

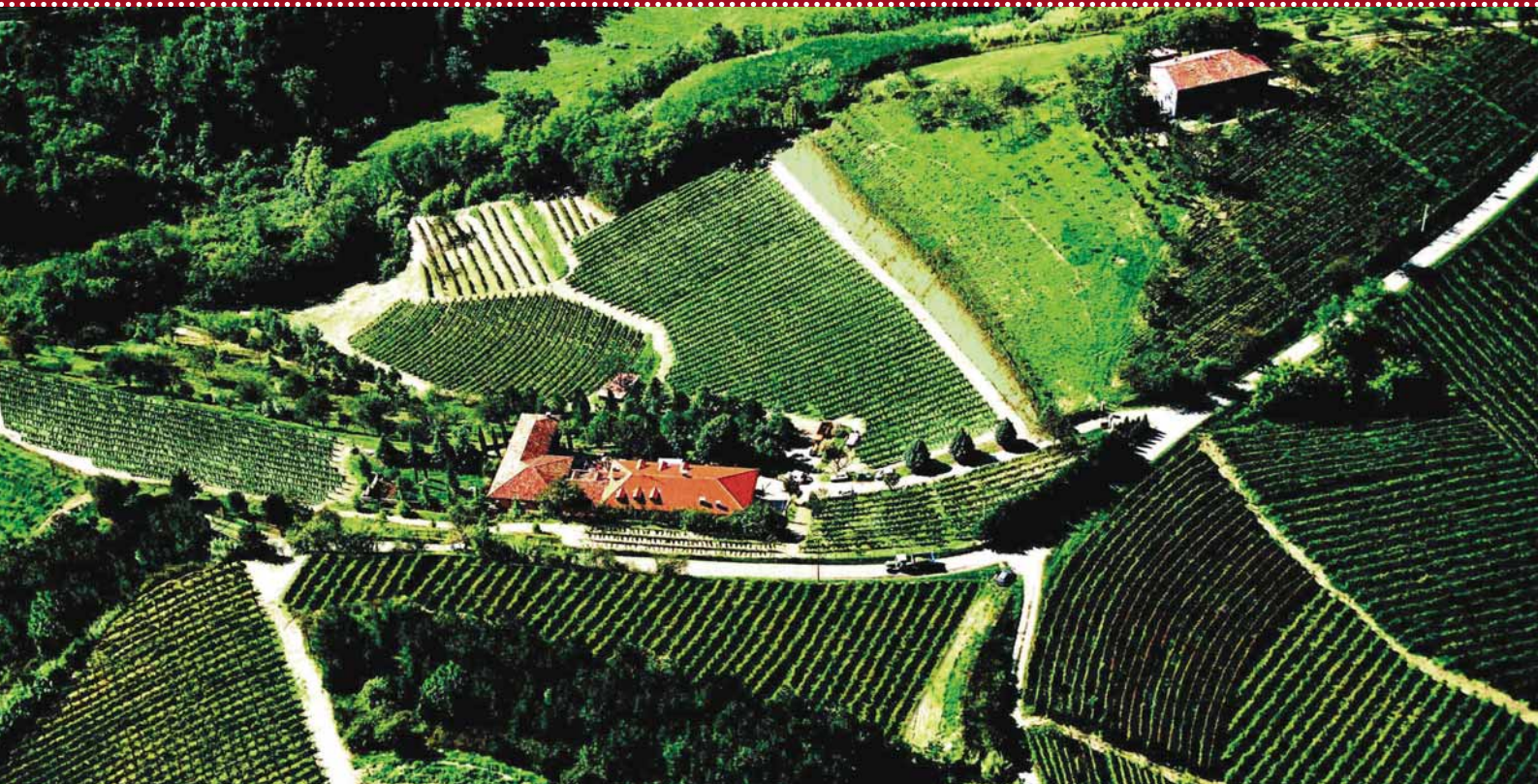
Grappa PRELI



PRELI

Weingut PRELI

Moirano, Acqui Terme



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

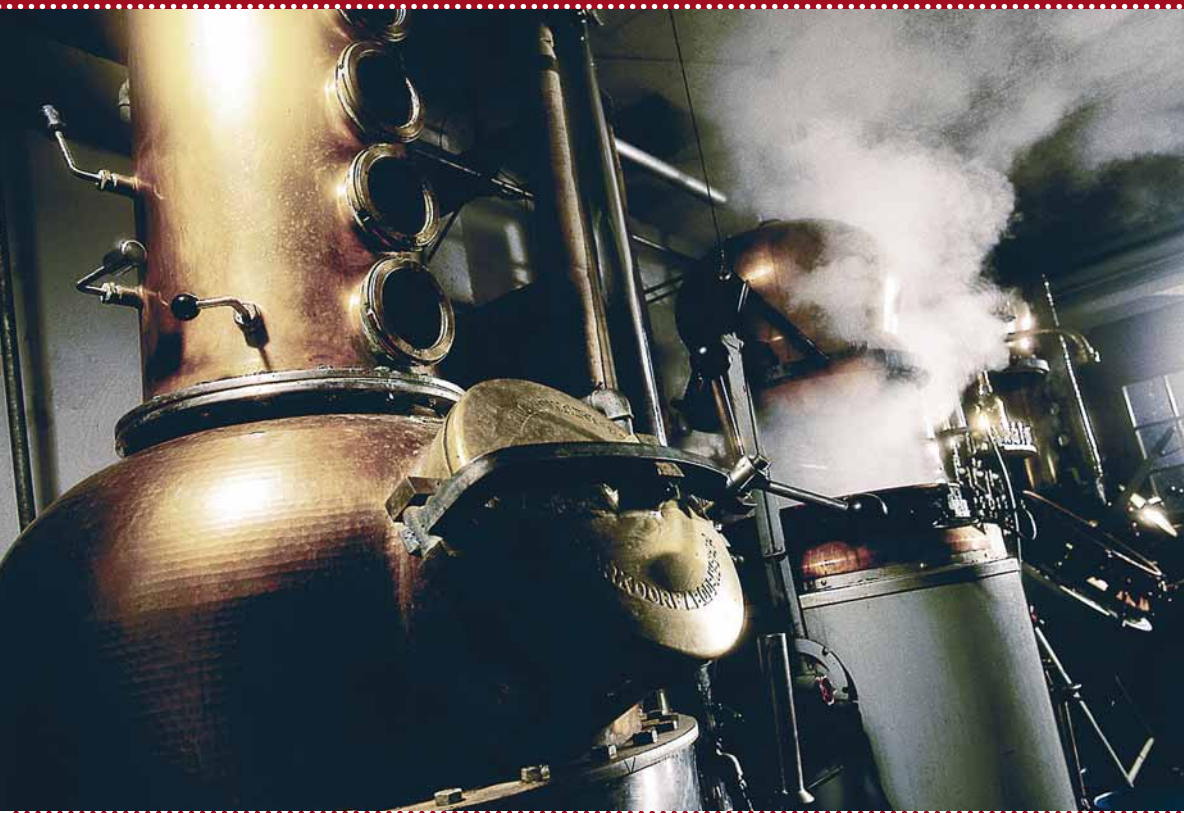
Falls Sie Lust haben ein paar erholsame, interessante und gemütliche Tage im Piemont zu verbringen, rufen Sie an oder besuchen Sie unsere Homepage.

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 • Homepage: www.preli.ch

Grappa-Destillation



Eine typisch italienische Spirituose, welche aus den Traubenresten der Kelterung, dem sogenannten Trester, gebrannt wird.

Guter, frischer Trester ist die Voraussetzung für einen schmackhaften Grappa. Dies alleine reicht aber noch lange nicht aus für die hohe Qualität. Hierzu braucht es vor allem das Geschick und die Erfahrung des Brennmeisters.

Um unseren Kunden den vollendeten Grappa-Genuss zu ermöglichen, lassen wir unsere Grappas aus eigenem Trester, in renommierten Piemontesischen Destillieren brennen und abfüllen.

Grappa



PRELI, Grappa di moscato

100 % Moscato-Trester, 45 Vol. %

Dieser Grappa ist fruchtig und samtig im Geschmack. Gebrannt wird er aus eigenem Moscato-Trester bei der Destillerie Berta in Mombaruzzo.



PRELI, Grappa di barbera

100 % Barbera-Trester, 45 Vol. %

