



Intras, am 7. September 2006



Lieber Freund, sehr geehrter Kunde aus Österreich,

Wir schlagen Ihnen vor, Sie im Rahmen unserer halbjährlichen deutschen Frei-Haus-Lieferung **in Österreich zu beliefern**. Solch eine Lieferung ist **GRATIS ab 6 Flaschen**. Sie müssen nur **bis zum 20. September oder bis zum 20. November** bestellen.

Wie einige ihrer Mitbürger, die für uns zu Weit in Österreich wohnen, dürfen Sie sich den Wein **an Freunde in Deutschland oder in Österreich in der Nähe von Bregenz, Innsbruck oder Salzburg liefern lassen**. Die Bezahlung erfolgt dann wie Sie es wünschen: in Bar am Tag der Lieferung, oder später per Überweisung. Es klappt immer wunderbar!

Sollte der Liefertermin nicht passen, haben wir Bekannte bei Sonthofen, Garmisch-Partenkirchen oder Rosenheim, bei denen wir nach Anfrage den Wein abstellen könnten.

- für eine Bestellung **bis zum 20 September** oder bis zum 20 November ist die **LIEFERUNG schon ab 6 Flaschen frei-Haus**.

Diese Lieferung wird **direkt von unserem deutschen Freund Werner THIEM, mit unserem Lieferwagen, gemacht**. Die Lieferung erfolgt innerhalb 45 Tage nach diesen beiden Terminen. Das Datum und die Uhrzeit der Lieferung werden Ihnen rechtzeitig telefonisch mitgeteilt.



Um von unserer **Frei-Haus-Lieferung ab 6 Flaschen** zu profitieren, machen Sie bitte Ihre

**Bestellung bis zum 20 September** (oder bis 20 Nov.)

per Brief, Fax oder Telefon an die unten genannte Adresse.

Achtung, wir schicken immer eine Bestätigung. Kontrollieren Sie bitte, dass Sie sie innerhalb 7 Tage und bis zum 30. bekommen!



Sollten Sie nach Intras kommen wollen, unsere Probiertube ist geöffnet:  
**Täglich von 13:30 bis 18:30 Uhr und vormittags nach Vereinbarung.**  
**Sonntags geschlossen, ausser im Juli und im August.**

Werner THIEM, Sébastien, Emmanuel und Magalie, Papi und Mamie, schliessen sich an mich um Ihnen herzliche, freundliche Grüsse zu schicken,

Denis ROBERT

Das Weingut in der Ardèche:

Denis & Emmanuel ROBERT & Sébastien PRADAL - GAEC du Mas d'Intras

F - 07400 Valvignères - Tél. +33(0)4.75.52.75.36 - Fax +33(0)4.75.52.51.62

Email Denis@masdintras.fr - Webseite www.masdintras.fr

Unsere Antenne bei unserem Freund Werner THIEM in Deutschland:

Alfons & Alphonse GbR - Johann Winkel 5 – D - 95180 BERG-UNTERTIEFENGRÜN

Kontakt: Werner THIEM - Tel. +49(0)9293 / 8326 - Handy +49(0)170 / 5338951

Fax +49(0)9293 / 932303 - Email Werner@masdintras.fr - Webseite www.masdintras.fr

# Bestell- und Liefertermine im Herbst 2006

Wie im Frühjahr gibt es auch im Herbst dieses Jahres zwei Bestell- und Ausliefertermine für die Frei-Haus-Lieferungen. Werner Thiem wird Ihnen den Wein dann wie gewohnt liefern.

## 1. Termin:

Bestellung	bis 20. September 2006
Lieferung	bis ca. 25. Oktober

## 2. Termin:

Bestellung	bis 20. November 2006
Lieferung	bis spätestens 23. Dezember

Bestellungen, die nach dem 20. September 2006 eingehen und deshalb nicht mehr für die erste Liefertour berücksichtigt werden können, werden bei der zweiten Tour (Ende November bis spätestens 23. Dezember) ausgeliefert.

Wenn Sie außerhalb der Bestellzeiten eine Lieferung wünschen, können wir Ihnen den Wein gegen Berechnung der Transportkosten jederzeit auch gerne per Postpaket oder Spedition senden.





