

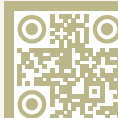


Gazette

Wenn der Herbst den Tisch deckt ...

Der Herbst ist die Jahreszeit, in der die Natur sich noch einmal wunderbar entfaltet. Mit kühleren Morgenstunden, goldenem Licht, dem Duft von feuchter Erde und der Gewissheit, dass jetzt wieder die Zeit beginnt, in der Genuss zur Hochform aufläuft. Denn auch auf den Feldern, in den Wäldern und Gärten zeigt sich der Herbst von seiner grosszügigsten Seite. Reifes Gemüse, aromatische Pilze, knackige Äpfel und Birnen, Nüsse, Trauben oder Kürbis – die Natur bringt eine Fülle an Zutaten hervor, die mit ihrem intensiven Geschmack begeistern. Es ist die Zeit der Ernte, der kräftigen Aromen und der Gerichte, die Wärme und Geborgenheit schenken.

Man nimmt sich bewusst Zeit zum Kochen, schmort, backt oder brutzelt herbstliche Klassiker, und auch am Esstisch werden die Gespräche wieder länger. Und genau hier beginnt oftmals auch die Magie des Weins. Ein grosser Wein begleitet nicht nur ein Gericht, er macht daraus ein Erlebnis. Er verbindet Aromen, weckt Erinnerungen und erzählt von Landschaften, Menschen und jahrzehntelangem Handwerk.



Besuche uns auf:
[siebe-dupf.ch](https://www.siebe-dupf.ch)

Neubau der Siebe Dupf Kellerei

Nicolas Neuhaus, Geschäftsleiter

Liebe Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber

Ein Traum nimmt Gestalt an – mit der Baubewilligung im April wurde aus einer lang gehegten Vision Realität. Seither haben wir gemeinsam mit Otto Partner Architekten aus Liestal und unseren Fachplanern die Arbeiten ausgeschrieben, weitere Details ausgearbeitet und das Projekt laufend optimiert. Anfang August folgte mit dem Spatenstich der nächste grosse Meilenstein. Nun wird unsere neue Weinkellerei in den nächsten Monaten sichtbar in die Höhe wachsen. Bis zum nächsten Sommer soll das neue Gebäude mit Kellerei, Lager, Laden, Eventräumen und Büros fertiggestellt sein. Ein Ort, der Tradition und Zukunft verbindet und Raum für viele genussvolle Begegnungen schafft. Mit besonders grosser Vorfreude blicken wir der Weinernte 2027 entgegen, die wir erstmals im neuen Keller verarbeiten dürfen.

Über den Baufortschritt werden wir auf unserer Webseite regelmässig berichten. Wir freuen uns darauf, unsere Begeisterung mit Euch zu teilen und sind gespannt auf Eure Reaktionen.

Herzlichst,
Euer Siebe Dupf Team



Titelstory Fortsetzung

Herbstgenuss zwischen Alpen und Adria

Kaum eine Region versteht diese Jahreszeit besser als Norditalien. Zwischen den sanften Hügeln des Piemonts, den imposanten Dolomiten Südtirols und den male-rischen Weinlandschaften des Veneto wird der Herbst nicht einfach erlebt, er wird zelebriert. Die Weinlese ist in vollem Gange, Trüffelsucher ziehen frühmorgens mit ihren Hunden durch die Wälder, auf den Märkten türmen sich herbstliche Genüsse aller Art, und aus den Küchen duftet es nach geschmortem Wild mit Preiselbeeren, dampfender Polenta und frisch zubereiteter Pasta. Vielleicht fasziniert uns Norditalien deshalb so sehr. Nicht, weil dort alles spektakulärer wäre, sondern weil Genuss Teil des Alltags ist, weil sorgfältig ausgewählte Zutaten, ehrliches Handwerk und grosser Wein seit Generationen selbstverständlich zusammengehören. Auch weil man dort weiss, dass gutes Essen niemals in Eile entsteht und ein grosser Wein immer noch ein paar Geschichten mehr zu erzählen hat.

