Strasser
Weingut Stammerberg

Herzliche Einladung

zur Degustation mit Raclette und Weinverkauf

Samstag, 1. Dezember 14.00 bis 20.00 Uhr
Sonntag, 2. Dezember 13.00 bis 18.00 Uhr

Liebe Weingeniessende

Das war ein Sommer und ist ein Herbst, noch immer! Unvergesslich, wenn es bei uns so wenig regnet und fast immer die Sonne scheint.

Das haben die Reben gemerkt und sich benommen wie im Süden! Sie sind ja Sonnenkinder und lieben die Hitze. Schon Ende August haben wir die ersten Trauben gelesen, teilweise bereits um 100 Grad Öchsle!

Nicht nur die Qualität ist berauschend, sondern endlich einmal wieder grosse Erträge. Wir hatten alle Hände voll zu tun, denn es waren schon in der zweiten Septemberwoche alle Gärstanden voll und anschliessend war es ein ziemliches Jonglieren mit den Jungweinen, damit alles in die Tanks gepasst hat. Andri hat mit viel Organisationsgeschick schon früh die noch gärenden Jungweine in die Fässer gefüllt, damit immer wieder Tanks für die nächste Traubenlese bereit waren.

So wird es von diesem, in aller Hinsicht aussergewöhnlichen Jahrgang, natürlich auch wieder begehrte Spezialitäten geben. Dieses Kellergeheimis lüften wir dann später.

Schon vor dreissig Jahren, vor diesen Hitzesommern, haben wir uns Gedanken zum Klimawandel gemacht, als sogenannte Pioniere der pilzresistenten Traubensorten. Wir sparen jedes Jahr etwa 500 kg Kohlendioxidemission pro Hektare ein, weil viele Spritzfahrten wegfallen, also um 5 Tonnen auf unserm Weingut. Ist das nur ein Tropfen auf den klimaerhitzten Stein? Ob dieser Sommer ein Vorbote ist, wie es in Zukunft bei uns sein wird?

Fast vier Wochen lang, ab Mitte Juli, hatten wir Vollbeschäftigung mit Bewässern und Hacken, sonst wären uns die achtjährigen Reben auf den sehr trockenen Moräneböden verdurstet. Sie standen da in der Hitze und dem Biswind mit eingerollten Blättern, liessen sogar die untersten verdorrt zu Boden fallen und erholten sich ein wenig nach mehrmaligem Einzelstockbewässern. Zum Glück haben wir eigene, gute Quellen auf dem Hof!

Getreu unserer Devise: «Handeln statt Jammern» bauen wir im Moment Wasserleitungen, damit die hofnahen Reben in Zukunft solche Sommer dank Tropfbewässerung besser ertragen. Ein bisschen paradox, als Klimaschützer müssen wir uns nun rasch gegen den Klimawandel selber schützen.

Wir möchten Sie alle von ganzem Herzen zu uns auf den Stammerberg einladen. Unsere schönen Weine stehen an der Degutheke für Sie bereit und wiederum können Sie gemütlich ein wunderbares Bioraclette geniessen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Mit höflicher Empfehlung

Familie Strasser

myclimate PERFORMANCE
neutral Drucksache | 01-18-943735 myclimate.org

Strasser
Weingut Stammerberg

Familie Maria und Fredi Strasser-Coray
Bergtrotte · 8477 Oberstammheim
Telefon 052 740 27 74
Telefax 052 740 27 75
www.stammerberg.ch
info@stammerberg.ch

demeter
BIOSUISSE

P.P.
8477 Oberstammheim
Post CH AG

Bitte melden Sie uns Ihre Adressänderung!

Weg zum Weingut Strasser Stammerberg

In der Hauptstrasse Oberstammheim bei der Kreuzung Restaurant Schwert (ebenfalls dort: Leihkasse, Post und Altersheim) rechtwinklig hinauf (Kirchweg), nun sieht man die Weinsiedlung oben am Dorf. Beschilderung und grosses Holzfass beachten.

Strasser
Weingut Stammerberg

demeter BIOSUISSE

Bergtrotte · 8477 Oberstammheim
Telefon 052 740 27 74 · Telefax 052 740 27 75
www.stammerberg.ch · info@stammerberg.ch

