

Weine PRELI



Weingut PRELI

Moirano, Acqui Terme



Im herrlichen Piemont in Moirano, oberhalb von Acqui Terme, betreibt der Besitzer Christof Weber und sein eingespieltes Team das kleine Landwirtschafts- und Weingut PRELI. Das Anwesen liegt eingebettet in den Hügeln des Monferrato. Das Grundstück umfasst ca. 6.2 ha Land und 2 Häuser. Im Haupthaus befinden sich 7 Gästezimmer, welche vermietet werden.

Auf 4 ha Rebland werden die Traubensorten Barbera, Nebbiolo, Cabernet Sauvignon, Moscato, Chardonnay und Brachetto angebaut. Der Rebbau wird nach biologischen Grundsätzen von unserem Agronomen Roberto Cresta und seinem Team betrieben. Der erfahrene Oenologe Andrea 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: info@preli.ch • Homepage: www.preli.ch

Kelterung

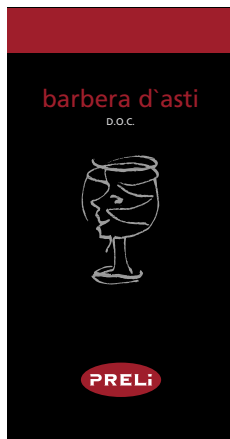


Seit Jahren arbeiten wir mit dem befreundeten Familienbetrieb Sant'Evasio zusammen. Nach der Weinlese gelangen die Trauben in den Keller, werden dort Sortenrein gekeltert. Der diplomierte Oenologe Andrea hat grosse Erfahrungen. Emanuela, seine Schwester erledigt die ganze administrative Koordination. Die Eltern arbeiten im Hintergrund mit und unterstützen die beiden. Fein duftende, subtile Weine mit ausgeprägten, natürlichem Charakter sind das Resultat von langjähriger Erfahrung im Weinbau. Andrea ist oft bei uns auf dem Weingut und wir bei ihnen im Keller. Eine schöne Zusammenarbeit.

Der Wein «Bastardo» wird in geraden Jahren als Assamblage (Barbera/Nebbiolo) angebaut und in ungeraden Jahren als artenreiner Wein. (Nebbiolo)

Der Tre «Volte», das Selbe! Gerade Jahre: Assamblage (Barbera/Nebbiolo/Cabernet Sauvignon/Diolinoir) und in ungeraden Jahren als reiner Cabernet Sauvignon.

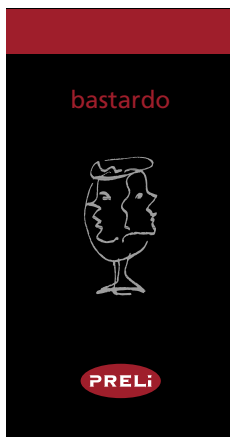
Rotwein



PRELI, Barbera d'Asti, superiore, DOC

100 % Barbera-Traube, 13,5 Vol. %

Der Monferrato-Klassiker mit langer Tradition. Dieser rubinrote Wein duftet nach Kirschen, Pflaumen und Dörrzwetschgen. Sein Geschmack ist intensiv, vollmundig und hat einen harmonischen Abgang. Wir empfehlen den Wein zirka 2 Stunden vor dem Geniessen zu Dekantieren.



PRELI, Bastardo, Tafelwein

13,5 Vol. %

ungerade Jahre: Assamblage, 50 % Barbera und 50 % Nebbiolo

gerade Jahre: 100 % Nebbiolo

Ein kräftiger, fein duftender Piemonteser. Die Barbera-Traube gibt dem Wein die Würze und der Nebbiolo die Samtheit. Sein Geschmack ist würzig, pflaumig. Dieser Wein eignet sich bestens zu einem Fleisch-Hauptgang. Wir empfehlen den Wein zirka 2 Stunden vor dem Geniessen zu Dekantieren.



PRELI, Tre Volte, Tafelwein

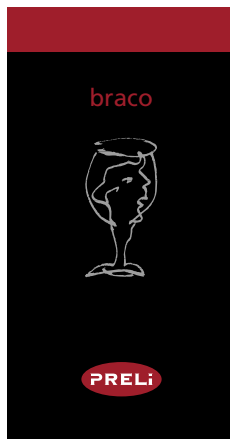
14 Vol. %

**ungerade Jahre: Assamblage, 33 % Barbera, 33 % Nebbiolo,
33 % Cabernet Sauvignon, 1 % Diolignoir**

gerade Jahre: 100 % Cabernet Sauvignon

Ein kräftiger Wein voller Aromen und Düfte. Er enthält die Subtilität des Nebbiolos, die Wucht des Cabernet Sauvignons sowie die Würze des Barbaras, also eine Hommage an die Trilogie. Wir empfehlen den Wein zirka 2 Stunden vor dem Geniessen zu Dekantieren.

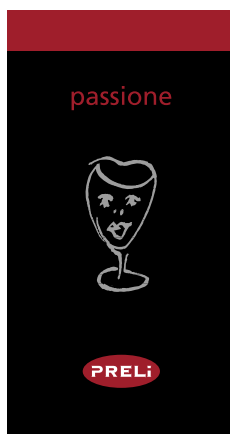
Rotwein



PRELI, Braco, Brachetto secco, Tafelwein

90 % Brachetto-, 10 % Dolcetto-Traube, 12,5 Vol. %

Dieser Wein ist eine auserlesene Spezialität. Es ist ein leichter, würziger, fruchtiger und trockener Brachetto. Der Wein passt wunderbar zum Apéro oder zur Vorspeise. Wir empfehlen, den Wein kühl zu servieren.



