



Wert
an
Lage

Raus aus Aktien?! Raus aus Staatsanleihen?! Rein in Wein! Wein-Investment mit extraprima

Die Schuldenkrise, Politik-GeEiere und schwache Konjunkturdaten schüren die Unsicherheit aller Kapital-Anleger. Was sind Dollar und Euro in Zukunft wert? Preisstabile Sachwerte sind gefragt. Doch nicht jeder möchte gleich in Immobilien oder Gold investieren. Eine der krisensichersten Anlagen sind heutzutage hochwertige Weine. Das hat sich auch bei der Lehmann-Krise bewährt!

Wussten Sie eigentlich, dass im Dezember 2010 der Wein-Index »Live-ex Fine Wine 50« den Anstieg des Gold-Index übertroffen hatte? Feine Weine, insbesondere ausgesuchte Bordeaux', sind tatsächlich nicht nur sehr wertstabil, sondern können auch renditestark sein. Das haben auch schon einige Banken bemerkt. So legte eine renommierte deutsche Bank bereits Weinfonds auf, allerdings mit mäßigem Erfolg. Denn die Veräußerung der Weine stellte sich später für die Banker als Problem dar. Auch waren die Herren beim Einkauf offenkundig nicht besonders gut beraten worden! Der Schuster sollte eben bei seinen Leisten bleiben.

Extraprima kann das deutlich besser:

Gemeinsam mit einem bordelaiser Négociant möchten wir Ihnen nun als professioneller Händler eine Anlagemöglichkeit bieten, die für Sie bereits im Einkauf Vorteile bietet: Sie zeichnen die Weine mit einem Rabatt von etwa 11% auf den regulären Subskriptionspreis. Die Auswahl der Weine ist dabei bereits auf $\frac{1}{4}$, bzw. $\frac{1}{2}$ Anteile festgelegt. Zusätzlich stellt Ihnen extraprima bei der späteren Vermarktung eine professionelle Plattform bereit. Sie können zum Zeitpunkt der Auslieferung selbst entscheiden, ob Sie sich die Weine in den Keller legen möchten, oder ob wir sie in Ihrem Auftrag, mit einer kleinen Provision vermarkten sollen. Der angestrebte Verkaufstermin ist im Herbst/Winter 2013, wenn der Marktwert Ihnen eine Rendite von mindestens 20% auf Ihre Investition ermöglicht. Die voraussichtliche »Laufzeit« liegt also bei etwa zwei Jahren ... oder Sie lassen die Weine liegen um mehr zu erwirtschaften. Sie haben die Wahl!

Wir bieten Ihnen zwei verschiedene Wein-Investments an:

WEIN-INVEST-KAUF BORDEAUX BASIC

4.320 FLASCHEN
GESAMTVOLUMEN IM WERT VON 80.400,00 €

Sie kaufen mindestens einen $\frac{1}{4}$ Anteil, das entspricht 180 Flaschen, einer Auswahl an preiswerten Standard-Bordeaux', die sich krisensicher gut veräußern lassen. Vielversprechende Newcomer, bekannte Cru Bourgeois aus dem Haut-Médoc, Grand Crus aus St.-Emilion und feine Pomerols. Ein bunter Mix zuverlässiger, professionell ausgesuchter Wein-Werte.

Der 1/24 Anteil kostet **3.350,00 €**
statt des regulären Subskriptionswertes von 3.704,60 €

Der angestrebte Verkaufserlös im Herbst/Winter 2013 beträgt dann mindestens 4.000,00 €

Die Zusammenstellung des Bordeaux Basic-Pakets finden Sie auf der Rückseite.

WEIN-INVEST-KAUF BORDEAUX GRAND CRU

936 FLASCHEN
GESAMTVOLUMEN IM WERT VON 85.800,00 €

Sie kaufen mindestens einen $\frac{1}{2}$ Anteil, das entspricht 78 Flaschen, einer Auswahl hochwertiger Bordeaux', mit gutem Wertsteigerungs-Potenzial. Namhafte Grand Crus, vielversprechende Aufsteiger und gesuchte Raritäten. Eine ausgewogene Mischung hochwertiger, professionell ausgesuchter Wein-Unikate.

