

MATTARAÑA

der exklusive Klubwein
für die "Freunde der Venta d'Aubert"

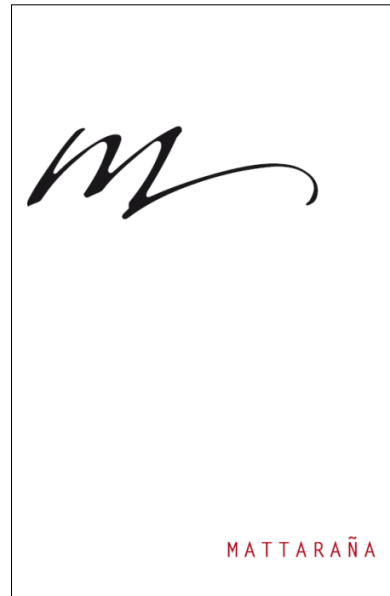


Das Weingut

Kennen Sie die Bodega Venta d'Aubert im südlichen Aragón? Haben Sie gar die Heimat dieser schönen Weine in der wilden Gegend der Matarraña schon besucht? Ob Sie die Fragen nun mit ja oder nein beantworten, in jedem Fall laden wir Sie ein, dem Klub "Freunde der Venta d'Aubert" beizutreten und vom Bezugsrecht für die Klubweine **MATTARAÑA** zu profitieren. Diese exklusiven Weine, aber auch das einzigartige Olivenöl EMPELTRE sind den Klubmitgliedern vorbehalten; sie gelangen nicht in den freien Verkauf.

Auf dem spanischen Weingut Venta d'Aubert (in Schweizer Eigentum) werden seit Jahren hervorragende Rot- und Weissweine vinifiziert. Diese erhalten in Fachzeitschriften und Weinbüchern, insbesondere im spanischen Guya Penin, regelmässig Spitzennoten. Zudem wird seit

längerer Zeit streng nach ökologischen Grundsätzen produziert. Mit dem Jahrgang 2013 haben die Rebberge und die Bodega die Zertifizierung "**Bio-Produktion**" erhalten!



Die Etikette des Klubweines

Der Klub „Freunde der Venta d'Aubert“

Die Venta d'Aubert offeriert den Klubmitgliedern die Weine MATTARAÑA Tinto und MATTARAÑA Blanco sowie zwei Olivenöle EMPELTRE, mild oder fruchtig kräftig.

Mit der Bezahlung einer einmaligen Eintritts- und Administrationspauschale von CHF 50.00 sind Sie Mitglied des Klubs

„Freunde der Venta d'Aubert“

Der Klub erfreut sich grosser Beliebtheit. Mit der Klubmitgliedschaft erhalten Sie Ihr Bezugsrecht für die Matarraña-Weine. Zudem können Sie die Weine der Bodega Venta d'Aubert beim Importeur Fischer-Weine in Sursee zu Spezialkonditionen erwerben (www.fischer-weine.ch). Auch werden Sie zu den regelmässig stattfindenden Degustations- und Informationsanlässen eingeladen. Zudem offerieren wir den Klubmitgliedern die Teilnahme an den individuell zusammengestellten Reisen ins Matarraña-Gebiet. (Die Eintrittspauschale von CHF 50 wird mit Ihrem Erstbezug in Rechnung gestellt.)

Die Klubweine

Der **Matarraña Tinto** entspricht hohen Qualitätsansprüchen. Er setzt sich aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc zusammen, wobei der Merlot-Anteil in der Regel um 50 % liegt – eine klassische Bordeaux-Cuvée! Der Weinausbau erfolgt ca. 30 Monate in zu 80% 2 – 3-jährigen französischen Barriques, und zu 20% in neuen Barriques. Es sind 0,75 ltr.-Flaschen und Magnumflaschen (1,50 ltr.) erhältlich.

Der **Mattaraña Blanco** zeigt uns die Eigenheiten des Terroirs der Matarraña; er wird aus den Traubensorten Chardonnay, Garnacha und Viognier cuvettiert. Die jeweilige Ernte bestimmt die Zusammensetzung, wobei in der Regel die Garnacha Blanca-Traube die Weisswein-Cuvée prägt; die Anteile der beiden anderen Traubensorten variieren von Jahr zu Jahr. Der Chardonnay wird während 6 Monaten in neuen französischen Barriques, der Viognier und der Garnacha reduktiv im Edelstahltank ausgebaut. Es sind 0,75 ltr.-Flaschen erhältlich.

