



Die STAR CARE Tour 2009.

STAR CARE
WIR HELFEN KINDERN

Hilfe, die ankommt: die STAR CARE Truck Tour 2009.

Seit über 10 Jahren ist die STAR CARE Truck Tour bekannt für ihre exklusiven Produkte, die von den Vereinsmitgliedern selbst im Truck von den Erzeugern abgeholt und an mehreren Verkaufsorten in der Region verkauft werden. So steht hinter jeder Spezialität, sei es die gute Flasche Wein aus dem Rioja oder das exklusive Fleur de Sel aus der Camargue, eine Geschichte, die sowohl vom Leben im Truck auf der Landstraße als auch von der damit finanzierten Hilfe für Kinder in Not erzählt.

Die Tour 2009 erzählt vom Süden. Sie bringt Ihnen hervorragende Weine, Essig, Öl und ein exklusives Kristallsalz aus Frankreich mit. Der Erlös fließt in ein Projekt für kranke Kinder am Olgahospital Stuttgart: Der Förderverein zur Unterstützung neurologisch erkrankter Kinder Stuttgart (F.U.N.K. e.V.) will hiervon einen dringend notwendigen „Stroboskopie/Dysphagie-Turm“ beschaffen.

Wir freuen uns, wenn Sie mit uns genießen und helfen.



Die exklusiven Produkte der STAR CARE Truck Tour bieten wir Ihnen hier an:

IBM, Stuttgart	15.06.09	11.30 - 13.30 Uhr
Mercedes-Benz Museum, Stuttgart-Untertürkheim	16. und 17.06.09	11.30 - 13.30 Uhr
Daimler, Stuttgart-Möhringen, Piazza	18.06.09	11.30 - 13.30 Uhr
Mercedes-Benz, Esslingen-Mettingen	18.06.09	11.30 - 13.30 Uhr
Stuttgart, Kronprinzstraße (Ecke Büchsenstraße)	20.06.09	10.00 - 16.00 Uhr
Mercedes-Benz Bank, Stuttgart, Entrée	22.06.09	11.30 - 13.30 Uhr
Bosch, Stuttgart-Feuerbach	23.06.09	11.30 - 13.30 Uhr
EVOBUS, Neu-Ulm	24.06.09	11.30 - 13.30 Uhr
Alcatel-Lucent, Stuttgart-Zuffenhausen	25.06.09	11.30 - 13.30 Uhr

Bertha Cava (Brut Reserva)



Was wäre Spanien ohne Tapas und was wären Tapas ohne Cava? Es ist wohl vor allem die Frische, die einen bei Bertha sofort an die kulinarische Liaison mit allerlei unkompliziertem, aber anspruchsvollem Fingerfood denken lässt. Das unvergleichliche, rassig-trockene Säurespiel, das neben Charakter vor allem Reife und Stil signalisiert, transportiert den Charakter eines echten Spitzen-Cava. Eine erfrischende Cremigkeit und weiche strahlende Fülle entfaltet mit jedem Glas mehr neue Reize. Gekonnt wirkt auch das zarte, feinerliche Mousseux, das von spielerischer Finesse und höchster Lebendigkeit zeugt – ein Gaumenschmeichler par excellence aus bestem Hause.

10,- EUR | Flasche 0,75 l

Tempranillo 2007 Orvalaiz



Ein Wein für Spanien-Liebhaber und solche, die es werden wollen: schmeichelnd weich, wohltuend saftig, mit opulent attraktiven Kirscharomen im Spiel, unterlegt mit reifer Pflaume im Hintergrund, die mit dem dezenten Holzeinfluss ein schmeichelnd attraktives Aromenspiel eingehen. Würzig, samtig, edel und wohltuend geschmeidig, ohne schwer zu wirken oder gar zu sein. Spanien von seiner feinen Seite – faszinierender Trinkgenuss mit bestem Preis-Leistungs-Verhältnis.

5,- EUR | Flasche 0,75 l

López Cristóbal

Tinto Roble 2008

Die vorbildliche Weinbergarbeit, die moderne Kellertechnik und der äußerst gepflegte Barriquekeller sind für die herausragende Qualität der López Cristóbal Weine prägend. Der 2008er Tinto Roble wurde ca. 4 Monate überwiegend in amerikanischen Eichenholzfässern gelagert, weshalb er die typischen Aromen von geröstetem Holz, Vanille, Zimt und Kokosnuss besitzt. Am Gaumen besitzt er weiche, konzentrierte und mit viel Frucht ausgestattete Gerbstoffe. Insbesondere dunkle Beerenfrüchte wie Cassis, Brombeeren und Kirsche machen sich sowohl in der Nase wie auch auf der Zunge bemerkbar. Dieser Wein verdeutlicht, weshalb die spanischen Weine aktuell sehr nachgefragt werden.

