



Dietlikonerstrasse 2, 8303 Bassersdorf, Schweiz
 Tel. : +41 44 836 31 24
 www.3condores.com, info@3condores.com

3 Condores AG

Mathias & Stefanie Maurer-Nübling (VR)
 Christophe Lannez
 Christian Hausner

Lage:

Valle de Uco in Mendoza, Argentinien ist eine karge Trockensteppe am Fusse der Anden, auf 1150 m. ü. M.

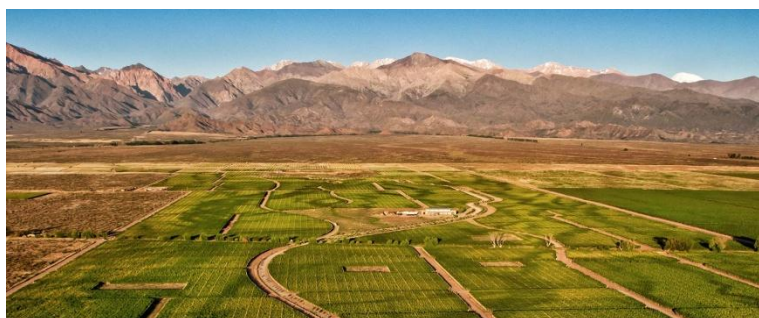
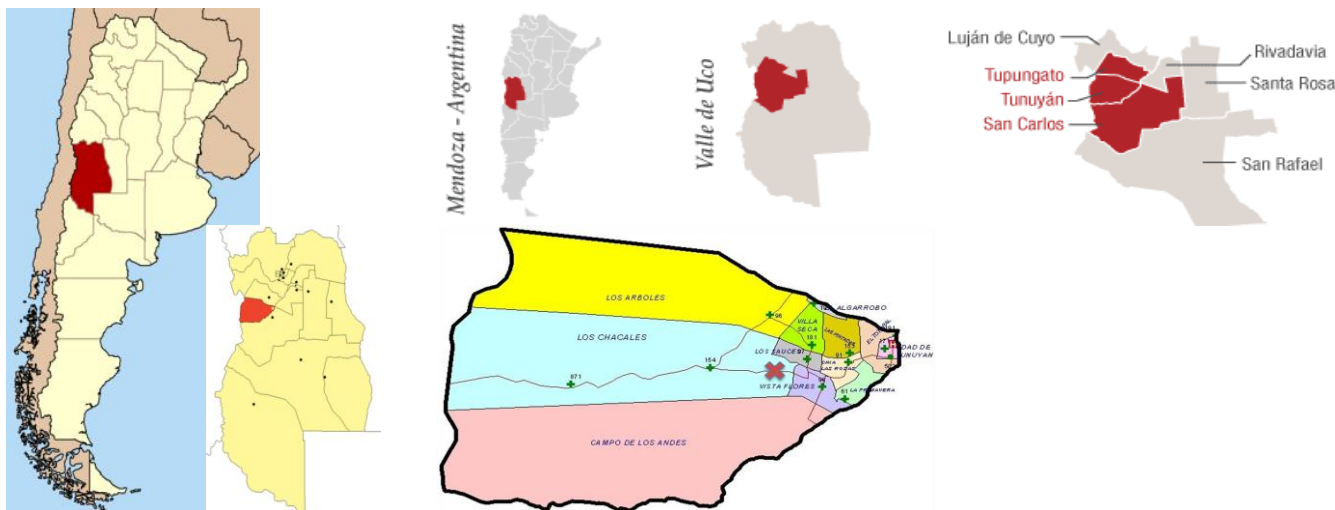
Unser Grundstück: Salida del Sol, etwa 1.4 ha, entspricht etwa 2 Fussballfeldern (Koordinaten: 33°35'30.0"S 69°13'03.8"W)

Klima: trocken (~200 ml Niederschlag/Jahr), sonnig (~300 Sonnentage/Jahr) und von den Temperaturen her gemässigt. Aber grosse Temperaturunterschiede Tag/Nacht und Sommer/Winter. Die Durchschnittstemperatur beträgt ca. 14°C.