Das Olivenöl

Empeltre ist eine der ältesten Olivensorten Spaniens; sie wird primär im Teruel, um Zaragoza und in der Terra Alta kultiviert. Das Olivenöl **EMPELTRE** wird für die Freunde der Venta d'Aubert in 2 Varianten abgefüllt.

- **Ernte Anfangs November**; gepresst und abgefüllt durch **Mas de Flandi** in Calaceite. Ein fruchtiges und kräftiges Olivenöl.
- **Ernte Januar**; gepresst und abgefüllt durch die **Cooperativa in Valderrobres**. Ein mildes leicht süsses Olivenöl ohne jede Bitterkeit

Beide Öle weisen ausgezeichnete Analysenwerte aus und dürfen die Bezeichnung **Virgen extra** tragen

Das Angebot

Sie können die MATTARANA Weine (0.75 ltr.), den Tinto für **CHF 14.00** je Flasche und den Blanco für **CHF 14.50** je Flasche in einer Mindestbestellmenge von 24 Flaschen beziehen.

Die detaillierten Produktebeschriebe können Sie unter www.freundeventadaubert.ch einsehen.

Wichtig für Sie ist, dass neben der einmaligen Eintritts- und Administrationspauschale und Ihrer Erstbestellung keine weiteren Verpflichtungen entstehen. Die Qualität und das Preis-Leistungs-Verhältnis der angebotenen Weine und des Öls werden Sie überzeugen, weiterhin von Ihren Bezugsrechten Gebrauch zu machen! Abholort und Abholzeiten werden nach Eingang der Anmeldung und Erstbestellung mitgeteilt. Weitere Abholorte sind in Basel und Sursee. Sie erhalten nach der Abholung die Rechnung per Post zugestellt.

Weitere Infos

Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte unter 079 232 67 58 (Benno Gut). Wir beantworten gerne Ihre Fragen auch via E-Mail: info@freundeventadaubert.ch

Herzlich Willkommen im Klub "**Freunde der Venta d'Aubert**" - Hasta luego y salud!

Benno Gut Jean-Claude Hänggi Martin Seewer Beni Schwegler Hans Wüst

Anmeldeschein und Bestelltalon

Ich trete dem Klub "Freunde der Venta d'Aubert" bei und verpflichte mich ausschliesslich zur Bezahlung der Eintritts- und Administrativpauschale von CHF 50.00 und zu einer Erstbestellung von mindestens 24 Flaschen MATTARAÑA.

Ich unterstütze die Exklusivität dieses Klubweines und akzeptiere die Auflage, dass der MATTARAÑA-Wein nur für den privaten Konsum bestimmt ist und nicht an Wiederverkäufer weitergegeben werden darf.

Die einmalige Eintritts- und Administrativpauschale wird mir zusammen mit der Erstlieferung in Rechnung gestellt. Meine Zahlungen gehen an die Luzerner Kantonalbank in Emmenbrücke IBAN, CH68 0077 8010 0518 9660 3 lautend auf OMV Beteiligungs AG Luzern.

Name	Vorname
PLZ/Adresse	
Telefonnummer	Email
Auf den Klub Freunde der Venta d'Aubert wurde ich aufmerksam gemacht durch: (Name/Vorname und Adresse)	

Bestellung nur für Klubmitglieder

Ich mache vom Angebot Gebrauch und bestelle:

- ___ Flaschen MATTARAÑA Tinto 0,75 ltr. zu CHF 14.00
- ___ Flaschen MATTARAÑA Tinto Magnum 1,50 ltr. zu CHF 30.00
- ___ Flaschen MATTARAÑA Blanco zu CHF 14.50
- ___ Flaschen EMPELTRE Mas de Flandi à CHF 16.00 (ab 3 Flaschen CHF 15.00)
- ___ Flaschen EMPELTRE Cooperativa à CHF 12.00 (ab 3 Flaschen CHF 11.00)

Ort / Datum:.....Unterschrift:.....

Den Anmelde- und Bestelltalon senden Sie bitte an:

per Post Freunde der Venta d'Aubert, Rosebergstrasse 25, 6017 Ruswil
per E-Mail info@freundeventadaubert.ch