag gerührt und danach 6 Monate gelagert und filtriert werden. Der noch hohe Alkoholgehalt wird mit rechts gedrehtem, entmineralisiertem Quellwasser heruntergesetzt. Nocino eignet sich ausgezeichnet als Digestiv nach dem Essen.



## *PRELI, Lemonsalvia*

### **Likör aus Bio-Zitronen und Salbei, 50 Vol. %**

Bio-Zitronen und frische Salbei-Blätter, werden mit braunem Rohrzucker und reinem Alkohol angesetzt und in der Sommerhitze mehrere Wochen gereift. Später wird filtriert und der Alkoholgehalt auf 50 % herabgesetzt. Lemonsalvia eignet sich wunderbar als Digestiv nach dem Essen oder in heissem Tee.



# Verpackungen



«Destillate-Humidor» bestehend aus drei 0,2 l-Flaschen Destillaten, einer hübschen Holzkiste mit kleiner Schublade und sechs Gläsern PRELI (zwei Sorten, antik und mundgeblasen). Das ideale Geschenk für den Geniesser.



CHRISTOF WEBER & CIE • ACHEREGGSTRASSE 8 • POSTFACH • CH-6362 STANSSTAD  
TEL +41 (0)41 610 99 91 • FAX +41 (0)41 610 99 39 • WWW.PRELI.CH • INFO@PRELI.CH

TENUTA PRELI • STRADA BOTTI 18 • FRAZ. MOIRANO • I-15011 ACQUI TERME  
TEL +39 0144 31 33 74 • FAX +39 0144 31 09 10 • WWW.PRELI.IT • INFO@PRELI.IT