Boden: sandiger, kaum verdichteter, poröser, jedoch nährstoffarmer Boden. Die hohe Porosität ist ideal für eine kräftige Wurzelbildung. Je älter die Reben werden, desto tiefer reichen ihre Wurzeln in den Boden (ideal für die Wasseraufnahme aus dem feuchten Unterboden). Über eine Tropfbewässerung wird das Wasser aus Flüssen und Grundwasser-Seen auf die Weinberge verteilt.

Frost/Pilzbefall: Kaum Frostschäden, da es eine kleine Hangneigung gibt (kühle Luft ist schwerer als warme, deshalb bewegt sie sich talwärts). Dank dem sehr trockenen Klima, gibt es keine Probleme mit der Feuchtigkeit im Herbst und dem dadurch verursachten Pilzbefall.

Ernteertrag: Ca. 1 kg pro Rebstock da wir unsere Reben nach der ultra-premium Methode pflegen lassen (d.h. stark zurück schneiden/ausdünnen).





Trauben:









8164 Malbec-Rebstöcke (62 Reihen, Rhizom/Wurzelstock: 1103P). 1103P sorgt für mittlere bis starke Erträge auf fruchtbarem Boden. Der Vorteil dieses Typs liegt darin, dass sich seine Wurzeln tiefer und breiter in den Boden graben als bei anderen Rhizomen.

Fässer:

All unsere Rotweine gehen zum Ausbau und zur Reifung ins Eichenfass. Der 3 Estrellas ist sogar die ganze Zeit, also auch während der Fermentation, im Fass. Wir verwenden französische Eichenfässer des Hersteller: Boutes (in Narbonne/Beychac und Caillau)

Unsere Weine:

	Sortiment 2012
	<p>3 Condores, Malbec, 2010: Der Wein ist eine limitierte Edition von 1200 Flaschen. <u>Zusammensetzung / Alkoholgehalt:</u> 100 % Malbec / 14,8 % Vol. <u>Reifung:</u> Der Wein ist für 14 Monate in Fässern aus französischer Eiche gereift. Er wurde ohne Filterung abgefüllt und für weitere 6 Monate für die Flaschen-Reifung im Keller gelagert. <u>Trink-Empfehlung:</u> Wir empfehlen den Wein 1 bis 2 Stunden vor dem Genuss zu dekantieren damit sich die Aromen und der Geschmack besser entfalten können. Der Wein wird am besten nach 3 bis 5 Jahren Reifung genossen und bei 16°C serviert.</p> <p style="text-align: right;"><i>nur noch wenige Kisten</i> <u>Verkaufspreis:</u> CHF 25.00</p>
MALBEC10	
	3 Condores, Blend, 2010 <u>Verkaufspreis:</u> CHF 28.00 (Ausverkauft)
	Sortiment 2013
	3 Condores, Malbec Rosé, 2012 <u>Verkaufspreis:</u> CHF 15.00 (Ausverkauft)
	3 Condores, Chardonnay Reserva, 2011 <u>Verkaufspreis:</u> CHF 19.00 (Ausverkauft)
CORTE11	3 Condores, Corte Reserva, 2011: <i>nur noch wenige Flaschen</i> <u>Verkaufspreis:</u> CHF 28.00
	<p>3 Condores, Malbec Reserva, 2011: Der Wein ist eine limitierte Edition von 1800 Flaschen. <u>Zusammensetzung / Alkoholgehalt:</u> 100% Malbec / 14,9 % Vol. <u>Reifung:</u> Der Wein ist für 16 Monate in Fässern aus französischer Eiche gereift. Er wurde ohne Filterung abgefüllt und für weitere 6 Monate für die Flaschen-Reifung im Keller gelagert. <u>Trink-Empfehlung:</u> Wir empfehlen den Wein 1 bis 2 Stunden vor dem Genuss zu dekantieren damit sich die Aromen und der Geschmack besser entfalten können. Der Wein wird am besten nach 3 bis 7 Jahren Reifung genossen und bei 16°C serviert.</p> <p style="text-align: right;"><u>Verkaufspreis:</u> CHF 29.00</p>
MALBRES11	
	3 Estrellas, Gran Malbec, 2011 (Barrel Fermentation) <u>Verkaufspreis:</u> CHF 49.00 (Ausverkauft)
	Sortiment 2014
	3 Condores, Sauvignon Blanc, 2013 <u>Verkaufspreis:</u> CHF 16.00 (Ausverkauft)
	3 Condores, Merlot Rosé, 2013: <u>Verkaufspreis:</u> CHF 15.00 (Ausverkauft)
	3 Condores, Malbec Rosé, 2013 <u>Verkaufspreis:</u> CHF 15.00 (Ausverkauft)
	<p>3 Condores, Corte Reserva, 2012: Der Wein ist eine limitierte Edition von 600 Flaschen. <u>Zusammensetzung / Alkoholgehalt:</u> 65% Malbec, 20% Cabernet Franc, 5% Syrah, 5% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon / 14,9 % Vol. <u>Reifung:</u> Der Wein ist für 16 Monate in Fässern aus französischer Eiche gereift. Er wurde ohne Filterung abgefüllt und für weitere 6 Monate für die Flaschen-Reifung im Keller gelagert. <u>Trink-Empfehlung:</u> Wir empfehlen den Wein 1 bis 2 Stunden vor dem Genuss zu dekantieren damit sich die Aromen und der Geschmack besser entfalten können. Der Wein wird am besten nach 3 bis 5 Jahren Reifung genossen und bei 16°C serviert.</p> <p style="text-align: right;"><u>Verkaufspreis:</u> CHF 28.00</p>