Der 1/12 Anteil kostet **7.150,00 €**
statt des regulären Subskriptionswertes von 7.955,70 €

Der angestrebte Verkaufserlös im Herbst/Winter 2013 beträgt dann mindestens 8.500,00 €

Die Zusammenstellung des Bordeaux Grand Cru-Pakets finden Sie auf der Rückseite.

Gerne beraten wir Sie persönlich oder senden Ihnen weiterführendes Informationsmaterial zum Wein-Investment bei extraprima zu. Bitte sprechen Sie uns an: (06 21) 2 86 52 oder info@extraprima

Francois Mitjavile

2010 – Nachverkostet

Im August konnte ich die 2010er von Francois Mitjavile vom Fass noch einmal nachverkosten. Beide Weine haben sich deutlich gegenüber der Verkostung im April steigern können, denn der Jahrgang ist offensichtlich ein Spätentwickler bei Francois Mitjavile:

Roc de Cambes Bourg

92–93 Der 2010er Roc de Cambes hat einfach nur Zeit benötigt. Gerade für Francois Mitjaviles Naturburschen ist dieser Faktor sehr wichtig. Während der Roc de Cambes im April noch sehr verschlossen war, hat er sich nun im August deutlich präsenter und deutlich »gewachsen« gezeigt. Der anfängliche Klassenunterschied zum grandiosen 2009er Roc de Cambes ist geschmolzen. Nun besitzt auch der 2010er eine unglaublich hohe Intensität, schwelgerische, breit angelegte Aromatik mit rassischer Würze, bei viskoser Struktur, ganz natürlich und saturiert. Wie immer ein großer Charakterwein mit berauschender Fülle und schmelziger Fruchtigkeit.

■ **2010 Roc de Cambes Bourg**
92–93 66,53 €/Ltr. **49,90 €**
in Subskription*

Tertre-Rôteboeuf St.-Emilion Grand Cru

94–96 Der 2010er Tertre-Rôteboeuf steht nun dem 2009er nicht mehr viel nach. Während der Vorgänger bereits im Frühjahr nach der Ernte brillierte, benötigte der grandiose 2010er einfach ein paar Monate zusätzlich. Im April lag er auf Augenhöhe mit Cheval Blanc im Verfolgerfeld hinter Ausone. In dieser Gruppe hat er sich etwas nach vorne schieben können. Großer, imposanter Auftakt in der Nase mit gewaltiger Frucht, enormer Extraktion und großer Frische. Er verfügt über beeindruckende Tiefe mit sensationellem Spiel und natürlich gewachsener, reichhaltiger Statur. Ein großer, perfekt balancierter, tanninbetonter Tertre-Rôteboeuf.

■ **2010 Tertre-Rôteboeuf St.-Emilion Grand Cru**
94–96 225,33 €/Ltr. **169,00 €**
in Subskription*

DAS MITJAVILE-PAKET*** 10+2 SUBSKRIPTIONS-ANGEBOT:**

Beim Subskriptions-Kauf von je einer 12er Kiste Roc de Cambes 2010 und einer 12er Kiste Tertre-Rôteboeuf 2010 erhalten Sie je **2 Flaschen gratis**, denn wir berechnen nur 10 Flaschen je Sorte. Insgesamt zahlen Sie also

2.189,00 €

für 24 Flaschen **statt 2.626,80 €** zum regulärem Preis.

Es gelten unsere AGBs für Subskription. Zahlbar sofort nach Rechnungsstellung. Die Auslieferung erfolgt im Jahr 2013.