Dieser Grappa ist leicht herb im Geschmack und besitzt das feine Vanille-Aroma des Eichenholzes. Gebrannt wird er aus eigenem Barbera-Trester bei der Destillerie Berta in Mombaruzzo. Nach der Destillation lagern wir ihn drei Monate im Eichenfass, was ihm die unverwechselbar goldige Farbe verleiht.



PRELI, Grappa di brachetto

100 % Brachetto-Trester, 45 Vol. %

Dieser Grappa ist würzig und leicht süsslich im Geschmack. Gebrannt wird er aus eigenem Brachetto-Trester bei der Destillerie Berta in Mombaruzzo.

Grappa



PRELI, Grappa di nebbiolo

100% Nebbiolo-Trester, 45 Vol. %

Dieser Grappa ist leicht herb und intensiv im Geschmack. Gebrannt wird er aus eigenem Nebbiolo-Trester bei der Destillerie Berta in Mombaruzzo.

Verpackungen



Attraktive Holzkiste bestehend aus zwei Gläsern mit eingemachten Früchten und zwei 0,2 l-Flaschen Grappa. Das ideale Geschenk für Feinschmecker.



«Grappa-Humidor», drei 0,2 l-Flaschen Grappa, hübsche Holzkiste mit kleiner Schublade und sechs Grappa-Gläsern PRELI (zwei Sorten, antik und mundgeblasen). Das ideale Geschenk für den Grappa-Geniesser.



Attraktive Holzkiste für drei 0,2 l-Flaschen Grappa. Das ideale Geschenk für Grappa-Liebhaber.





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