

MERTES

WEINGUT • MINHEIM/MOSEL



Weinbergstraße 13, 54518 Minheim / Mosel

☎ 06507 2259

Fax: 06507 701042

☎ 0151 70170988

✉ mertes-wein@gmx.de

www.mertes-wein.de

Weingut Mertes M. • Weinbergstr.13 • 54518 Minheim

Weihnachtsangebot

24. November 2018

Liebe Weinfreunde,

eine großartige Saison neigt sich dem Ende entgegen. Gefreut haben wir uns besonders über den positiven Zuspruch unserer Wein-Events, sei es bei uns im Weingut oder bei einer der zahlreichen „Privat-Weinproben“ bei Ihnen Zuhause – bei dem ein oder anderen Gläschen Wein kam es zu vielen schönen Begegnungen.

Der rekordverdächtige Sommer 2018 bescherte uns vollreife, kerngesunde Trauben, die schon im Herbst „Spaß“ beim Probieren machten und besonders aromatische, vollmundige Weine erwarten lassen – bis dahin müssen wir uns aber noch ein wenig gedulden...

Für alle, die zu den kommenden Festtagen noch den richtigen Tropfen suchen, haben wir im Anhang unsere aktuelle Weinliste beigefügt, einige Weine sind jedoch bereits „ausgetrunken“, ein frühzeitiges Bunkern der Lieblingsweine bewährt sich auch dieses Jahr wieder einmal!

Nun aber ist es an der Zeit, danke zu sagen, bei allen, die uns dieses Jahr unterstützt oder besucht haben, in welcher Form auch immer!

Als besonderes Dankeschön bieten wir Ihnen als **Treugeschenk** bis **24.12.2018**:

- 21 Flaschen **FRACHTFREI**
- 42 Flaschen frachtfrei + 1 Flasche **WEINBERGSPRISICH-LIKÖR** gratis
- 63 Flaschen frachtfrei + 1 Flasche **EISWEIN** gratis
- **Geschenkservice!** Gern senden wir Weinpräsentate nach Ihren Wünschen.

(Sprechen Sie uns einfach an.)



Für Alle, die uns noch im Weingut besuchen möchten, halten wir ebenfalls eine Überraschung bereit.

Wir wünschen Ihnen auf diesem Wege schon jetzt eine schöne Vorweihnachtszeit und einen guten Rutsch ins Neue Jahr 2019!

Herzliche Grüße

Ihre Winzerfamilie Mertes

Mathias Mertes



Unser Tipp für die kalten Tage:
Frisch gefüllter Glühwein, Artikel Nr.
GW18!

PS: Für die Festtage empfehlen wir unsere **Winzersekte** höchster Güte!
Hochwertige Sekte, hergestellt nach der traditionellen Champagner-Methode!