FRANCOIS MITJAVILE – DER WEIN-PHILOSOPH

FRANCOIS MITJAVILE ist ein ganz bescheidener Mensch – eine Eigenschaft, die im heutigen Bordelais selten geworden ist. Er ist ein Intellektueller Weinmacher, ein Grübler, ein Philosoph. Zurückgezogen lebt er auf seinem Kleinod, CHÂTEAU TERTRE-RÔTEBOEUF, am Rande des Plateaus von St. Emilion. Ein Hinweisschild gibt es nicht. Seit dem Jahrgang 2007 empfängt er ROBERT PARKER nicht mehr. Für FRANCOIS MITJAVILE war der Jahrgang 2005 Bach und 2006 Vivaldi. PARKER lobte den 2005er mit 98 Punkten und tadelte den 2006er mit 87/100. Absolut unverstänlich für FRANCOIS. Seine ausgezeichneten Lagen haben eine einzigartige Gemeinsamkeit mit dem berühmten CHÂTEAU AUSONE: Beide Terroirs schmiegen sich an die sanft vom Kalksteinplateau abfallenden Hänge und blicken in süd-süd-östliche Richtung der Morgensonne entgegen. Allerdings sind beide Châteaux keine direkten Nachbarn. AUSONE thront am Ortsrand von St.-Emilion in einem Einschnitt in der Mitte des Plateaus und TERTRE-RÔTEBOEUF an dessen südöstlichen Rand.

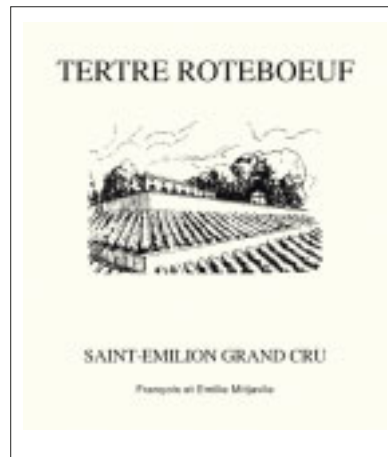
Hier genießt MITJAVILE abgeschiedene Ruhe. Sitzt man mit FRANCOIS auf seiner wild bewachsenen Terrasse am Rande des Plateaus auf der mächtigen Steinmauer und blickt auf die Weinberge unter sich, kommt er unweigerlich ins sinnieren: »Alles hängt von der Reife der Trauben ab. Die größten Weine werden zu einem gefährlichen Zeitpunkt geerntet. Dann nämlich, wenn die Trauben eine große Fragilität erreicht haben. Schau den Fruchtkorb in der Küche an. Die besten Früchte sind die, die kurz vor dem Verderben stehen. Wir sind uns oft nicht bewusst, dass man solch hochreife Früchte einfach nicht transportieren kann. In diesem Stadium, kann die Frische und intensive Aromatik durch Beschädigung der Schale schnell verloren gehen. Nur in diesem hochreifen Stadium finden die Tannine ihre größte Ausdruckskraft und Tiefe und verlieren vor allem ihre Adstringens. Diesen Punkt der Reife versuche ich Jahr für Jahr zu erreichen. Durch eine sehr späte Lese erhalte ich diese fast überreifen Früchte. Der Merlot ist eine relativ früh reifende Rebsorte. Daher ist es besser diesen Reifeprozess lange hinauszuzögern, um eine größere Frische und Komplexität zu erreichen.« »Dazu trägt sicherlich das außergewöhnliche Terroir bei«, fragte ich. »Ja, die Böden von Tertre-Rôteboeuf sind in der oberen Erdschicht sehr lehmhaltig«, antwortet FRANCOIS. »Darunter befindet sich eine Kalkschicht. Derartige Böden benötigen sehr lange, um sich im Frühjahr aufzuwärmen, deshalb brauchen die Trauben bereits eine etwas längere Reifezeit. Der Bergkamm schützt den Weinberg vor kalten und feuchten Winden aus West und Nord. Durch die süd-süd-östliche Ausrichtung besitzen wir eine große Sonneneinstrahlung und können daher sehr feurige und reichhaltige Weine entstehen lassen. In unserer Gegend bringt der Merlot ein