Entdeckt auf den folgenden Seiten unsere Auswahl an charaktervollen Herbstweinen, voller Persönlichkeit und wie geschaffen für die genussvollste Zeit des Jahres. Der Arneis von Michele Viano brilliert mit kräutriger Frische, während der Dolcetto von Lapo Berti mit saftiger Frucht verführt. Die Geschwister Barale begeistern mit einem duftenden Barbera und sowohl der Nebbiolo wie auch der Barbaresco der Familie Rocca entfalten eine unvergleichliche Kraft und Tiefe. Spitzenproduzent Cavallotto präsentiert mit seinem Barolo Briccho Boschis den eigentlichen «König des Piemonts», ein konzentrierter und vielschichtiger Wein mit enormem Potential. Die Kellerei Eisacktal baut mit dem Aristos erstmals einen Lagrein im Holz aus, welcher mit seiner einzigartigen Verbindung aus alpiner Frische und mediterraner Wärme brilliert. Zu guter Letzt schenkt uns Rubinelli-Vajol aus dem Veneto einen kraftvollen und hocharomatischen Ripasso, der jedes Herbstgericht zum Strahlen bringt.

Vielleicht findet Ihr genau jenen Wein, der Euren nächsten Abend unvergesslich macht. Wir laden Euch ein, die bunte Jahreszeit mit allen Sinnen zu geniessen. Der Herbst ist schliesslich viel zu schön, um ihn nur durch das Fenster zu betrachten.



Herbstweine

Weinempfehlung

Norditalienische Weine für herbstliche Gerichte und Spitzenweine von den Weingütern von Dominique Lafon aus dem Burgund.

1 Leichtigkeit mit Stil

Arneis delle Langhe 2025

Michele Viano, Piemont, Italien

Weisswein, TS: Arneis

75 cl • CHF 11.50 statt CHF 14.30

Wer an das Piemont denkt, denkt oft an grosse Rotweine. Dieser Arneis erinnert daran, dass diese Region noch viele weitere Entdeckungen bereithält. Duftende Aromen von Birne, weissen Blüten und frischen Kräutern treffen auf eine feine Mineralität und eine elegante Frische. Leichtfüssig, aber keineswegs belanglos. Ein Glas zum Anstossen, zum ersten Gang oder zum puren Genuss während der letzten Sonnenstrahlen auf der Terrasse.

2 Burgundische Lebensfreude

Mâcon Milly-Lamartine 2023

Les Héritiers du Comte Lafon, Burgund, Frankreich

Weisswein, TS: Chardonnay

75 cl • CHF 26.00 statt CHF 32.00

Auf der 1999 gegründeten und biodynamisch geführten Domaine von Dominique Lafon werden Jahr für Jahr Spitzenweine gekeltert, welche echtes französisches Lebensgefühl ins Glas zaubern. Elegant, frisch und voller Charme tanzen feine Fruchtaromen mit einer lebendigen Mineralität. Der Mâcon lädt dazu ein, den Moment auszukosten, das Handy liegen zu lassen und auf das Leben anzustossen. Denn die besten Geschichten beginnen oft mit den Worten: «Schenk mir doch noch ein Glas ein ...».

3 Für Bonvivants

Pouilly-Fuissé 1er Cru l'Orangerie du Château des Quarts 2023

Château des Quarts, Burgund, Frankreich

Weisswein, TS: Chardonnay

75 cl • CHF 39.90 statt CHF 49.00

Manche Weine brauchen Medaillen, Geschichten und grosse Worte. Dieser hier braucht vor allem ein Glas. Ein grosser Chardonnay von den Spitzenwinzern Dominique Lafon & Olivier Merlin, mit feiner Frucht, mineralischer Spannung und cremiger Eleganz. Er überzeugt nicht mit Show, sondern mit dem, was wirklich zählt: Geschmack, Balance und Persönlichkeit. Ein bisschen wie ein Franzose beim Mittagessen – entspannt, anspruchsvoll und gesellig, ein Bonvivant im kulinarischen Paradies.



Alle Preise sind in CHF und inkl. MwSt. Das Angebot ist bis 31. Oktober 2026 oder so lange Vorrat gültig. Die Spezialpreise sind nicht mit anderen Vergünstigungen kumulierbar. Jahrgangsänderungen vorbehalten. **Ab einer Bestellmenge von 24 Flaschen gewähren wir einen zusätzlichen Mengenrabatt von 5 %.**

Herbstweine

Weinempfehlung

Fortsetzung

4 Kraft der Berge

Aristos Lagrein 2025

Kellerei Eisacktal, Südtirol, Italien

Rotwein, TS: Lagrein

75 cl • CHF 23.50 statt CHF 28.50

Gewachsen zwischen alpiner Frische und mediterraner Sonne, entfaltet dieser im Barrique ausgebaute Lagrein seine ganze Persönlichkeit. Tiefschwarz und warm mit Aromen von Waldbeeren, Sauerkirschen und feinen Gewürzen, einer eleganten Struktur und einem langen, harmonischen Abgang. Jeder Schluck erzählt vom Südtirol, von steilen Hängen und klarer Bergluft. Ob zum zarten Hirschsteak, zum Waldpilzragout oder zu Südtiroler Speckknödel – ein Allrounder zur herzhaften Alpenküche.

