

# WEIN-GENUSS AUS DER MARTIN STIFTUNG

Jetzt bestellen  
und bis 31. Mai 2019  
von 10% Rabatt  
profitieren!



Für Fragen zu den biologischen Qualitätsweinen der Martin Stiftung kontaktieren Sie bitte **Marianne Zehnder**, Leiterin Quartierladen Zum Feinen Martin, **T. 043 277 43 02** oder [marianne.zehnder@martin-stiftung.ch](mailto:marianne.zehnder@martin-stiftung.ch)



**Sie suchen ein ebenso sinnvolles wie genussreiches Geschenk für Ihre Geschäftspartner, Ihre Mitarbeitenden, Ihre Lieben?**

Besuchen Sie unseren Webshop unter [shop.martin-stiftung.ch](http://shop.martin-stiftung.ch) und lassen Sie sich inspirieren.

**André Seewer**, Verantwortlicher Produktemarketing, macht Ihnen gerne ein Angebot für individuell zusammengestellte Präsente.

Sie erreichen ihn unter **Tel. 043 277 44 22** (Di, Mi, Fr) oder [andre.seewer@martin-stiftung.ch](mailto:andre.seewer@martin-stiftung.ch)

## MARTIN STIFTUNG

**Lieferadresse:**

Vorname/Name

Adresse

PLZ/Ort

Tel. für Kontaktaufnahme tagsüber

Mail-Adresse

**Rechnungsadresse** (nur ausfüllen, falls abweichend von Lieferadresse):

Vorname/Name

Adresse

PLZ/Ort

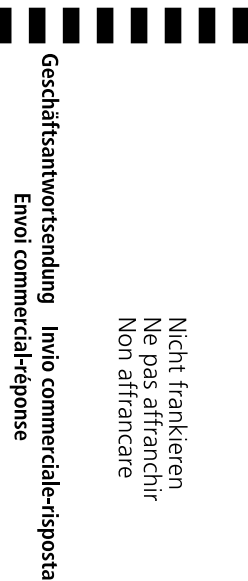
Tel. für Kontaktaufnahme tagsüber

Mail-Adresse

Ort/Datum:

Unterschrift:

Nicht frankieren  
Ne pas affranchir  
Non affrancare



Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta

Envoi commercial-réponse

Martin Stiftung  
Zum Feinen Martin  
Im Bindschädler 10  
8703 Erlenbach

Seit über 20 Jahren produziert die Martin Stiftung Weine in Bio-Qualität. Der hauseigene Rebberg Mariahalden in Erlenbach bietet dazu beste Bedingungen. Die Kelterung der Weine erfolgt nach den strengen Richtlinien von Bio Suisse. Ein wichtiger Aspekt unserer Weinproduktion: Der Rebberg wird von Mitarbeitenden mit einer kognitiven Beeinträchtigung bewirtschaftet, und auch die jährlich wechselnden Kunstetiketten entstehen in unseren Ateliers.

Die Weine der Martin Stiftung wurden in den letzten Jahren mehrfach ausgezeichnet:

- **Rotwein:** PIWI International: Gold (Jahrgänge 2011, 2013 und 2015)  
Internationaler Bioweinpreis: Gold (Jahrgang 2016)
- **Rosé:** PIWI International: Gold (Jahrgang 2014), Silber (Jahrgang 2013)  
Internationaler Bioweinpreis: Silber (Jahrgang 2017)
- **Weisswein:** PIWI International: Silber (Jahrgang 2014)  
Schweizer Bioweinpreis der Zeitschrift VINUM: 5. Rang (Jg. 2014)

Das Jahr 2018 war geradezu ideal für den Weinanbau. Ein schöner und heisser Sommer und ein wunderbarer Herbst mit wenig Niederschlag sind Garantien für Genuss-Weine in hervorragender Bio-Qualität.