besonderes Paradoxon hervor: Durch die Wärme sind die Tannine einerseits mürbe und reif, ebenso vollmundig und sehr strukturiert, mit einem profunden Aroma. Doch die Frische der Böden erlaubt einen langen Vegetationszyklus, der dem Merlot rotbeerige Fruchtaromen verleiht, die große Eleganz besitzen. Der Boden ist einzigartig durch seine Lehm- und Kalkzusammensetzung. Es ist besser, in diesem Wein den Charakter zu suchen als die Vielschichtigkeit.« FRANCOIS ist ein großer Verfechter der Balance, daher frage ich, wie er das erreicht: »Bei der Weinbereitung fügen sich in einem natürlichen Umfeld viele Dinge von selbst. Man darf nicht zu viel Einfluss nehmen. Mein Keller hat keine Kli-

matisation. Auch der Boden ist ganz natürlich aus gestampftem Lehm. Meine Gärtanks sind alt und aus Zement. Das ist ein idealer Behälter für die Bereitung von Rotweinen. Die Trauben werden eingemaischt und fermentiert bei einer Temperatur von 35°C, um einen konzentrierten Wein zu erhalten, der den Bodencharakter wiedergibt. Der Ausbau des Weines erfolgt dann in hochwertigen neuen Barrique-Fässern,

wodurch er eine sanfte Sauerstoffzufuhr erfährt.«

»Woher kommt der große Charakter des Tertre-Rôteboeuf? Ist es das Terroir, die Herkunft?« frage ich. »Was ist eine Herkunftsbezeichnung?« antwortet FRANCOIS und fährt fort: »Sie bezieht sich auf den Begriff der Authentizität, sowohl im Hinblick auf die Aromen der Frucht als auch auf regionale Bräuche und das Savoir-faire. Wir stehen einem Ursprungs- und Zivilisationsprodukt gegenüber, dessen Gleichgewicht harmonisch sein soll. Bei zu viel Authentizität, also zu viel »Natur« ist ein Wein rustikal und grob, wenn nicht sogar verdorben. Bei zu viel Savoir-faire und zu viel »Anmaßung« des Weinmachers ist es nicht mehr das Gewächs, das den Charakter bestimmt, sondern der Mensch: So entsteht ein »kreativer Wein«, ein technischer Wein. Er verliert seine grundlegende Emotion, die auf dem unbegreiflichen Charakter der Frucht basiert – von höchster Qualität, falls es sich um ein großes Terroir handelt. Man muss verstehen, dass es sich um eine Verbindung von Natur und Kultur handelt, bei der die eine im Dienste der anderen steht. Macht der Mensch den Charakter des Gewächses? Ich weiß nicht ... Ich denke, dass wir für das verantwortlich sind, was wir bei Weinen verpfuschen, nicht aber für das, was gelingen ist und Emotionen hervorruft. Worauf beruht der Charakter des 90er Tertre Roteboeuf oder des 95er Roc de Cambes? Hat der Winzer ein Recht auf Signatur in seinen Weinen?« Dennoch tragen die Weine FRANCOIS MITJAVILES eine eindeutige Handschrift. Ihr großer Charakter und ihre Wiedererkennbarkeit kommen ein Stück weit vom Terroir aber auch ein Stück weit von FRANCOIS' philosophischer Betrachtung ... da bin zumindest ich mir sicher.



SUBSKRIPTIONSANGEBOT CHÂTEAU PÉTRUS 2010

Ein *Château Pétrus* aus Pomerol ist einer der rarsten und teuersten Weine der Welt. Ein großer Jahrgang kostet schnell 3.000,- € und mehr. Der Jahrgang 2010 ist bei ROBERT PARKER mit 98–100 Punkten der höchstbewertete *Pétrus* seit dem 2000er. Letzterer ist mit 100 Punkten bewertet und kostet

zwischen 3.500,- und 4.000,- €. Den gesuchten *Château Pétrus 2010* können wir Ihnen für freundliche 1.990,- € anbieten.