7,50 EUR | Flasche 0,75 l



Gorrebusto 2006

Vendimia Seleccionada



Die Vendimia Seleccionada besteht zu 90% aus der Tempranillo-Traube, der wertvollsten spanischen Rebsorte, und zu 10% aus der Mazuelo-Traube. Sie wird nur in Ausnahmejahrgängen erzeugt und erfährt die höchste Aufmerksamkeit des Kellermeisters. Die tiefdunkle Farbe im Glas ist schon der optische Beweis. Dem ausdrucksstarken Bukett entströmt der Duft von Schwarzkirschen, Lakritze, Schokolade – ein verschwenderisches Aromenspektrum von dichter, reifer Tempranillo-Frucht. Auf der Zunge entfaltet sich ein wahres Aromafinale, das mit viel Beerenfrucht endet. Ein unverkennbar spanischer Rotwein mit charmanter Würze, der einige Jahre Flaschenreife mit deutlich gesteigertem Trinkgenuss belohnen wird und garantiert qualitativ zu den großen Weinen Spaniens gehört!

12,- EUR | Flasche 0,75 l

2008er Château Laulerie Rosé

Dieser jugendliche Rosé des renommierten Château Laulerie, vinifiziert aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot, präsentiert sich als sehr sinnlicher Wein. Üppig-fruchtig der Duft: vollreife rote Früchte, Kirschen, Johannisbeeren – elegant und kräftig zugleich mit einem saftigen, erfrischenden Geschmack auf der Zunge.

Wir finden Würze und Fülle des Cabernets vereint mit der Geschmeidigkeit des Merlots, überlassen uns dem sanften, aber frischen Säurebiss, dem vielseitigen, ansprechenden Bukett und stimmen Sinne und Herz auf den Sommer ein. Genießen Sie ihn gekühlt als unkomplizierten Begleiter lauer Sommerabende oder zum Barbecue.

5,- EUR | Flasche 0,75 l



La Oscuridad & El Silencio – Essig und Öl aus Torres



Der dunkelrote Cabernet Sauvignon Essig La Oscuridad duftet fein und ausdrucksstark nach roten Beeren wie Himbeeren und Kirschen – seine weiche, milde und fruchtgetragene Essigsäure verfügt über eine angenehme Dichte.

Die ideale Ergänzung dazu: Das Extra-Virgen Olivenöl El Silencio mit einem Duft nach Avocado, Kräutern und den Blättern der grünen Tomate. Es ist würzig, pikant und prägt sich mit einer leichten pfeffrigen Schärfe am Gaumen ein.

10,- EUR | Set aus je 1 Flasche à 250 ml

Fleur de Sel

Le Saunier de Camargue

Fleur de Sel ist das Beste, was bei der Gewinnung von Salz entsteht. In den Salinen der Camargue bilden sich bei idealen Sonnen- und Windverhältnissen an der Wasseroberfläche hauchdünne Salzkristalle, die von Hand „geerntet“ werden. Dieses Salz ist angenehm mild und aromatisch. Es wird hauptsächlich zum Verfeinern von Speisen gebraucht.

Auf dem Deckel jeder Frischebox ist erkennbar, welcher Salzgärtner (Maitre Saunier) dieses Salz in Handarbeit hergestellt hat.



5,- EUR | 125 g

Mit den besten Empfehlungen von Guntram Fahrner.

Verkostet wurden die Weine und weitere Köstlichkeiten der STAR CARE Tour auch in diesem Jahr von dem renommierten Sommelier Guntram Fahrner. Als „Bester Jungkoch Deutschlands“ wurde er im Oktober 2001 in Berlin „Bester Sommelier Deutschlands“ und im November 2004 „Deutscher Meister im Wein-Degustieren“.

Er hat bereits zwei Bücher veröffentlicht: das „Bacchus Kellerbuch & Wein Grundkenntnisse“ sowie im Oktober 2004 das Buch „Trinkst Du nur oder genießt Du schon“. Er begleitet die STAR CARE Tour bereits zum vierten Mal mit seinem geschulten Gaumen.





Hilfe, die ankommt: STAR CARE Truck Tour

Spendenkonto

Landesbank Baden-Württemberg
BLZ: 600 501 01, Konto-Nr.: 2 686 219

Mit freundlicher Unterstützung von

Daimler AG • DGM,bsd Kommunikationsagentur • TEAM4ONE Sport Business Promotion • Mercedes-Benz CharterWay Netzwerk P • Oettinger-Gruppe • Sommer Corporate Media • Storopack • Ulrike Steck, Büro für Mediengestaltung

Kontaktadresse

Förderverein STAR CARE e. V., Grefstraße 20, 70499 Stuttgart
Besuchen Sie unsere Website für weitere Infos: www.starcare.de