

alles - außer - gewöhnlich

40 Jahre

1976-2016

p.p.studio
und kein bisschen leise

Ihre Treue wird besonders belohnt!
Bundle-Angebot im 40. Jubiläumsjahr:

1 CD

oder hier eingetragener oder DVD nach Wahl

plus

1 Flasche Wein*

Anciens Temps Cabernet Sauvignon/Syrah 2014 Vin de Pays D'Oc



Mit diesem abgebildeten Citroën 2CV Kastenwagen (genannt Knutschkugel) haben wir in den 70er und 80er Jahren unseren Kunden (Körnerstrasse 4) die HiFi-Anlagen angeliefert, so z.B. unter anderem auch nach Baden-Baden an den kürzlich verstorbenen Komponisten und Dirigenten Pierre Boulez.

Warum ein französischer Wein?

Bei meinem französischen Namen (Gillé) und meinem französischen Auto (Renault Vel Satis, "die Sänfte"), kann ich Ihnen doch keinen Trollinger anbieten! - Pardon

Sie als langjähriger p.p.studio Stammkunde

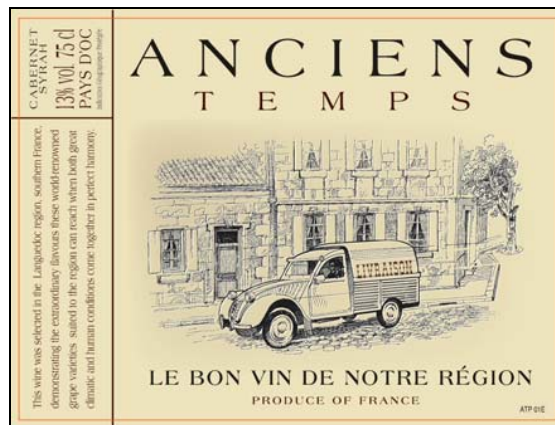
zahlen nur den Preis für die ausgewählte CD/DVD,
den Wein gibt es gratis von uns dazu, als Dankeschön für all die Jahre...

*** Gilt nur für CDs/DVDs von diesem Angebotstisch!**

Die CD/DVD -und Weinauswahl ist uns vorbehalten, also wechselnd!

Tipp: Wenn Sie Ihr Weinregal zuhause günstig füllen möchten, brauchen Sie nur ...

„ANCIENS TEMPS“ CABERNET-SYRAH IGP PAYS D'OC FRANKREICH



Lage:

Languedoc-Gebiet.

Im Norden von **Béziers** erstreckt sich das Vorgebirge „**Montagne Noire**“ und bietet sehr günstige Wachstumsbedingungen für Cabernet Sauvignon und Syrahreben.

Kellerei:

Der Wein wird bei den **Producteurs Réunis de Cébazan** abgefüllt, nach strengen Vorlagen eines bewährten Önologen-Teams, das aufgrund der erzeugten Qualität der Weine, im Fachhandel geschätzt und anerkannt wird.

Rebsorten:

50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Syrah

Vinifizierung

Der Cabernet und der Syrah durchlaufen zuerst separat die traditionelle Maischegärung und werden später in temperaturkontrollierten Edelstahltanks zu einem Cuvée zusammengesetzt. Modernste, internationale Ausbauverfahren bringen den Wein anschließend zu seiner Vollendung.

Degustation:

Konzentrierter und vollmundiger Rotwein.

Bemerkenswertes Bukett von schwarzen Johannisbeeren, pfeffrigen Noten und leicht Vanille-Noten.

Interessante Ausstattung erinnernd an die **nostalgischen „Alte Zeiten“** (Übersetzung von „**Anciens Temps**“) des Citroën-Lieferwagens.

Dieses Etikett ist bewusst gewählt und symbolisiert die Verbindung von Altem und Modernem, die auch den Wein selbst kennzeichnet.

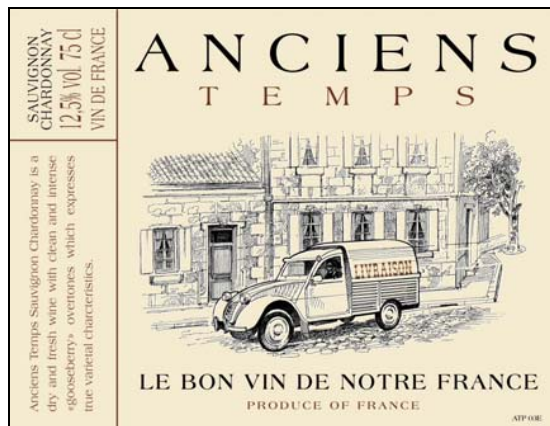
Auf jeden Fall eine Entdeckung wert ! Dieser Wein ist erfolgsverdächtig !