Datum _____

Name _____

Strasse _____

PLZ Ort _____

Tel. _____

Mail _____

☐ Bestellung ☐ Lieferung ☐ Abholung ☐ Verrechnen ☐ Quittung

Sortiment ab Herbst 2018

	Grösse	Einheit	Preis	Menge:	Fr.:
Bianca Amabile, weiss Lieblich mit reifer Frucht, edler Kraft. Apéro, zu Weichkäse, Fondue, Fisch und guter Speise.	**75 cl**	**Fl. à Fr.**	**19.00**		
Solaris Amabile, weiss	**75 cl**	**Fl. à Fr.**	**22.00**		
Süss und doch frisch, fruchtig und kraftvoll, verführerisch – ein Meisterwerk!	**50 cl**	**Fl. à Fr.**	**16.00**		
Soleil d´Or Cuvée, weiss	**75 cl**	**Fl. à Fr.**	**15.50**		
Frisch, fruchtig, elegant, kräftig. Zur fröhlichen Runde, Raclette, Fondue und Fisch.	**50 cl**	**Fl. à Fr.**	**10.50**		
Schiller Cuvée Rosato, hellschillerndes purpurviolett	**75 cl**	**Fl. à Fr.**	**16.00**		
Bezaubernder Duft, schmeichelnde Süsse, tolle Frische, Rot und Weiss harmonisch vereint!	**50 cl**	**Fl. à Fr.**	**11.00**		
Planète Bleue Cuvée Rubin Amabile, rubinrot	**75 cl**	**Fl. à Fr.**	**16.50**		
Auserlesene Sorten zu einem feinen Cuvée komponiert. Zum «täglich-süssen» Genuss!	**50 cl**	**Fl. à Fr.**	**11.50**		
Léon Millot, rot, Barriquereife	**75 cl**	**Fl. à Fr.**	**22.00**		
Harmonische Schwarzbeeraromen, dezente Tannine, voll, rund. Südliche Frucht mit Finesse.	**50 cl**	**Fl. à Fr.**	**16.00**		
Maréchal Foch, tiefrot, Barriquereife	**75 cl**	**Fl. à Fr.**	**22.00**		
Voll, breit, tiefe Schwarzkirschenaromen, harmonische Tannine. Südliche Frucht mit Tiefe.	**50 cl**	**Fl. à Fr.**	**16.00**		
Muscat Bleu, purpurrot, Barriquereife	**75 cl**	**Fl. à Fr.**	**22.00**		
Kräftiger Muscatduft, feine Fruchtaromen, zarte Tannine, lebensfroh. Zu würzigen Gerichten.	**50 cl**	**Fl. à Fr.**	**16.00**		

Spezialitäten:

Muscamour rouge, Roter Schaumwein, helles purpurrot Herrlicher Duft der Muscat-Traube, fröhlich kräftig, schmeichelnd. Roter Sekt fürs Fest!	**75 cl**	**Fl. à Fr.**	**27.00**		
Rubinero Cuvée Barrique, purpurrot Zwei Jahre im Fass gereiftes Cuvée von Léon Millot und Maréchal Foch.	**75 cl**	**Fl. à Fr.**	**29.00**	**ausverkauft**	
Cabernero Cuvée Barrique, tief purpurrot Im Fass harmonisch gereiftes Cuvée, Frucht von Léon Millot, Kraft von Maréchal Foch, Würze von Cabernet und Duft von Muscat Bleu. Zu festlicher Speise.	**75 cl**	**Fl. à Fr.**	**31.00**		
Muscat du Soleil, dunkelrot Wunderbarer Dessertwein aus «Strohwein»-Muscat-Bleu-Trauben. Bezaubernd!	**37.5 cl**	**Fl. à Fr.**	**38.00**		
Dolce Nero, dunkelrot 16,6 % Vol. Vier Jahre im Barrique gereifter charakterstarker Wein aus Trockenbeeren.	**37.5 cl**	**Fl. à Fr.**	**28.00**		

Weinbrand:

Marc, 45 % Vol. Abgerundeter Marc aus Hefewein und Trester der verschiedenen Sorten.	**50 cl**	**Fl. à Fr.**	**34.00**		
Grappa di Moscato, 62 % Vol. Aus dem süssen Trester des Dessertweines sorgsam gebrannter Grappa, sehr aromatisch.	**37.5 cl**	**Fl. à Fr.**	**57.00**		

Traubensaft:

Vivita, rot / Ausgewählte Trauben der Sorten Maréchal Foch, Léon Millot, Phönix und	**50 cl**	**Fl. à Fr.**	**6.00**		
Excelsior. Zu jeder Mahlzeit oder als Kraftspender. Süss, gehaltvoll und erfrischend fruchtig.	**74 cl**	**Fl. à Fr.**	**8.50**		
	5 l		**45.00**		
	10 l		**80.00**		

Süssmost:

Aus Trüllikon von unserer Naturparzelle mit Apfelbäumen.	**1 l**	**Fl. à Fr.**	**2.50**		
	5 l	**Box à Fr.**	**10.00**		

Mitnahmerabatt: 3 % ab Hof ab Fr. 200.–
Mengenrabatt: 2 % ab Fr. 500.–, 4 % ab Fr. 700.–, 7 % ab Fr. 1000.–
Zahlung: 30 Tage netto PC 80-174320-0
Preise exkl. Gebinde und Transport, inkl. MWSt. (CHE 115.473.454 MWST)
Postversand inkl. präsentierender Verpackung: 3er Fr. 11.50, 6er Fr. 13.50, 12er Fr. 20.50

Herbst 2018, Alle Produkte von unserem Hof sind Bio-Suisse – Knospe und Demeter zertifiziert. Bioinspecta CH 006

Total in Fr. _____

____% Rabatt: _____

Versand: _____

Gesamttotal: _____