5 Dolce Vita im Glas

Dogliani Dolcetto 2023/2024

Lapo Berti, Piemont, Italien

Rotwein, TS: Dolcetto

75 cl • CHF 23.00 statt CHF 28.00

Der Name bedeutet zwar «der kleine Süss», süss ist hier allerdings nur das Lächeln nach dem ersten Schluck. Saftige Beeren und Kirschen, feine Würze und weiche Gerbstoffe machen diesen Dolcetto herrlich frisch und unkompliziert. Ein Wein ohne Allüren, der keine grosse Bühne braucht und trotzdem alle Herzen gewinnt. Lapo Berti, der Senkrechstarter im Piemont, keltert hier einen Bilderbuch-Dolcetto. Genau das Richtige zu leichten Herbstgerichten oder zu Pizza, Pasta und Risotto.

6 Unkompliziert genial

Barbera d'Alba Superiore Castlé 2024

Barale Fratelli, Piemont, Italien

Rotwein, TS: Barbera

75 cl • CHF 17.00 statt CHF 21.00

Dieser Barbera ist wie ein Gastgeber, der mit seiner Wärme, Kraft, Grosszügigkeit und Frische alle an einem Tisch bringt. Mit reifer Frucht und feiner Würze bringt er viel Persönlichkeit ins Glas. Kein Blender, kein Angeber, einfach ein Wein, der weiss, was er kann und Lust auf den nächsten Schluck macht.

7 Seele der Langhe

Langhe Nebbiolo Fralù 2023

Bruno Rocca, Piemont, Italien

Rotwein, TS: Nebbiolo

75 cl • CHF 27.00 statt CHF 33.50

Mit duftender Kirsche, feinen Blütennoten und einer eleganten Würze bringt dieser Wein das Piemont direkt zu Dir nach Hause. Die Handschrift von Francesco Rocca ist in jedem Schluck spürbar: präzise, authentisch und mit viel Herz vinifiziert. Heute schon zugänglich und doch unverkennbar ein echter Nebbiolo. Der perfekte Begleiter zu Tajarin al Tartufo oder Brasato al Barolo.



8 Königin der Eleganz

Barbaresco 2022

Bruno Rocca, Piemont, Italien

Rotwein, TS: Nebbiolo

75 cl • CHF 46.00 statt CHF 56.00

Die Geschwister Francesco und Luisa Rocca leisten hervorragende Arbeit, indem sie das Werk ihres Vaters fortsetzen, welches dieser hier Ende der 1970er Jahre begonnen hat. Ihr Barbaresco ist Kult. In der Nase entfaltet er ein betörendes Bouquet von reifen Kirschen, Rosenblüten, Waldbeeren, feinen Gewürzen und einem Hauch Trüffel. Am Gaumen zeigt er sich vielschichtig, seidig und präzise – mit exzellent eingebundenen Tanninen und einer Eleganz, die lange in Erinnerung bleibt. Ein Barbaresco der beweist, warum er zu den berühmtesten Rotweinen Italiens zählt.

