



Liebe Merum-Abonnenten,

dies ist die **Merum Info OTTO** mit aktuellen Informationen zu unserer Arbeit. Für 2023 ist das die letzte Ausgabe. Ab 2024 erhalten Sie die Merum Info mit aktueller Selezione monatlich.

Wir hoffen sehr, dass Ihnen die Herbstausgabe mit den Berichten über den Lison und den Friulano gefallen hat, und stellen Ihnen heute bereits die Winterausgabe vor.

Für das Heft, das unsere Leser über die Feiertage hoffentlich vor- und rückwärts lesen werden, erklimm Fabian furchtlos den Vesuv und übertrieb es Andreas mal wieder mit dem Schlemmen. Dazu reiste er ins Monferrato Casalese im Piemont, in die Heimat des Grignolino, ein ganz wunderbarer Essensbegleiter und seit jeher ein Liebling der Redaktion.

Freuen Sie sich auf die gedruckte Ausgabe, die Sie in rund zwei Wochen im Briefkasten haben werden. Wers nicht erwarten kann, findet das Abonnenten-Pdf heute schon [hier](#).

Barolo, Franciacorta, Valtellina, Chianti Classico, Grignolino

Holen Sie sich sofort die neue Selezione (SETTE und OTTO) [hier](#). All diese wirklich großartigen Weine können Sie entweder privat zuhause oder mit Kollegen in Ihrem Weingeschäft nachverkosten. In die [Deguboxen](#) kommen nur ♥♥- und ♥♥♥-Weine, also Weine, die wir am liebsten selber trinken.

Unsere Deguboxen wollen praktisches Weinwissen vermitteln, ja, auch Weinhorizonte erweitern, unseren Lesern die Möglichkeit geben, zum Beispiel ihren Lieblingswein mit anderen guten Weinen zu vergleichen. In der Degubox finden Sie zum Nachkaufen immer auch günstige Weine, klar, manchmal sind auch etwas teurere mit dabei, aber Spekulationen machen wir nicht mit.

Die Merum Degubox ist eine redaktionelle, keine kommerzielle Aktivität, wir unterhalten kein Weinlager. Deshalb bitten wir Sie, sich für Nachbestellungen an den Handel oder die Produzenten zu wenden.

Merum Olivenölkurse

Die nächsten Termine: 3.-5. Mai 2024; 10.-12. Mai 2024

Bitte melden Sie sich [hier](#) an (Merum-Abonnenten genießen vergünstigte Konditionen: 475,- statt 525,- Euro). Beachten Sie bitte, dass es keine Herbstkurse mehr gibt. In den beiden Mai-Kursen sind in diesem Moment noch vier, resp. fünf freie Plätze frei (mehr als 16 Teilnehmer pro Kurs versuchen wir zu vermeiden).

Merum Degutreff

1. April 2024 (Ostermontag), 20. Mai (Pfingstmontag) und 23. September 2024. Informationen in dieser Merum-Winterausgabe auf Seite 75 oder [hier](#), Anmeldung [hier](#).

Neu ab 2024

Ab dem kommenden Jahr wird es **jeden Monat eine Merum Selezione** geben. Insgesamt zwölf pro Jahr.

Jeden Monat bieten wir Ihnen auch **die entsprechenden Merum Deguboxen** an. Und natürlich schicken wir Ihnen jeden Monat eine Merum Info mit der frisch fertiggestellten Selezione.

Degubox-Interessierte warten deshalb bitte nicht mehr auf das Merum-Heft, denn diesem wird keine Selezione mehr beigelegt sein.

Wer auf die gedruckte Version nicht verzichten will, hat die Möglichkeit, sich jeden Monat die aktuelle Ausgabe selbst auszudrucken, das druckfertige PDF stellen wir Ihnen mit der Merum Info monatlich aktuell zur Verfügung. Zudem können die Abonnenten einmal pro Jahr den Taschenführer Wein in gedruckter Form erhalten.

Im Abonnentenbereich finden Sie zudem

- Aktuelle [Kurzmeldungen](#) zu Wein, Olivenöl, Landwirtschaft und Lebensmitteln
 - Bezugsquellen [Weine](#) und [Olivenöle](#)
 - [Links](#) zu den aktuellen Produktionsregeln aller italienischen DOC-, DOCG- und IGT-Weine sowie sämtlichen italienischen DOP- und IGP-Erzeugnissen, zur Liste der Hilfsmittel, die bei der Weinbereitung erlaubt sind („Önologische Praxis“), zu statistischen Daten zur weltweiten Weinwirtschaft, zur Liste aller Rebsorten, international und nach Staaten, sowie zum nationalen Rebsortenregister Italiens
 - [Xylella-Entwicklung](#) chronologisch und aktuell seit Mai 2015
-

Zu Merum

- [Sie möchten Vollkostenabonnent werden](#). Dafür sind wir Ihnen zutiefst dankbar!
 - [Stärken Sie Merum und machen Sie jemandem eine Freude: Verschenken Sie ein Merum-Abo!](#)
 - Sie sind umgezogen und möchten Merum an die neue Adresse erhalten ([E-Mail genügt](#)).
 - [Sie möchten mehr über den Merum Club erfahren](#).
-

Wir wünschen Ihnen schon heute schöne Festtage mit herrlichen Weinen zu Selbstgekochem.

Ihr Merum-Team



Copyright © 2023 Merumpress AG, All rights reserved.

Unsere E-Mail Adresse:
redaktion@merum.info

Falls Sie unsere Mitteilungen nicht mehr erhalten möchten, klicken Sie bitte [auf diesen Link](#)
