

## AKTION WEINGUT NASTL



Wer beim Nastl-Heurigen sitzt und die mächtige, rund 150 Jahre alte Holzpresse betrachtet, der erkennt sofort: Weinbau hat Tradition im Familienbetrieb Nastl. Wobei die Betonung immer auf dem Wort »Familie« lag und liegt. Heute sind es Renate und Günter Nastl sowie ihre Kinder Christian, Alexander und Petra, die die Weinbaugeschichte der Familie Nastl weiterschreiben. Im unverwechselbaren Kleinklima des Kamptals reifen die Nastl-Weine: VelKam, die leichten fruchtigen vom Veltliner, Zweigelt und Rosé; der rassige Riesling vom Urgesteinsboden, der saftig-feine Grüne Veltliner vom Lössboden und der samtig-elegante Zweigelt von den Schotterterrassen – für jeden Anlass der passende Begleiter.



**10 + 2 AKTIONEN**  
Gültig von 01.02.2020 – 29.02.2020  
(10 Flaschen + 2 Flaschen GRATIS)



### VelKam Veltliner 2018

Klar und hell fällt die Sommersonne auf einen Korb mit frischen Früchten und Kräutern. Grüne Äpfel, Kräuter, Limonen, Stachelbeeren, Ringlotten sowie Zitronenmelisse, Wiesensalbei und Thymian.

#### SPEISENEMPFEHLUNG

Gemüse- & Salat- Vorspeisen, kalte Fleisch-Vorspeise, warme Gemüsegerichte, Spargel, Pizza oder Quiche, Nudelgerichte, Schweinefleisch

#### **EURO 4,80 netto**

Preis pro Flasche 0,75l abzgl. Ihrer vereinbarten Konditionen



### VelKam rosé Zweigelt 2018

Der Duft von Rosen gesellt sich zu fruchtigen Anklängen von Erdbeere, Preiselbeere und Birne. Diese Düfte erwecken Erinnerungen an unbeschwerte Tage aus der Kindheit. Ein herrlich, frischer Terrassenwein aus dem Kamptal.

#### SPEISENEMPFEHLUNG

Gemüse- & Salat- Vorspeisen, kalte Fleisch-Vorspeise, warme Gemüsegerichte, Spargel, Pizza oder Quiche, Nudelgerichte, Schweinefleisch

#### **EURO 4,80 netto**

Preis pro Flasche 0,75l abzgl. Ihrer vereinbarten Konditionen



### Klassik Cuvée ZW/ME 2018

Eine Komposition aus der österreichischen Rotweinsorte Zweigelt sowie dem kleinen Bruder Merlot. Der kleine Bruder verleiht diesem Wein die fruchtige Note, die Leichtigkeit, die Finesse. Intensive kernige Röstaromen hallen in diesem Wein wider und sorgen für eine Wohlfühl-Atmosphäre. Ein klassisch-eleganter Rotwein, der jedes Beisammensein zum Fest macht.

#### SPEISENEMPFEHLUNG

Antipasti/Tapas gemischt, Pizza/Quiche mit Salami, Schinken und Pilzen, Pasta Arrabbiata, Fisch im Ofen gebraten oder geschmort, Brathuhn, Schwein gepökelt und gekocht, Burger, milder Schnittkäse

#### **EURO 7,50 netto**

Preis pro Flasche 0,75l abzgl. Ihrer vereinbarten Konditionen