9 Majestät aus dem Fass

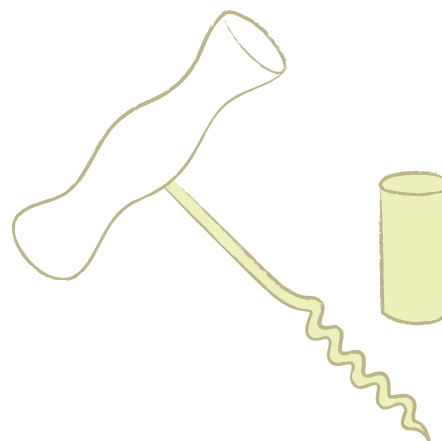
Barolo Bricco Boschis 2021

Cavallotto, Piemont, Italien

Rotwein, TS: Nebbiolo

75 cl • CHF 79.00 statt CHF 93.00

Monica Lerner, Weinkritikerin von der Fachzeitschrift Wine Advocate, schreibt: «Was beim Bricco Boschis am meisten auffällt, ist die extreme Konzentration und Klarheit seiner Fruchtaromen» und bewertet den Wein mit 95+ Punkten. Dieser Barolo aus einer 7.3 Hektaren grossen Einzellage reift für 36 Monate in slawonischen Eichenfässern und begeistert mit Aromen nach Sauerkirschen, Brombeeren und süssen Gewürzen, gepaart von mineralischen und blumigen Nuancen. Ein grosser Wein, der ein langes Lagerpotential besitzt, aber zu kräftigen Herbstgerichten bereits in der Jugend zur Hochform aufläuft.



10 Zum Verlieben

Ripasso Valpolicella Classico Superiore 2021

Rubinelli-Vajol, Veneto, Italien

Rotwein, TS: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

75 cl • CHF 24.00 statt CHF 29.50

Der Ripasso macht genau das, was auch im Leben oft gut tut: Er nimmt sich Zeit und geht einen Schritt ein zweites Mal. Durch die zweite Gärung auf den Amarone-Trauben gewinnt er an Tiefe, Kraft und Fülle. Reife Kirschen, Pflaumen, feine Gewürze und ein Hauch Schokolade verschmelzen zu einem Wein, der samtig, intensiv und wunderbar ausgewogen ist. Ein Glas Ripasso fühlt sich an wie ein langer Abend in einer Trattoria in den Weinbergen des Veneto.

11 Verstecktes Juwel

Monthélie 1er Cru Les Duressees 2022

Domaine des Comtes Lafon, Burgund, Frankreich

Rotwein, TS: Pinot Noir

75 cl • CHF 55.00 statt CHF 66.00

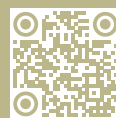
Der bekannte Weinkritiker Neal Martin schreibt: «Obwohl Comtes Lafon für seine Meursaults bekannt ist, sollten Leser beachten, dass auch die Rotweine des Hauses hervorragend sein können.» Dem können wir nur beipflichten. Sein Monthélie 1er Cru gehört zu den Geheimtipps im Burgund. Er strotzt nur so vor Aromen von Kirschen, dunklen Beeren und Blütenblättern, ist vollmundig und fleischig, saftig und fruchtbetont, umrahmt von geschmeidigen Tanninen. Ein Premier Cru, der Geniesser begeistert und Kenner zum Lächeln bringt.



10



11



Entdecke weitere Weine
in unserem Onlineshop:
siehe-dupf.ch/shop

Das Vermächtnis von Dominique Lafon – eine Winzerlegende geht in Rente

Pat's Burgund

Manchmal ist es nicht ganz einfach, objektiv über einen Menschen zu schreiben, den man ausserordentlich schätzt und als Freund bezeichnen darf. Ich traf Dominique Lafon, eine der ganz grossen Winzerpersönlichkeiten im Burgund, erstmals anfangs der 90er Jahre, als er mit seinen burgundischen Winzerkollegen auf dem Velo das Baselbiet erkundete. Kein Anstieg war zu steil, kein Hügel zu hoch und abends gab's als Belohnung Grosses aus der Côte d'Or. Doch es dauerte noch etwa eine Dekade, bis wir das Privileg bekamen, seine Weine importieren zu dürfen. «Tu es prêt?» meinte er lakonisch am Telefon, als er mich nach Meursault einlud, um mir zu eröffnen, dass er mit uns zusammenarbeiten möchte. Natürlich war ich bereit ...

Wir fuhren gleich ins Mâconnais, wo er mich in seine Domaine Les Héritiers du Comte Lafon und in die Philosophie des biodynamischen Weinbaus einführte. «Die Region hat ein immenses Potential, um grosse Weine zu produzieren, ich will keine «Meursault-Kopien», sondern eigenständige Weine, die das Terroir der einzelnen Lage widerspiegeln, deswegen habe ich die Kellerei in Milly-Lamartine gekauft, denn ich will sie auch hier keltern», erklärte mir damals Dominique. In der Tat sind es charaktervolle Weine mit ausgeprägtem Terroircharakter.

Schon früh hat er hier die Regie der engagierten Caroline Gon übergeben, die sich vor ein paar Jahren entschieden hat, zusammen mit ihrem Lebenspartner ein eigenes Weingut zu betreiben. Nun führt die talentierte und langjährige Mitarbeiterin Elsie Moore die Domaine akribisch weiter.