Aufgrund der geringen Verfügbarkeit ist er allerdings nur in folgenden Paketen zu haben:

VARIANTE A – Verfügbarkeit: 1
12 x Château Léoville Las Cases / St. Julien RP 95–98 (je Fl. 265,00 €) 3.180,00 €
1 x Château Latour / Pauillac RP 98–100 1.250,00 €
1 x Château Le Pin / Pomerol RP 96–98 1.990,00 €
1 x Château Pétrus / Pomerol RP 98–100 1.990,00 €
Gesamt 8.410,00 €

VARIANTE B – Verfügbarkeit: 2
12 x Château Léoville Las Cases / St. Julien RP 95–98 (je Fl. 265,00 €) 3.180,00 €
1 x Château Le Pin / Pomerol RP 96–98 1.990,00 €
1 x Château Margaux / Margaux RP 96–98 999,00 €
1 x Château Pétrus / Pomerol RP 98–100 1.990,00 €
Gesamt 8.159,00 €



VARIANTE C – Verfügbarkeit: 1
12 x Château Léoville Las Cases / St. Julien RP 95–98 (je Fl. 265,00 €) 3.180,00 €
6 x Château Haut-Brion blanc / Pessac-Leognan RP 94–97 (je Fl. 899,00 €) 5.394,00 €
1 x Château Pétrus / Pomerol RP 98–100 1.990,00 €
Gesamt 10.564,00 €

VARIANTE D – Verfügbarkeit: 1
12 x Château Pontet-Canet / Pauillac RP 96–100 (je Fl. 145,00 €) 1.740,00 €
12 x Château l'Evangile / Pomerol RP 96–98 (je Fl. 235,00 €) 2.820,00 €
6 x Château Palmer / Margaux RP 95–97 (je Fl. 296,00 €) 1.776,00 €
1 x Château Pétrus / Pomerol RP 98–100 1.990,00 €
Gesamt 8.326,00 €

2010 Pétrus – Pomerol

98–100 bei Robert Parker, der schreibt: »One of the most concentrated and massive Petrus offerings I have ever tasted, yields in 2010 were 35 hectoliters per hectare and the grapes were harvested between September 27 and October 2. The wine achieved 14.5 % natural alcohol versus the 14.4 % that was attained in 2009. Petrus has reduced its use of new oak over the last decade, now averaging under 50 %. The 2010's dense purple color is followed by classic aromas of mulberries, black cherries, black currants, licorice, mocha, caramel and truffles. Full-bodied, multi-dimensional and impressively pure with high but sweet, well-integrated tannins, this 2010 should drink well for 30+ years.«

VARIANTE E – Verfügbarkeit: 1
1 x Mitjavile-Paket (je 10+2) 2.189,00 €
12 x Roc de Cambes / Bourg + 12 x Château Tertre-Rôteboeuf / St.-Emilion 12 x Château Certan de May / Pomerol RP 91–93 (je Fl. 89,90 €) 1.078,80 €
6 x Château Trotanoy / Pomerol RP 93–95+ (je Fl. 199,00 €) 1.194,00 €
6 x Château l'Eglise-Clinet / Pomerol RP 96–100 (je Fl. 375,00 €) 2.250,00 €
1 x Château Pétrus / Pomerol RP 98–100 1.990,00 €
Gesamt 8.701,00 €



95–97 bei Thomas Boxberger-von Schaabner:
»Auf Pétrus reifte mit dem 2010er der tanninreichste Pétrus aller Zeiten heran. Der vielseitig gelobte Cabernet Franc kam bislang bei Pétrus noch nicht in die Assemblage. Das große Terroir von Pétrus sorgte für Frische und sehr feine Gerbstoffe in 2010. Er zeigte nur eine verhaltene Nase mit dezentem Parfum, etwas Dunkelbeerigkeit schwebte im Hintergrund. Gleich zu Beginn seiner dichten Attacke steuert er feine, kultivierte Tannine bei, zeigt sich sehr ausgewogen, elegant und distinguiert. Seine satte, reichhaltige Frucht besitzt großen Schliff, gewisse scharfkantige Konturen kann er jedoch nicht ganz verbergen. Sein sehr guter Extrakt, der ihn mit viel Kraft und nachhaltigem Druck ausstattet, schenkt ihm die Ausgewogenheit. Auch im langen Abgang bleibt er komplex und das Tannin fein und edel. Wenn auch nicht ein ganz großer, so doch ein großer Pétrus.«

