

c/o Leserservice AVD GOLDACH AG CH-9403 Goldach

Die erste Weinmarke Portugals

José Maria da Fonseca blickt auf eine beinahe zweihundertjährige Geschichte zurück und ist bekannt ist für seine Innovationskraft.



Periquita Branco 2018 6.80 statt 8.-

Das mineralisch frische und saubere Bouquet entwickelt eine feine Rauchnote, die zusätzlichen Reiz verleiht. Im breiten, fruchtigen Körper dominiert die Säure. Zudem kommt die schöne Frucht gut zur Geltung, auch im intensiven Abgang.



Quinta de Camarate Seco 2017 12,90 statt 16,20

Typisch der intensive und unmittelbare Duft kühler weisser Trauben, der durch säuerliche Frische und eine leichte Erdnote ausgeglichen wird. Mit schöner Frucht versehen, verfügt der Körper über starke Präsenz bis in den langen Abgang.



Hexagon Branco 2015 27.- statt 32.-

Seien es frische Pfefferminze mit zartem Honig oder Lindenblüte mit würziger Zitrone: Keines dieser Elemente dominiert, alle lassen den anderen Raum. Präsent, ruhig und kraftvoll führt der Körper diesen Eindruck fort, die kräftige Säure ist eingebunden, die Frucht rein und stark.



Quinta de Camarate tinto 2014 13. – statt 15.50

Obwohl der Cassisduft fein und verhalten ist, gibt sich das Bukett sehr lebendig. Cabernet Sauvignon zeigt sich durch frische Gras- und Peperoniaromen. Im Abgang bleibt der Geschmack von Waldbeeren und schwarzer Johannisbeere bis zuletzt erhalten.



Periquita Reserva 2016 13.50 statt 16.50

Ausgehend von einer herben Grundnote ergänzt sich das Bukett mit delikaten Erdbeer- und feinwürzigen Orangennoten. Der harmonische Körper basiert auf feinen Tanninen und eingebundener Säure, darauf lagern reife Frucht, milde Gewürze und Kakao.



FSF 2015 27.- statt 32.-

Das Bukett brilliert mit reinen Johannisbeer- und Brombeeraromen, die geschmeidig und delikat dem Glas entsteigen. Der Körper hat Tiefgang, der intensive Cassisgeschmack auch hier bis in den definierten Abgang schön ausgeformt, noch etwas dunkle Schokolade und Pfeffer.



Hexagon tinto 2009 38.- statt 45.-

Das Aroma reifer Erdbeeren ist gediegen, das ganze Bukett, wie so oft bei einem Wein von Fonseca, elegant und von grosser Konsistenz. Im Körper erinnern die Aromen an rote Beeren und erreichen eine kompottartige Dichte.



Alambra Moscatel 2013 11.90 statt 14.-

Alles, was die Moscatel-Traube ausmacht, findet sich in diesem Buket: der Duft frischer, weisser Trauben, würzige Bitterorangen und feiner Honig. Im Körper sind Süsse und Säure ausgeglichen, er überzeugt mit jugendlicher Frische und der Pfeffernote im Abgang.



Alambra Moscatel 20 anos 37.50 statt 44.-

Dunkler Tannenhonig und schönes Karamell gehören dazu, aber auch der frische Hauch von getrocknetem Rosmarin. Balance kennzeichnet den Körper: Bitterorangen, delikate Röstnoten und warmer Nussgeschmack stehen der kräftigen Säure gegenüber.

- Bestellschein -

 31963.8	Periquita Branco 2018	6.80 statt 8.—
 31966.7	Quinta de Camarate Seco 2017	12.90 statt 16.20
 31969.5	Hexagon Branco 2015	27.— statt 32.—
 31987.4	Quinta de Camarate tinto 2014	13.— statt 15.50
 31993.6	Periquita Reserva 2016	13.50 statt 16.50
31999.5	FSF 2015	27.— statt 32.—
 32002.9	Hexagon tinto 2009	38.— statt 45.—
 32008.3	Alambra Moscatel 2013	11.90 statt 14.—
32011	Alambra Moscatel 20 anos	37.50 statt 44.—

ich wünsche eine Zustellung

- ich hole die Weine ab in folgender **Paul Ullrich AG Filiale:**
 - Schneidergasse 27, Basel
 - Laufenstrasse 16, Basel
 - Untere Rebgasse 18, Basel
 - Talacker 30, Zürich

der Weine

- Hohle Gasse 4, Liebefeld-Bern
- Kramgasse 45, Bern

Lieferadresse

Bestellung senden an: Intervinum AG, Abo Bonus, Postfach 5961, 8050 Zürich, Fax 044 268 52 05, info@vinum.ch

Name/Vorname:	
Strasse/Nr.:	
PLZ/Ort:	
Tel.	
E-Mail:	
Datum:	Unterschrift:

Angebot gültig bis 31.10.2019 | Zahlung 30 Tage nach Rechnungsstellung. | Lieferkosten: Bis Warenwert 98.95 Franken, Lieferkosten 9.90 Franken, ab 99.– Franken, Lieferung franko. Lieferung und Rechnung durch Paul Ullrich AG | Intervinum AG Abo Bonus, Postfach 5961, 8050 Zürich, info@vinum.ch, Tel 044 268 52 40, Fax 044 268 52 05