**D** *mas d'intras*  
Vallis  
Vinaria

Allemand 2006,  
le mercredi 9 août 2006

## Kleine Weinkunde 2006

**Rustique, Grenache & Carignan** sind leicht und werden als Alltagsweine kühl getrunken. Der **"Cuvée des Helviens"** ist ein fruchtiger, mittelleichter Wein, welcher zu leichten Fleischgrilladen und vielen anderen relativ leichten


Gerichten genossen wird. **Alphonse, Merlot, Cabernet & Syrah** sind kräftigere Weine, die man zu rotem Fleisch, Wild & Käse besonders genießen kann. Man sollte alle unsere Rotweine 2 Stunden im Voraus in eine Karaffe umfüllen und atmen lassen!



Eine reine Geschmacksache ist "wann welcher Wein zu welcher Gelegenheit gut schmeckt"... die Hauptsache ist natürlich, dass die Weine Ihnen und Ihren Freunden schmecken, wenn sie getrunken werden: das ist das einzige, worauf es in Sachen Wein letztendlich ankommt! Ob zu jung, zu alt oder zu kalt zählt dann gar nicht mehr, wenn die Stimmung stimmt!



Seit Anfang 2003 werden unsere Rotweine ungefiltert abgefüllt, ohne Zusätze, welche natürliche Ablagerungen von Weinstein und Farbpigmenten verhindern. Deswegen können sie bei der Lagerung etwas Ablagerungen, die ein Zeichen der natürlichen Qualität des Weines sind, bilden.

- **"Cuvée Rustique"** 12,5% 750 oder 1000 ml: sehr leicht, er kann das ganze Essen begleiten. Er lässt sich im Alltag gut trinken, wenn man Lust auf einen etwas leichteren Wein hat. Er wird jung und nach Geschmack etwas kühl getrunken. Rebsorten: der Basis ist ca. 60% Grenache. 


- **Grenache "Cuvée 02-03"** 12,5°: Dieser reine Grenache ist würzig und fruchtig. Er fließt leicht gekühlt am besten runter, an warmen Tagen und zu leichten Gerichten. Man trinkt ihn jung und kühl (14-16°C max.), z.B. im Sommer auf Grilladen. 


- **Syrah 02-03** 13%: Typisch und fein, blumig, er schmeckt angenehm nach Veilchen und Lakritze. Er stammt aus einer Mischung von 50% 2002er und 50% 2003er. Der 2002er war leicht und fruchtig, der 2003er schwerer und hatte Töne von Café und schwarze Schokolade. Diese Mischung hat einen guten Gleichgewicht zwischen den Säuren der beiden Jahrgänge. Sehr fruchtig. 

 - **Cuvée des Helviens 2004** 13%: geschmacksvolle Zusammensetzung von 40% Syrah und 60% Grenache, jung und spritzig, dieser Wein hat den Charakter unserer Landschaft: kräftig, stark aber sanft und großzügig. Ein sehr gelungener Wein vom guten 2004er Jahrgang, mit Aromen von Lakritze, Brombeere, Kirsche, Veilchen... Er hat **einen Stern beim Hachette Weinführer 2006**. 

 - **Merlot 01-02** 14°: Stammt aus einer Mischung nach einer Blindprobe, diese Cuvée hat die Tiefe vom 2001er und die Feinheit vom 2002, welcher 2003 eine **Silbermedaille in Paris** gewonnen hatte, geerbt. Er hat ein ganz tolles Bouquet nach roten Beeren: Heidelbeere, schwarze und rote Johannisbeere, Kirsche. Er hat **einen Stern beim Hachette Weinführer 2005**. 




- **Cuvée d'Alphonse 2002** 13% ist das Ergebnis aus einer perfekten Mischung von 66% Merlot und 34% Syrah. Stammt aus einer langen Gärung (23 Tage), er ist elegant und fein, trocken, und hat eine Frucht, welche an Heidelbeere erinnert. 

- **Cabernet 2004** 13° : kräftig und tief, voll im Geschmack, typisch... sehr gut, da freuen sich die wilden Tiere im Teller... und im Mund! Er ist aber noch sehr jung und sollte am Besten erst ab 2007 oder 2008 getrunken werden. Sehr beerig, seine Aromen erinnern, wie alle unsere Cabernet-Sauvignon, an schwarze Johannisbeere, Heidelbeere, Sauerkirsche... 