Die Führung der Kultdomaine Domaine des Comtes Lafon in Meursault, die Dominique auf den Olymp geführt hat, hat er an Tochter Léa und Neffe Pierre übergeben. Nebst den grossartigen Chardonnays aus Meursault werden hier ganz grosse Pinot Noirs aus Volnay und Monthélie von Weltruf gekeltert. Winzerkollegen witzelten schon lange, Lafon keltere zwar grosse Weisse, aber seine Roten seien noch besser ...

Doch damit nicht genug: Zusammen mit seinem Freund und Winzerkollegen Olivier Mérin entschied sich Dominique 2011, die Parzellen des Châteaus des Quarts in Chaintré, der südlichsten Gemeinde der Appellation Pouilly-Fuissé, zu erwerben. «Als mir Olivier die Parzellen zeigte, war ich sofort überzeugt, dass hier die Möglichkeit liegt, grosse Weine zu keltern», meinte Dom, wie ihn seine Freunde nennen. Die kühlere Ostexposition und der karge Kalksteinboden sind hier Garant für hochkarätige und komplexe Chardonnays, die mittlerweile von Oliviers Sohn Théo in La Roche Vineuse im Mâconnais minutiös gekeltert werden.



Von links nach rechts: Dominique Lafon und Pat Mayer | Dominique Lafon mit Neffe Pierre und Tochter Léa | Guillaume Lafon

Schon immer wollte Dominique der neuen Generation etwas mitgeben. So kreierte er im Jahre 2015 im Château von Bligny-Lés-Beaune eine Art Weinstudio, in welchem Jungwinzer mit Trauben der Region ihr Metier perfektionieren können. Unterstützt wurde er dabei von Pierre Meurgey, Weinmacher in Beaune. Dominique hat hier einen kleinen eigenen Négoco-Handel aufgebaut. «Ich wollte auch hier eigene Weine machen, ein bisschen anders als die Weine in Meursault, denn ich keltere sie in den Kellern des Châteaus, wo die Bedingungen leicht verschieden sind.» Die Parzellen sind gemietet und werden von seiner Domaine in Meursault kultiviert. Mittlerweile hat hier Sohn Guillaume Lafon das Zepter übernommen, und mit dem Jahrgang 2024 werden die Weine erstmals unter seinem Namen kommerzialisiert. Auch hier gedeihen, ganz à la Lafon, faszinierende weisse und rote Provenienzen aus der Côte de Beaune.

Die Nachfolgerinnen und Nachfolger, ebenfalls leidenschaftliche Enthusiasten, sind sich ihrer Verantwortung bewusst. Dominiques Vermächtnis liegt in ausgezeichneten Händen. Sie produzieren alle Burgunder der absoluten Topklasse, und wir sind stolz, Euch die Weine dieser Spitzendomeinen anbieten zu dürfen.

Eine kleine Auswahl seiner Weine bieten wir in dieser Gazette zu Spezialkonditionen an. Weitere verfügbare Weine der Lafon-Domeinen präsentieren wir in unserem Online-Shop oder in unseren Läden in Liestal oder Basel. Wir wünschen viel Spass beim Entdecken!



Neu im Sortiment

National

Schneider Wein, Zizers, Graubünden, Schweiz

Uwe Schneider ist Winzer aus Leidenschaft und sein Weg dorthin war alles andere als gewöhnlich. Der gebürtige Münchner liess sich zunächst zum Weinakademiker ausbilden, bevor er im Alter von 40 Jahren den mutigen Schritt wagte und zum Winzer wurde. Seine ersten Erfahrungen sammelte er an der Seite von Thomas Mattmann auf dem renommierten Weingut Cicero in Zizers. Nach dem frühen Tod Mattmanns führte er den Betrieb als Betriebsleiter bis zur Auflösung des Weinguts weiter.

Heute bewirtschaftet Uwe eigene Rebparzellen in Zizers nach biologischen Richtlinien und vinifiziert eigene Weine in Kleinstmengen. Im Zentrum steht für ihn der Respekt vor der Natur, dem Terroir und dem Charakter jedes Jahrgangs. Im Keller gilt: so wenig Eingriff wie möglich, so viel Aufmerksamkeit wie nötig. So entstehen charaktervolle, elegante und präzise Weine, welche es mit den Besten der Schweiz aufnehmen können. Vorerst können wir Euch seinen äusserst gradlinigen Chardonnay, den finessenreichen Pinot Noir Alte Reben sowie den ausdrucksstarken Einzellagenwein «Felder» anbieten. Es lohnt sich, diese äusserst spannenden Raritäten kennenzulernen.