**Bestellen Sie jetzt den Qualitätswein der Martin Stiftung - bis 31. Mai 2019 mit 10% Sonder-Rabatt!**

**Gratis-Lieferung rund um den Zürichsee:**

Ab einer Bestellung von 12 Flaschen (2 Kartons) liefern wir Ihnen den Wein gratis an Ihre Lieferadresse. Selbstverständlich kann der Wein auch direkt im Quartierladen Zum Feinen Martin in Erlenbach bezogen werden.



Das sagt der Weinkenner und Sommelier Klaus-Dieter Bahnsen über die Weine der Martin Stiftung:



**Assemblage Weiss (Seyval blanc/Johanniter), Jahrgang 2018**

«Ein fruchtiger Wein mit einer schönen Säure, schmeckt nach grünem Apfel und Zitrone. Ideal zum Apéro, z.B. zu Blätterteig-Gebäck oder zu gedämpftem Fisch und leicht würzigen Gerichten wie z.B. Couscous oder Zitronen-Poulet.»



**Rosé (Cabernet VB), Jahrgang 2018**

«Ein Wein mit viel Frucht und Noten von Bergamotte und Rose. Eignet sich hervorragend als sommerlicher Apéro, z.B. zu Rohschinken oder Käse-Quiche sowie zu gebratenem Fisch und würzigen, leicht pikanten Gerichten wie Curries.»



**Assemblage Rot (Cabernet Jura, Millot Foch), Jahrgang 2016**

«Passt gut zu weissem Fleisch wie Geflügel oder Kaninchen sowie zu jungem Weisschimmelkäse. Der Wein entwickelt sich noch und sollte in ein bis zwei Jahren auch zu kräftigeren Gerichten passen.»



**Assemblage Rot (Cabernet Jura, Millot Foch), Jahrgang 2018**

Der Wein wird im Herbst 2019 abgefüllt und ist voraussichtlich ab Oktober 2019 erhältlich. Wenn Sie jetzt den Jahrgang 2018 reservieren und bezahlen, erhalten Sie 10% Rabatt auf den Bestellwert. Das Angebot ist gültig bis 31. Mai 2019.



Ich profitiere vom Angebot der Martin Stiftung und bestelle:

- Weisswein**  
**Assemblage Weiss (Seyval blanc/Johanniter), Jahrgang 2018**  
Regulärer Preis: Flasche 75 cl Fr. 17.00  
**Sonder-Rabatt: Karton à 6 Flaschen nur Fr. 91.80** statt Fr. 102.00  
Karton(s) à 6 Flaschen 75 cl zum Preis von CHF 91.80/Karton\*
- Rosé**  
**Cabernet VB, Jahrgang 2018**  
Regulärer Preis: Flasche 75 cl Fr. 17.00  
**Sonder-Rabatt: Karton à 6 Flaschen nur Fr. 91.80** statt Fr. 102.00  
Karton(s) à 6 Flaschen 75 cl zum Preis von CHF 91.80/Karton\*
- Rotweine**  
**Assemblage Rot (Cabernet Jura, Millot Foch), Jahrgang 2016**  
Regulärer Preis: Flasche 75 cl Fr. 19.00  
**Sonder-Rabatt: Karton à 6 Flaschen nur Fr. 102.60** statt Fr. 114.00  
Karton(s) à 6 Flaschen 75 cl zum Preis von CHF 102.60/Karton\*

**Ich reserviere die Assemblage Rot (Cabernet Jura, Millot Foch), Jahrgang 2018** (Auslieferung voraussichtlich im Oktober 2019):  
Regulärer Preis: Flasche 75 cl Fr. 19.00  
**Sonder-Rabatt: Karton à 6 Flaschen nur Fr. 102.60** statt Fr. 114.00  
Karton(s) à 6 Flaschen 75 cl zum Preis von CHF 102.60/Karton\*

\*Angebot gültig bis 31. Mai 2019: 10% auf den regulären Preis pro 6er-Karton. Das Angebot gilt nicht für den Kauf einzelner Flaschen. Ein Karton enthält 6 Flaschen der gleichen Weinsorte, d.h. entweder Rotwein, Weisswein oder Rosé. Nur solange Vorrat.

**BESTELLKARTE**

