



Häerzlech Wëllkomm....
Willkommen
Welcome....
Velkommen....
Bem vindo....
Bienvenue

Invitation

Chers Amis,

Nous avons le grand plaisir de Vous inviter à la dégustation traditionnelle de nos produits en présence de nombreux producteurs.

le Samedi 14,

Dimanche 15,

Lundi 16 octobre 2017

de 15.00 – 20.00 h.

*Détails des produits et vigneron participants
à découvrir prochainement en détail sur notre site
www.freelance-vins.lu*

Tél: 43 68 42

Nico Lenertz

621 130 428

Alain Lenertz

621 296 788

Fax: 43 26 84

Joao Gomes

691 653 373

Carlos Ruiz

621 221 678

freelanc@pt.lu

Patrick Mackels

621 130 565

Oliver Tiersch

621 288 651

*Adresse: Kongsreferstrooss, 8a L-6230 Bech
Äre Wäinhändler vun Bech*

*C'est une sélection de plus de **120 produits** dans laquelle vous pouvez redécouvrir des valeurs sûres, et passez un vrai moment de plaisir en compagnie de nos bien aimées..*

Soutenons nos producteurs, ils font du bon travail ... un grand Merci à eux.

Agréablement accueillis, vous pouvez profiter de la présence de

La Maison Hugel et Fils , Maison Perrin & Fils , Château Beaulon, Pinhal da Torre , Aia Vecchia , Azienda Agricola Pratello , Podere 414 Fattoria di Felsina , Global Wineries , Château Gilbert & Gaillard, Azamor , Birot by New Century , Domaine Fabre , Cascina Chicco , Kapriol Gin ...

Sur une sélection de produits nous vous offrons jusqu'à 25% de remise.

Nos nouvelles références _____ *A découvrir*



*Ce vin prend tout naturellement sa place aux côtés des grands vins de Domaine Clarence Dillon, Château Haut-Brion et Château La Mission Haut-Brion rouges et blancs, pour devenir le 5ème dans cette illustre famille.
En exclusivité au Luxembourg.*

*Kapriol Dry Gin ist eines der Produkte, auf die im Jahr 2017 geschaut werden sollte :
Am Lago Maggiore im Norden Italiens wird der "Kapriol Dry Gin " destilliert. Nicht nur glasklar präsentiert er sich sondern offenbart in der Nase eine eher ungewöhnliche frische und fruchtige Komponente. Am Gaumen erkennt man es dann, neben den typischen Botanicals wie etwa Koriander und Rosmarin, wird beim Kapriol Dry Gin die Piemontkirsche verwendet. Eine gelungende Komposition.*



*Casa Américo de la Região Dão
Meilleur vin en Sub-Região Serra da Estrela*

*Nouveau sur facebook: **Freelance Vins Fins** ären Wäinhändler vun **Bech** ou Abonnez vous chez **Freelance Vins Fins** sur Facebook, pour les nouveautés Info publi-reportages nouvelles références. News : Information, invitations dégustation, golf, affaires spéciales ...*