Weisswein

Chardonnay 2024 • 75 cl CHF 44.50

Rotweine

Pinot Noir Alte Reben 2024 • 75 cl CHF 37.50

Pinot Noir Felder 2023 • 75 cl CHF 44.50

Aus dem Team

Neu im Team und Pensionierung

Neu: Daniel Wrede, Aussendienst

Mitte Juli ist Daniel Wrede zu unserem Verkaufsteam gestossen. Der leidenschaftliche Weinliebhaber und ehemaliger Schweizermeister im Weindegustieren arbeitete jahrelang als Verkaufsleiter bei einem Mitbewerber in Zürich. Im Dezember 2025 ging er in Pension, merkte aber schon bald, dass ihm der tägliche Austausch mit dem Team und der Gastronomie fehlte. Daher hat er sich entschieden, unsere Kellerei für die kommenden Jahre in einem Teilzeitpensum im Verkauf Gastronomie im Rayon Zürich/Ostschweiz zu unterstützen.



Daniel Wrede

Neu: Tobias Imhof, Allrounder

Wir freuen uns, dass Tobias Imhof aus Maisprach Anfang September zu unserem Team gestossen ist. Tobias hat eine Ausbildung zum Landschaftsgärtner gemacht und in den letzten Jahren in seinem Beruf wie auch bei verschiedenen Baufirmen gearbeitet. Bereits im Jahr 2023 hat uns Tobias, der privat ebenfalls Weinbau betreibt, während der Ernte im Keller unterstützt. Nun wird er uns als Allrounder verstärken und sowohl in der Kellerei wie auch in der Logistik mitarbeiten.



Tobias Imhof

Neu: Rudolf Zeltner, Chauffeur

Seit Ende Juli wird unser Logistikteam durch Rudolf Zeltner unterstützt. Der gelernte Radio- und Fernsehetelektriker war viele Jahre in der Telekommunikationsbranche tätig, bevor er in den vergangenen Jahren bei einer Weinhandlung als Lagermitarbeiter und Chauffeur gearbeitet hat. Der ehemalige Judotrainer ist zwar bereits im Pensionsalter, begeistert jedoch nach wie vor mit seinem grossen Tatendrang und stellt sich uns ein bis zwei Tage pro Woche als Chauffeur zur Verfügung.



Rudolf Zeltner

Wir freuen uns sehr, die drei neuen Mitarbeiter willkommen zu heissen und wünschen ihnen viel Spass und Freude in der Siebe Dupf Familie.

Pensioniert: Ursula Gysin

Seit dem 1. Januar 2008 arbeitet Ursula Gysin für die Siebe Dupf Kellerei. Mit ihrem enormen Fachwissen, ihrem Interesse für alles Neue, ihrer Freundlichkeit, ihrer Hilfsbereitschaft und ihrer stets guten Laune, war sie einer der wichtigsten Eckpfeiler in unserem Ladenteam. Nun hat Ursula das Pensionsalter erreicht und sich entschieden etwas kürzer zu treten. Wir möchten uns herzlich für ihre Treue und ihren Einsatz bedanken. Mit ihrer positiven Art hat Ursula in den letzten 18 Jahren den Arbeitsalltag für das ganze Siebe Dupf Team etwas schöner gemacht! Wir wünschen Ursula alles Gute für den neuen Lebensabschnitt und freuen uns, dass sie unser Team bei Bedarf auch weiterhin unterstützen wird.



Ursula Gysin

Liestal

Siebe Dupf Kellerei AG
Kasernenstrasse 25
4410 Liestal

+41 61 921 13 33
info@siebe-dupf.ch

Mo – Fr 9.00 bis 18.30 Uhr
Sa 9.00 bis 16.00 Uhr

Basel

ENOTHEK Siebe Dupf
Grenzacherstrasse 62
4058 Basel

+41 61 261 40 50
basel@siebe-dupf.ch

Mo geschlossen
Di – Fr 9.30 – 13.00 und 13.30 – 18.30 Uhr
Sa 9.00 – 13.00 und 13.30 – 17.00 Uhr



Kellerführungen, Seminare und Degustationen. Code scannen und durch unsere Eventangebote stöbern.
siebe-dupf.ch/events

