



Intras, am 5. September 2006



Lieber Freund, sehr geehrter Kunde aus der Schweiz,

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

Die Rechnung wird steuerfrei erstellt. Wenn Sie über die Grenze fahren, zahlen Sie die Steuern an die Zöllner. Dann brauchen Sie nur noch **die vom Zoll abgestempelte Rechnung an uns zu schicken**. **Einige ihrer Mitbürger machen es schon und sind damit sehr zufrieden.**

- 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 Termine, an eine Adresse in Deutschland oder in Österreich bei Bregenz. Das Datum und die Uhrzeit der Lieferung werden Ihnen rechtzeitig telefonisch mitgeteilt.

Es ist möglich, sich an der Grenze zu treffen, wenn Sie keine Lieferadresse in Deutschland oder Österreich kennen.



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 Probierstube 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

PS: Wenn Sie an der **französischen Grenze** wohnen, fragen Sie uns für das Angebot für Frankreich.

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







Mini Weinkunde 08.2006

"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 d'Alphonse 2003** 13,5% (**66% Merlot & 34% Syrah**). Großzügig, er schmeckt angenehm nach Trockenpflaumen (Pruneaux d'Agen). Er ist DER Wein für die kalten Tage, zu rotem Fleisch oder einfach "so" vorm Kamin... 2003, ein erstaunlich angenehmer Jahrgang! 

- **"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. 

Rosés

- **Rosé de Pays "Mas d'Intras"** 13,5%: 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.**

TARIFE 2006 an der Grenze zu der Schweiz



Für eine Frei-Haus-Lieferung, die in Deutschland oder Bregenz (A) zu liefern ist.



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 EXKL. Ust.	Gesamt- preis exklusiv Ust.		
<i>Vin de Pays des Coteaux de l'Ardèche</i>											
375ml	Rot	1	ME01A	- Merlot Cuvée 01-02	12			2.59 €			
		2	AL03A	- Cuvée d'Alphonse 2003	12			2.76 €			
	Rosé	3	IS04A	- Cuvée Isidora 2004	12			2.07 €			
500ml	Rot	4	AL03B	- Cuvée d'Alphonse 2003	12			3.63 €			
	Rosé	5	IS04B	- Cuvée Isidora 2004	12			2.85 €			
750 ml	Rot	6	RU75	- Cuvée Rustique Vin de Table	6			3.19 €			
			7	GR02	- Grenache Cuvée 02-03	6			3.45 €		
			8	SY02	- Syrah Cuvée 02-03	6			4.40 €		
			9	HE04	- Cuvée des Helviens 2004	6			4.57 €		
			10	ME01	- Merlot Cuvée 01-02	6			4.75 €		
			11	AL02	- Cuvée d'Alphonse 2002	6			4.92 €		
			12	CS04	- Cabernet-Sauvignon 2004	6			5.35 €		
			13	AL03	- Cuvée d'Alphonse 2003	6			5.95 €		
			14	FE05	- Cuvée Ferdinand 2005	6			6.47 €		
		Rosé	15	RS05	- Rosé de Pays	6			3.45 €		
				16	IS04	- Cuvée Isidora 2004	6			3.71 €	
				17	IS05	- Cuvée Isidora 2005	6			3.97 €	
		1000 ml	Rot	18	RU100	- Cuvée Rustique Vin de Table	6			4.23 €	
		1500 ml	Rot	19	ME01M	- Merlot Cuvée 01-02	1			10.61 €	
	20			AL03M	- Cuvée d'Alphonse 2003	1			12.25 €		

Gesamtpreis ohne die schweitzer Steuern

Wir schlagen Ihnen vor, von unseren Frei-Haus-Lieferungen nach Deutschland zu profitieren. Wir können Sie **an der Grenze treffen** oder Sie an bei deutschen oder österreichischen Freunden beliefern. Wenn Sie den Wein über die Grenze gefahren haben, müssen Sie uns ganz einfach **die vom Zoll abgestempelte Rechnung schicken**.

Name, Vorname

Adresse

Postleitzahl

Stadt

Tel.Nr.

E-mail

Datum

Unterschrift



Zahlung nach Wunsch,
z.B. in Bar wenn wir uns
an der Grenze treffen.
Sonst auch per
Überweisung oder
irgendeine andere
Zahlungsart.

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