CORTE12	
	<p>3 Condores, Malbec Reserva, 2012: Der Wein ist eine limitierte Edition von 1200 Flaschen. <u>Zusammensetzung / Alkoholgehalt:</u> 100% Malbec / 15% Vol. <u>Reifung:</u> Der Wein ist für 25 Monate in Fässern aus französischer Eiche gereift. Er wurde ohne Filterung abgefüllt und für weitere 6 Monate für die Flaschen-Reifung im Keller gelagert. <u>Trink-Empfehlung:</u> Wir empfehlen den Wein 1 bis 2 Stunden vor dem Genuss zu dekantieren damit sich die Aromen und der Geschmack besser entfalten können. Der Wein wird am besten nach 3 bis 7 Jahren Reifung genossen und bei 16°C serviert.</p> <p style="text-align: right;"><u>Verkaufspreis:</u> CHF 29.00</p>
MALBRES12	
	<p>3 Estrellas, Gran Malbec, 2012 (Barrel Fermentation): Der Wein ist eine limitierte Edition von 900 Flaschen. <u>Zusammensetzung / Alkoholgehalt:</u> 100% Malbec / 14,9 % Vol. <u>Reifung:</u> Der Wein wurde vollständig im Eichenfass fermentiert und ist für 27 Monate in Fässern aus französischer Eiche gereift. Er wurde ohne Filterung abgefüllt und für weitere 6 Monate für die Flaschen-Reifung im Keller gelagert. <u>Trink-Empfehlung:</u> Wir empfehlen den Wein 1 bis 2 Stunden vor dem Genuss zu dekantieren damit sich die Aromen und der Geschmack besser entfalten können. Der Wein wird am besten nach 5 bis 8 Jahren Reifung genossen und bei 16°C serviert.</p> <p style="text-align: right;"><u>Verkaufspreis:</u> CHF 49.00</p>
GRANMALB12	
	<p>3 Estrellas, Cabernet Franc, JNM Special Edition, 2012 (Barrel Fermentation): Der Wein ist eine limitierte Edition von 300 Flaschen und ist unserem zweiten Sohn Jonas gewidmet. <u>Zusammensetzung / Alkoholgehalt:</u> 100% Cabernet Franc / 14,9 % Vol. <u>Reifung:</u> Der Wein wurde vollständig in Eichenfässern fermentiert und ist für 27 Monate in Fässern aus französischer Eiche gereift. Er wurde ohne Filterung abgefüllt und für weitere 6 Monate für die Flaschen-Reifung im Keller gelagert. <u>Trink-Empfehlung:</u> Wir empfehlen den Wein 1 bis 2 Stunden vor dem Genuss zu dekantieren damit sich die Aromen und der Geschmack besser entfalten können. Der Wein wird am besten nach 5 bis 8 Jahren Reifung genossen und bei 16°C serviert.</p> <p style="text-align: right;"><u>Verkaufspreis:</u> CHF 49.00</p>
CABFRANC12	
	Sortiment 2015
	3 Condores, Sauvignon Blanc, 2014 <u>Verkaufspreis:</u> CHF 16.00 (Ausverkauft)
	<p>3 Condores, Torrontes, 2014: Der Wein ist eine limitierte Edition von 300 Flaschen. <u>Zusammensetzung / Alkoholgehalt:</u> 100% Torrontes / 13,6 % Vol. <u>Reifung:</u> Der Wein wurde im Stahltank fermentiert und für 2 Monate für die Flaschen-Reifung im Keller gelagert. <u>Trink-Empfehlung:</u> Der Wein wird am besten bei 9°C serviert.</p> <p style="text-align: right;"><u>Verkaufspreis:</u> CHF 16.00</p>
TORRONTES14	