1 V | 100 M | 100 Neu | 14,5 %

WEIN-INVESTMENT Hier finden Sie die Zusammenstellungen der beiden Angebote von Seite 1:

Invest-Kauf Bordeaux Basic 1/24	Subskriptionspreis regulär	Anteil 1/24	Subskriptionswert 1/24
192 Fl. Puy Blanquet / St.-Emilion	13,50 €	8 Fl.	108,00 €
432 Fl. Robin / Castillon	9,90 €	18 Fl.	178,20 €
144 Fl. Vieux Château Palon / Montagne-St.-Emilion	15,20 €	6 Fl.	91,20 €
432 Fl. Val de Roc / Bordeaux Supérieur	9,90 €	18 Fl.	178,20 €
288 Fl. d'Aurillac / Haut-Médoc	11,90 €	12 Fl.	142,80 €
144 Fl. Plince / Pomerol	26,50 €	6 Fl.	159,00 €
144 Fl. Bourgneuf-Vayron / Pomerol	32,50 €	6 Fl.	195,00 €
240 Fl. Roc de Cambes / Bourg	49,90 €	10 Fl.	499,00 €
144 Fl. La Serre / St.-Emilion	39,90 €	6 Fl.	239,40 €
144 Fl. Agassac / Haut-Médoc	15,90 €	6 Fl.	95,40 €
96 Fl. Demoiselle de Sociando-Mallet Haut-Médoc	17,20 €	4 Fl.	68,80 €
192 Fl. Sociando-Mallet / Haut-Médoc	32,00 €	8 Fl.	256,00 €
192 Fl. Sénéjac / Haut-Médoc	12,90 €	8 Fl.	103,20 €
192 Fl. Monbrison / Margaux	27,50 €	8 Fl.	220,00 €
144 Fl. Aiguilhe / Castillon	21,50 €	6 Fl.	129,00 €
480 Fl. Poujeaux / Moulis	25,50 €	20 Fl.	510,00 €
96 Fl. Montlandrie / Castillon	20,50 €	4 Fl.	82,00 €
480 Fl. Saintayme / St.-Emilion	13,50 €	20 Fl.	270,00 €
144 Fl. La Tour Carnet / Haut-Médoc	29,90 €	6 Fl.	179,40 €
4.320 Fl. gesamt			Subskriptionsgesamtwert je Anteil: 3.704,60 €

INVEST-KAUF BORDEAUX BASIC 1/24 Anteil = 180 Flaschen zum Preis von 3.350,00 €
 statt dem regulären Subskriptionswert von 3.740,60 €. Der angestrebte Verkaufserlös im Herbst/Winter 2013 beträgt dann mindestens 4.000,00 €

Invest-Kauf Bordeaux Grand Cru 1/12	Subskriptionspreis regulär	Anteil 1/12	Subskriptionswert 1/12
120 Fl. Tertre-Rôteboeuf / St.-Emilion	169,00 €	10 Fl.	1690,00 €
96 Fl. Haut-Batailley / Pauillac	38,50 €	8 Fl.	308,00 €
24 Fl. Talbot / St.-Julien	54,50 €	2 Fl.	109,00 €
120 Fl. Certan de May / Pomerol	89,90 €	10 Fl.	899,00 €
24 Fl. La Lagune / Haut-Médoc	54,50 €	2 Fl.	109,00 €
12 Fl. Montrose / St.-Estèphe	185,00 €	1 Fl.	185,00 €
24 Fl. Pichon Baron / Pauillac	185,00 €	2 Fl.	370,00 €
12 Fl. Brane-Cantenac / Margaux	74,50 €	1 Fl.	74,50 €
24 Fl. Haut-Bailly / Pèssac-Léognan	119,00 €	2 Fl.	238,00 €
216 Fl. Feytit-Clinet / Pomerol	59,90 €	18 Fl.	1078,20 €
24 Fl. Evangile / Pomerol	235,00 €	2 Fl.	470,00 €
12 Fl. Clerc-Milon / Pauillac	65,00 €	1 Fl.	65,00 €
12 Fl. Troplong-Mondot / St.-Emilion	135,00 €	1 Fl.	135,00 €
12 Fl. l'Eglise-Clinet / Pomerol	375,00 €	1 Fl.	375,00 €
120 Fl. Rieussec / Sauternes	64,50 €	10 Fl.	645,00 €
48 Fl. Léoville Las Cases / St.-Julien	265,00 €	4 Fl.	1.060,00 €
12 Fl. Le Clarence de Haut-Brion Pèssac-Léognan – Zweitwein Château Haut-Brion	145,00 €	1 Fl.	145,00 €
912 Fl. gesamt			Subskriptionsgesamtwert je Anteil: 7.955,70 €