PRELI, Passione, Brachetto passito, Tafelwein

100 % Brachetto-Traube, 12,5 Vol. %

Um den Passito zu gewinnen, braucht es viel Geduld und Zeit. Für diesen edlen Süßwein verwendet man nur die süssesten und reifsten Trauben. Vor dem Pressen werden die Trauben zuerst an der Sonne, später in einem Kühlraum, getrocknet, damit sich der natürliche Zuckergehalt noch weiter konzentrieren kann. Nach ca. 2–3 Monaten werden die Beeren gepresst und vergoren. Die Gärung dauert länger wegen dem hohen natürlichen Zuckergehalt des Saftes. Der nektarähnliche Wein duftet nach Muskat, Pfeffer, Zitrone, Orange, Akazie, Peperoni und Blumen. Er passt wunderbar zu Käse oder Früchten. Wir empfehlen, den Wein kühl zu servieren.



PRELI, Brachetto d'Acqui, DOC

100 % Brachetto-Traube, 5 Vol. %

Dieser Wein ist eine Spezialität aus der Region um Acqui Terme. DOCG für süßen Rotwein in der italienischen Region Piemont. Die Zone umfasst acht Gemeinden in der Provinz Alessandria, u. a. Acqui Terme. Er war schon im 19. Jahrhundert als roter, süßler Schaumwein sehr beliebt. In den 70er-Jahren setzte eine Wiederbelebung ein. Sein Geschmack erinnert an Muskat und einem Hauch von Veilchen- und Rosenduft. Ein Süßwein der wunderbar zu frischen Erbeeren oder Kuchen passt. Wir empfehlen, den Wein kühl zu servieren.

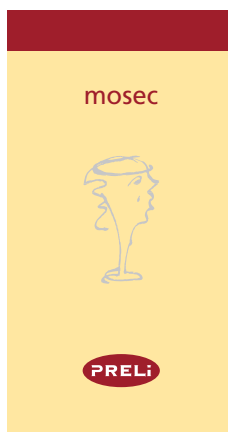
Weisswein



PRELI, Chardonnay barricato DOC

100% Chardonnay-Traube, 12,5 Vol. %

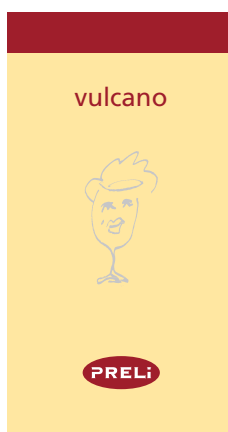
Der Chardonnay wird in ungeraden Jahren im Eichenfass ausgebaut, in geraden Jahren nicht. Dies gibt ihm den speziellen Charakter und die Abwechslung. Er entfaltet ein feines Aroma nach Vanille, Nuss und Pfirsich. Dieser erfrischende Weisswein harmoniert sehr gut zu Fisch, weissem Fleisch und Käse. Wir empfehlen, den Wein kühl zu servieren.



PRELI, Mosec, Moscato secco, Tafelwein

100% Moscato-Traube, 12,5 Vol. %

Der Mosec ist ein leichter, fruchtiger und trockener Weisswein. Sein Geschmack erinnert an Muskat und Zitrus-Früchte. Er eignet sich als Apéro-Wein, zu Fisch oder zu weissem Fleisch. Wir empfehlen, diesen Wein kühl zu servieren.



PRELI, Vulcano, Moscato Passito, Tafelwein

100% Moscato-Traube, 12,5 Vol. %

Um den Passito zu gewinnen, braucht es viel Geduld und Zeit. Für diesen edlen Süsswein verwendet man nur die süssesten und reifsten Trauben. Vor dem Pressen werden die Trauben zuerst an der Sonne, später in einem Kühlraum, getrocknet, damit sich der natürliche Zuckergehalt noch weiter konzentrieren kann. Nach ca. 2–3 Monaten werden die Beeren abgepresst und vergoren. Die Gärung dauert länger wegen dem hohen natürlichen Zuckergehalt des Saftes. Der nektarähnliche Wein duftet nach Honig, Zitrone, Orange und Akazien. Er passt wunderbar zu Käse, Früchten oder Kuchen. Wir empfehlen, den Wein kühl zu servieren.

Weisswein



PRELI, Spumante brut

80 % Chardonnay- und 20 % Pinot Noir-Traube, 11,5 Vol. %

Dieser erfrischende und fein perlende Weisswein besitzt subtile Dufttöne und ein volles aromatisches Bouquet. Er eignet sich wunderbar als Apéro-Getränk oder für alle festlichen Anlässe. Wir empfehlen, den Wein kühl zu servieren.



PRELI, Bella Donna, Moscato d'Asti, DOC

100 % Moscato-Traube, 5 Vol. %

Dieser vollmundige Süßwein ist lieblich im Geschmack, fein perlend und prickelnd. Der natürliche Fruchtzucker geht während der Gärung nicht ganz verloren, sondern bleibt im Wein als Restsüsse erhalten. Der Alkoholgehalt ist dadurch tiefer als bei einem herkömmlichen Wein. Er passt wunderbar zu Süßspeisen wie zum Beispiel Fruchtekuchen oder Fruchtsalat. Wir empfehlen, den Wein kühl zu servieren.

Verpackungen



- 1 Attraktive Holzkiste für 0,375 l- und 0,75 l-Flaschen, oder gemischt
- 2 Attraktive Holzkiste für einzelne 0,75 l- oder Magnum-Flasche
- 3 Tragkarton, kann individuell gefüllt werden
- 4 Kartonverpackungen sind in den Wein-Preisen inbegriffen



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