 <p>MALBROSE14</p>	<p>3 Condores, Malbec Rosé, 2014: Der Wein ist eine limitierte Edition von 600 Flaschen. <u>Zusammensetzung / Alkoholgehalt:</u> 100% Malbec / 14,2 % Vol. <u>Reifung:</u> Der Wein wurde im Stahltank fermentiert und für 2 Monate für die Flaschen-Reifung im Keller gelagert. <u>Trink-Empfehlung:</u> Der Wein wird am besten bei 9°C serviert.</p> <p style="text-align: right;"><u>Verkaufspreis:</u> CHF 15.00</p>									
 <p>CABFRANC13</p>	<p>3 Estrellas, Cabernet Franc, 2013 (Barrel Fermentation): Der Wein ist eine limitierte Edition von 600 Flaschen. <u>Zusammensetzung / Alkoholgehalt:</u> 100% Cabernet Franc / 14,9 % Vol. <u>Reifung:</u> Der Wein wurde vollständig in Eichenfässern fermentiert und ist für 22 Monate in Fässern aus französischer Eiche gereift. Er wurde ohne Filterung abgefüllt und für weitere 6 Monate für die Flaschen-Reifung im Keller gelagert. <u>Trink-Empfehlung:</u> Wir empfehlen den Wein 1 bis 2 Stunden vor dem Genuss zu dekantieren damit sich die Aromen und der Geschmack besser entfalten können. Der Wein wird am besten nach 5 bis 8 Jahren Reifung genossen und bei 16°C serviert.</p> <p style="text-align: right;"><u>Verkaufspreis:</u> CHF 49.00</p>									
Sortiment 2016										
 <p>SAUVBLANC15</p>	<p>3 Condores, Sauvignon Blanc, 2015: Der Wein ist eine limitierte Edition von 300 Flaschen. <u>Zusammensetzung / Alkoholgehalt:</u> 100% Sauvignon Blanc / 14,9 % Vol. <u>Reifung:</u> Der Wein wurde im Stahltank fermentiert und für 2 Monate für die Flaschen-Reifung im Keller gelagert. <u>Trink-Empfehlung:</u> Der Wein wird am besten bei 9°C serviert.</p> <p style="text-align: right;"><u>Verkaufspreis:</u> CHF 16.00</p>									
 <p>CHARDONNAY14</p>	<p>3 Condores, Chardonnay Reserva, 2014: Der Wein ist eine limitierte Edition von 600 Flaschen. <u>Zusammensetzung / Alkoholgehalt:</u> 100% Chardonnay / 14,8 % Vol. <u>Reifung:</u> Der Wein ist für 12 Monate in Fässern aus französischer Eiche gereift. Er wurde ohne Filterung abgefüllt und für weitere 6 Monate für die Flaschen-Reifung im Keller gelagert. <u>Trink-Empfehlung:</u> Der Wein wird am besten bei 9°C serviert.</p> <p style="text-align: right;"><u>Verkaufspreis:</u> CHF 23.00</p>									
 <p>WHITEMALB15</p>	<p>3 Condores, White Malbec, 2015 Rarität: Der Wein ist eine limitierte Edition von 1200 Flaschen. <u>Zusammensetzung / Alkoholgehalt:</u> 100% Malbec / 14,5 % Vol. <u>Reifung:</u> Der Wein wurde im Stahltank fermentiert und für 2 Monate für die Flaschen-Reifung im Keller gelagert. <u>Trink-Empfehlung:</u> Der Wein wird am besten bei 9°C serviert.</p> <p style="text-align: right;"><u>Verkaufspreis:</u> CHF 16.00</p>									
 <p>SALAMI</p>	<p>Malbec-Salami Der Salami aus Schweizer Fleisch, welcher unseren Malbec Reserva enthält, wurde von Walter Steinmann von der Dorfmetzger Steinmann AG in Bassersdorf exklusiv für uns produziert.</p> <p>Gewicht: ca. 300 gr.</p> <p style="text-align: right;"><u>Verkaufspreis:</u> CHF 13.50 <i>leider dieses Jahr nicht</i></p>									
 <p>KÄSE</p>	<p>Malbec-Weinkäse Der echte Bergkäse aus Heumilch (frische Kuh-Rohmilch aus dem Berggebiet) enthält unseren Sauvignon Blanc und wurde mit unserem Malbec Reserva gepflegt. Er wurde von Franz Hegglin von der Käserei Hegglin GmbH in Greppen (Produzent Zuger Wein-Käse) exklusiv für uns produziert.</p> <p>Halbhartkäse, Natur-Rinde schwarz braun im Felsenkeller gereift, Geschmack cremig, würzig aromatisch, Fettgehalt vollfett 48-51%, Festigkeit wff 57-59%</p> <p>Reifegrad 18 Monate, Gewicht: ca. 220 bis 250 gr.</p> <p style="text-align: right;"><u>Verkaufspreis:</u> CHF 12.00</p>									
 <p>HOLZ</p>	<p>Holzboxen Die Weinboxen (1er, 2er, 3er und 6er) aus nordischer Fichte (Sperrholz) mit Schiebedeckel wurden von den geschützten Werkstätten der Stiftung Weizenkorn in Basel für uns hergestellt.</p> <p style="text-align: right;"><u>Verkaufspreise:</u></p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">1 x 75 cl</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">CHF</td> <td style="width: 40%; text-align: right;">8.00</td> </tr> <tr> <td>2 x 75 cl</td> <td style="text-align: center;">CHF</td> <td style="text-align: right;">9.00</td> </tr> <tr> <td>3 x 75 cl</td> <td style="text-align: center;">CHF</td> <td style="text-align: right;">11.00</td> </tr> </table>	1 x 75 cl	CHF	8.00	2 x 75 cl	CHF	9.00	3 x 75 cl	CHF	11.00
1 x 75 cl	CHF	8.00								
2 x 75 cl	CHF	9.00								
3 x 75 cl	CHF	11.00								

Rabatt: 5% Rabatt ab Bestellwert CHF 300.00

Post-Versand: Schweiz: CHF 30.00 pro Kiste, kostenlos ab Bestellwert CHF 500.00, Ausland: auf Anfrage

The Vines of Mendoza

"The Vines of Mendoza" gibt es seit 2004, wir sind seit 2009 dabei und haben im März/April 2014 endlich unser Grundstück besucht. 150 Eigentümer aus der ganzen Welt produzieren ihren Wein bei The Vines of Mendoza. 300 verschiedene und einzigartige Weine werden für die Eigentümer produziert.



Oktober 2009



März 2014



Dietlikonerstrasse 2, 8303 Bassersdorf, Schweiz
Tel. : +41 44 836 31 24
www.3condores.com, info@3condores.com