Zu Fleischgerichten, Wild und Käseplatten. Auch perfekt zu Nudelgerichten und Aufläufen.

„ANCIENS TEMPS“ SAUVIGNON-CHARDONNAY

VIN DE FRANCE

F R A N K R E I C H



Lage: Im Norden von **Béziers** (Languedoc) erstreckt sich das Vorgebirge „**Montagne Noire**“ und bietet sehr günstige Wachstumsbedingungen für die Chardonnay Reben. Der Sauvignon Blanc entstammt der **Gers (Gascogne)** Region im Südwesten von Toulouse.

Kellerei: Der Wein wird bei den **Producteurs Réunis de Cébazan** abgefüllt, nach strengen Vorlagen eines bewährten Önologen-Teams, das aufgrund der erzeugten Qualität der Weine, im Fachhandel geschätzt und anerkannt wird.

Rebsorten: **50 % Sauvignon Blanc, 50 % Chardonnay**

Vinifizierung Diese Cuvée kann man als durchaus atypisch bezeichnen, da völlig unterschiedliche Charaktere aufeinander prallen. Der Sauvignon Blanc wird im Stahltank ausgebaut, der Chardonnay hingegen im großen Holzfass. Aromen und Inhaltsstoffe der Beere werden schonend extrahiert. Eine 3-stündige Maischestandzeit bewirkt eine effektive Verbindung der fruchtigen Aromen aus der Beerenhaut mit dem Most. Eine schonende Pneumatikpressung von max. 3 bar und die darauffolgende, gekühlte Fermentation garantieren höchste Qualität.

Degustation: Spritzigkeit des Sauvignon trifft auf Geschmeidigkeit des Chardonnay. Als Resultat erhält man Noten von Pfirsich, Karamell und Zitrone. Interessante Ausstattung erinnernd an die **nostalgischen „Alte Zeiten“** (Übersetzung von „**Anciens Temps**“) des Citroën-Lieferwagens. Dieses Etikett ist bewusst gewählt und symbolisiert die Verbindung von Altem und Modernem, die auch den Wein selbst kennzeichnet.

Referenzen: **Goldmedaille** Wettbewerb **ANIVIN** (Best Value Vin de France International Selection 2013) für den **2012er**.

„ANCIENS TEMPS“ SYRAH-CINSAULT

IGP PAYS D'OC

F R A N K R E I C H



Lage: Languedoc-Gebiet.

Im Norden von **Béziers** erstreckt sich das Vorgebirge „**Montagne Noire**“ und bietet sehr günstige Wachstumsbedingungen für Syrah- und Cinsaultreben.

Kellerei: Der Wein wird bei den **Producteurs Réunis de Cébazan** abgefüllt, nach strengen Vorlagen eines bewährten Önologen-Teams, das aufgrund der erzeugten Qualität der Weine, im Fachhandel geschätzt und anerkannt wird.

Rebsorten: 80 % Syrah, 20 % Cinsault

Vinifizierung Für Roséweine ist die Nachtlese unumgänglich, um kühle Trauben lesen zu können und somit die Oxydation zu vermeiden. Es wird damit sichergestellt, dass die Trauben ihre Frische und ihre Aromatik behalten. Nach dem Einmaischen wird der Saft schonend abgepresst und die Gärung findet unter Temperaturkontrolle statt.

Degustation: Wunderschöne Lachsfarbe mit himbeerfarbenen Reflexen. In der Nase überrascht dieser Rosé mit klaren, fruchtig-frischen Aromen von Erdbeeren verbunden mit kräftigen Noten von roten Johannisbeeren und Himbeeren. Diese fruchtigen Aromen werden am Gaumen bestätigt. Dabei hat der Wein trotz seiner Frische wenig Säure und ist damit rund und harmonisch. Interessante Ausstattung erinnernd an die **nostalgischen „Alte Zeiten“** (Übersetzung von „**Anciens Temps**“) des Citroën-Lieferwagens. Dieses Etikett ist bewusst gewählt und symbolisiert die Verbindung von Altem und Modernem, die auch den Wein selbst kennzeichnet. Auf jeden Fall eine Entdeckung wert! Dieser Wein ist erfolgsverdächtig! Als Aperitif und Begleiter leichter Kost. Ideal als Sommer- und Terrassenwein.

Alkoholgehalt: 12,5 % Alk. Vol.