- **"Cuvée Ferdinand"** 14%: Dieser Cuvée stammt aus 45% Grenache, 35% Syrah und 20% Carignan. Er ist noch sehr jung und sollte erst in ein Paar Jahren getrunken werden. Trotzdem kann er Ihnen schon schmecken, weil er 7 Monate lang in gebrauchten Barriquefässer gereift wurde. Warum in gebrauchten Barriques? Damit er nicht die Wucht von einem nagelneuen Eichenfass bekommt, sondern nur das klein Bisschen an Aroma und Reife, dass er durch die Atmung durch das Holz kriegt, bekommt. 

Kontakt: **Werner THIEM - Johann-Winkel 5 - D 95180 BERG-UNTERTIEFENGRÜN**  
Tel. **09293/8326 & 0170/5338951** - Email **Werner@masdintrs.fr** - Fax **09293/93 23 03**

# Rosés

- **Rosé de Pays "Mas d'Intras"** 13% oder 14%: Er ist das Ergebnis aus einer Mischung von **Syrah, Grenache, Cabernet-Sauvignon, Cinsault und Carignan**. Fruchtig, man trinkt ihn mit Spaß zu jeder Gelegenheit im Sommer, am besten kalt, zu Grilladen. 
- **"Cuvée Isidora" 2004** 13% 2004 hat uns reife Trauben geschenkt. Dieser Rosé ist fruchtig aber etwas leichter als der 2005er Isidora. Rebsorten: **Grenache, Cab.-Sauv., Cinsault, Carignan**. 
- **"Cuvée Isidora" 2005** 14%: 2005 war wieder ein trockener Jahrgang, und hat uns sehr reife Trauben geschenkt. Dieser Rosé ist fruchtig und großzügig. Den "Cuvée Isidora" haben wir nach unserer Uroma, die vor hundert Jahren in Intras wohnte, genannt. Dieser Rosé ist ideal für warme Abende auf einer Terrasse, aber etwas schwer tagsüber. Rebsorten: **Sy., Gre., Cab.-Sauv., Cin., Car.** 

## EINIGE RATSCHLÄGE

Unsere Weine werden **NAÜRLICH AUSGEBAUT und abgefüllt**. Deswegen müssen sie, besonders die Roten, vor dem Genießen **ATMEN!** Es ist empfehlenswert, sie vor dem Servieren in eine Karaffe umzugießen, damit sie in Kontakt zu Sauerstoff kommen.

Die roten Weine sind nicht gefiltert und "leben" noch, sie sind deswegen gesund, aber sie brauchen mehr Aufmerksamkeit und Liebe...

**Kleine (oder große) Ablagerungen** am Grund der Flasche ändern nichts an der Qualität der Weine, sondern sind vielmehr ein Zeichen ihrer natürlichen Herstellung (ungefiltert und ohne Zusatzstoffe abgefüllt).

**Serviertemperatur:** Im allgemeinen serviert man die Rosé-Weine und die Weißweine kühl, die leichten Rotweine leicht gekühlt und die kräftigeren Rotweine angewärmt (Zimmertemperatur).



## Symbole für die Lagerdauer der Flaschen :

**Weinglas:** muss innerhalb von 1 bis 2 Jahren getrunken werden (Trinkreifer Wein, welcher bei der Lagerung nichts mehr gewinnt).



**Weinglas mit liegender Flasche:** Wein, welcher schon genossen werden kann, aber noch problemlos 2 bis 3 Jahren gelagert werden kann und sich dabei noch etwas verbessern wird.



**Liegende Flasche:** Noch zu junger Wein, welcher liegen sollte und in 2, 3 oder mehr Jahren viel besser sein wird.

## Farbsymbole für die Weine



Rot



Rosé/Weißherbst



Weiß

**WWW.MASDINTRAS.FR**

Denis & Emmanuel ROBERT & Sébastien PRADAL - GAEC du Mas d'Intras  
F 07400 Valvignères - Tél. 00.33.(0)4.75.52.75.36 - Fax 00.33.(0)4.75.52.51.62  
Webseite [WWW.MASDINTRAS.FR](http://WWW.MASDINTRAS.FR) - Email [contact@masdintras.fr](mailto:contact@masdintras.fr)

