

PAUL ACCOLA CHARITY GOLFTURNIER



Samstag, 23. Juni 2012, Kanonenstart 12.00 Uhr

ANMELDUNG

Flight-Name

Teilnehmer

Name _____ Vorname _____

Golfclub _____ HCP _____

Name _____ Vorname _____

Golfclub _____ HCP _____

Name _____ Vorname _____

Golfclub _____ HCP _____

FLIGHT-SPONSOR

Adresse: _____

Telephon/Email _____

Anmeldung bis am 20.6.2012 senden oder
faxen an

Golfclub Alvaneu Bad

Albulastrasse, 7473 Alvaneu Bad

Tel 081/404 10 07 Fax 081 404 23 82

info@golf-alvaneu.ch

www.golf-alvaneu.ch



Valtellina Superiore D.O.C.G. | 2007 | HERZBLUT

Zugunsten Bündner Sporthachwuchs

Flasche à 75cl. | Preis pro Flasche 23.- inkl. MWST

Die Trauben werden unterhalb der Burg Grumello in der Nähe von Sondrio aus besten Reblagen geerntet. Nach der alkoholischen Gärung in den Gärtdänken, wird der Wein aus den Nebbiolo Trauben für den biologischen Säureabbau im Barrique ausgebaut. Dieser spezielle Wein wird nur in den besten Jahren gekeltert. Seine Reife erhält er in neuen, leicht gerösteten Barriques aus dem französischen Eichenholz während eines Zeitraums von 12 Monaten. Von grösster Bedeutung ist danach die Lagerung in Flaschen, welche während mindestens 8 Monaten in dunklen und kühlen Kellergewölben ruhen, ehe sie für den Handel freigegeben werden. Der «HERZBLUT» zeichnet sich durch seine rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen, ein delikates Johannisbeer- und Erdbeerbuket mit leichter Eichenholznote sowie einem starken, harmonischen Geschmack mit genau richtigen Gerbstoffgehalten aus. Unser Serviervorschlag: er passt ausgezeichnet zu rotem Fleisch, Wild und gereiftem Käse. Die optimale Trinktemperatur beträgt 18-20°C. Wir empfehlen Ihnen auch, diesen Wein etwa zwei Stunden vor dem Genuss zu entkorken, ihn in ein Dekantierglas zu giessen und in weiten Weingläsern zu servieren.

Vertriebspartner: Von Salis AG, Postversand ebenfalls möglich.
Informationen und Bestellung bei info@vonsaldis-wein.ch oder www.vonsaldis-wein.ch



Herzblut

Golfclub Alvaneu Bad
Albulastrasse
7473 Alvaneu Bad