INVEST-KAUF BORDEAUX GRAND CRU 1/12 Anteil = 76 Flaschen zum Preis von 7.150,00 €
 statt dem regulären Subskriptionswert von 7.955,70 €. Der angestrebte Verkaufserlös im Herbst/Winter 2013 beträgt dann mindestens 8.500,00 €

BESTELLSCHEIN

Bestellungen per Fax: (0621) 24957

E-Mail: info@extraprima.com

oder per Post an:

Extraprima Champagner- & Weinimport

Friedrichsplatz 16

68165 Mannheim

Hiermit bestelle ich wie folgt	€ brutto	Bestellmenge
Invest-Kauf Bordeaux Basic 1/24 Anteil ⁽¹⁾	3.350,00 €	
Invest-Kauf Bordeaux Grand Cru 1/12 Anteil ⁽¹⁾	7.150,00 €	
2010 Château Pétrus Variante A ⁽²⁾	8.410,00 €	
2010 Château Pétrus Variante B ⁽²⁾	8.159,00 €	
2010 Château Pétrus Variante C ⁽²⁾	10.564,00 €	
2010 Château Pétrus Variante D ⁽²⁾	8.326,00 €	
2010 Château Pétrus Variante E ⁽²⁾	8.701,00 €	
2010 Francois Mitjavile »10+2 Subskription« ⁽³⁾	2.189,00 €	

Name

Firma

Straße und Hausnummer

PLZ und Ort

Telefon

E-Mail

Datum und Unterschrift

(1) Invest-Kauf Bordeaux Basic 1/24 und Bordeaux Grand Cru 1/12

Die Zusammenstellung der Anteile können Sie in der Tabelle oben auf dieser Seite nachlesen. Weitere Infos finden Sie auf Seite 1.

(2) 2010 Château Pétrus-Pakete

Die Zusammenstellung der einzelnen Pakete können Sie auf Seite 3 nachlesen.

(3) 2010 Francois Mitjavile »10+2 Subskription«

Beim Subskriptions-Kauf von je einer 12er Kiste Roc de Cambes 2010 und einer 12er Kiste Tertre-Rôteboeuf 2010 erhalten Sie je 2 Flaschen gratis, denn wir berechnen nur 10 Flaschen je Sorte. Insgesamt zahlen Sie also 2.189,00 € für 24 Flaschen statt 2.626,80 € zum regulärem Preis.

extraprima
 Unsere Weine sind absichtlich gut.

Öffnungszeiten: Mo. geschlossen!
 Di. bis Do. 10:00 – 18:30 Uhr
 Fr. 10:00 – 20:00 Uhr
 Sa. 10:00 – 16:00 Uhr

Sie können auch tel. o. per Fax bestellen:
 Fon (0621) 28652 | Fax (0621) 24957
 Oder besuchen Sie unseren Online-Shop:
 www.extraprima.com

Es gelten unsere AGBs für Subskription. Die Preise verstehen sich inkl. 19 % Mehrwertsteuer. Zahlbar sofort nach Rechnungsstellung. Die Auslieferung erfolgt im Jahr 2013. Das Angebot ist freibleibend, solange der Vorrat reicht.