Kontakt: Werner THIEM - Johann-Winkel 5 - D 95180 BERG-UNTERTIEFENGRÜN  
Tel. 09293/8326 & 0170/5338951 - Email [Werner@masdintras.fr](mailto:Werner@masdintras.fr) - Fax 09293/932303

# FREI-HAUS Preisliste 2006

**ENDPREISE:** Transport & Steuern für Privatkunden eingeschlossen



Gültig vom 01/02/2006 bis zum 31/01/2007, so lange der Vorrat reicht. (A = 375ml, B = 500ml, keine Buchstabe = 750ml, L = Liter 1000ml, M = Magnum 1500ml)					Anzahl Flaschen pro Kiste	Anzahl bestellten Kisten	Anzahl bestellten Flaschen	Preis pro Flasche INKL. 16% Ust.	Gesamt- preis		
<b><u>Weine des Mas d'Intras</u></b>											
375ml	Rot	1	ME01A	- Merlot Cuvée 01-02	12			3.00 €			
		2	AL03A	- Cuvée d'Alphonse 2003	12			3.20 €			
	Rosé	3	IS04A	- Cuvée Isidora 2004	12			2.40 €			
500ml	Rot	4	AL03B	- Cuvée d'Alphonse 2003	12			4.20 €			
	Rosé	5	IS04B	- Cuvée Isidora 2004	12			3.30 €			
750 ml	Rot	6	RU75	- Cuvée Rustique Vin de Table	6			3.70 €			
		7	GR02	- Grenache Cuvée 02-03	6			4.00 €			
		8	SY02	- Syrah Cuvée 02-03	6			5.10 €			
		9	HE04	- Cuvée des Helviens 2004	6			5.30 €			
		10	ME01	- Merlot Cuvée 01-02	6			5.50 €			
		11	AL02	- Cuvée d'Alphonse 2002	6			5.70 €			
		12	CS04	- Cabernet-Sauvignon 2004	6			6.20 €			
		13	AL03	- Cuvée d'Alphonse 2003	6			6.90 €			
		14	FE05	- Cuvée Ferdinand 2005	6			7.50 €			
		Rosé	15	RS05	- Rosé de Pays	6			4.00 €		
		16	IS04	- Cuvée Isidora 2004	6			4.30 €			
		17	IS05	- Cuvée Isidora 2005	6			4.60 €			
		1000 ml	Rot	18	RU100	- Cuvée Rustique Vin de Table	6			4.90 €	
		1500 ml	Rot	19	ME01M	- Merlot Cuvée 01-02	1			12.30 €	
	20			AL03M	- Cuvée d'Alphonse 2003	1			14.20 €		
	<b><u>Andere Weine und Produkte</u></b>										
	750 ml	Sekt	21	CL	- Clairette de Die, Fr. Sekt Halbtrocken Domaine 3 Beccs	6			8.30 €		
Rot		22	Z02	- Dornfelder Trocken Ziegler	6			4.20 €			
Rot		23	Z15	- Dornfelder Halbtrocken Zieg.	6			4.20 €			
Weiß		24	Z44	- Gewürztraminer Spätlese Trocken Weingut Ziegler	6			5.30 €			
1000 ml	Weiß	25	Z64	- Riesling mit Gewürztraminer Halbtrocken Weingut Ziegler	6			3.30 €			
60 ml	Divers	26	LA1	- Lavendelessenz aus Intras	1			6.00 €			
250 ml	Divers	27	LA2	- Lavendelessenz aus Intras	1			14.10 €			
500 g	Divers	28	HKA	- Kastanienhonig Ardèche	1			5.50 €			
320 g	Divers	29	LA2	- Maronenmarmelade Bio	1			3.50 €			

Name, Vorname

Adresse

Postleitzahl

Stadt

Tel.Nr.

E-mail

Datum

Unterschrift

**Gesamtpreis**

**Alfons & Alphonse GbR**  
**Johann-Winkel 5**  
**95180 BERG-Untertiefengrün**  
**Kontakt: Werner THIEM**  
**Tel. 09293/8326**  
**Handy 0170/533 89 51**  
**Fax 09293/932303**

Email [Werner@masdintrs.fr](mailto:Werner@masdintrs.fr)  
 Web [www.masdintrs.fr](http://www.masdintrs.fr)