

Sondermodelle Linea Fresca



Opel. Frisches Denken für bessere Autos.

Mit Opel gewinnen Sie in jedem Fall.



**Zafira Linea Fresca:**  
Preis regulär ab Fr. 34'500.-,  
jetzt ab Fr. 31'500.- (1.8).  
Sie sparen Fr. 3'000.-



**Corsa Linea Fresca:**  
Preis regulär ab Fr. 19'350.- netto,  
jetzt ab Fr. 17'050.- netto (1.0, 3-türig).  
Sie sparen Fr. 2'300.-



**Meriva Linea Fresca:**  
Preis regulär ab Fr. 23'950.- netto,  
jetzt ab Fr. 22'200.- netto (1.6).  
Sie sparen Fr. 1'750.-



**Agila Linea Fresca:**  
Preis regulär ab Fr. 17'950.- netto,  
jetzt ab Fr. 16'450.- netto (1.0i).  
Sie sparen Fr. 1'500.-



**Combo Tour Linea Fresca:**  
Preis regulär ab Fr. 23'750.-,  
jetzt ab Fr. 22'450.- (1.6, 5-türig).  
Sie sparen Fr. 1'300.-

Die Opel Modelle Agila, Corsa, Combo Tour, Meriva und Zafira gibt's jetzt mit der Linea Fresca Sonderausstattung: Klimaanlage (Zafira: Klimaautomatik), Lederlenkrad, Leichtmetallfelgen und viele Extras mehr. Profitieren Sie jetzt von den Sondermodellen und schauen Sie noch heute beim Opel Händler vorbei.

# Riesen Weinliquidation

Buchs im Danzas-Areal Halle D, Heldastrasse

Di 23.3, Mi 24.3, Do 25.3, Fr 26.3 11.00-18.00 Sa 27.3 09.00-16.00  
Di 30.3, Mi 31.3, Do 1.4, Fr 2.4 11.00-18.00 Sa 3.4 09.00-16.00

## Von renommierten Schweizer Weinhäusern

<p><b>Spanien</b> Vega Cedron La Mancha Reserva 1999 12.5% VOL 5.50 statt 15.40 Dieser kräftige Rotwein ist die Frucht von einer sorgfältigen Lagerung in amerikanischen Eichenfässern, er ist der ideale Begleiter für kräftige Speisen aller Art.</p>	<p><b>Italy</b> La Guardia Monfortato D.O.C. 1996 13% VOL 12.- statt 26.90 Aus Barbera und Cabernet Sauvignon Trauben, ein Jahr in Eichenholzfässern und mindestens ein Jahr in der Flasche gereift. Tiefes Rubinrot, ausgeprägter Charakter, intensiv und geschmackvoll. Trinktemperatur: 18°</p>	<p><b>Italy</b> Milasso Barbaresco Riserva 1999 13.5% VOL 12.- statt 24.80 Dieser rubinrote Wein stammt aus der Region Nebbiolo. Geniesen Sie ihn zu dunklem Fleisch, Pasta sowie herzhaftem Käse. Trinktemperatur: 18-20°</p>	<p><b>Italy</b> Montepulciano Riserva 1998 13% VOL 7.50 statt 17.80 Dieser rubinrote, kräftige Rotwein aus Italien passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten, Pasta und Käse sowie allen kräftigen Speisen. Trinktemperatur 17-20°</p>
<p><b>Italy</b> Biferno Riserva DOC 1997 13% VOL 7.50 statt 16.90 Dieser Wein ist von der Sonne verwöhnt. Er stammt von der Ostküste Italiens, südlich der Apuzen. Dieser Wein ist der ideale Begleiter zu Fleisch mit Kräutern und würziger Wurst. Trinktemperatur 18-20°</p>	<p><b>Italy</b> Salice Salentino Riserva 2000 13% VOL 7.50 statt 14.50 Dieser aus der Negroamaro-Traube gekelterte Wein musste 2 Jahre lagern um die Bezeichnung Riserva zu tragen. Der Wein zeichnet sich durch seinen vollmundigen, samtigen und harmonischen Geschmack aus.</p>	<p><b>Italy</b> Primitivo Salento 2002 13% VOL 5.50 statt 14.90 Dieser rubinrote, trockene Rotwein mit seinem würzigen Aroma genieszen Sie zu gebratenem Fleisch, Wildgerichten und reifem Käse. Trinktemperatur 17-20°</p>	<p><b>Australien</b> Raimon's Hill Shiraz Cabernet Sauvignon 2001 - 13.5% VOL 5.50 statt 14.80 Dieser fruchtige Rotwein, kommt aus dem bekanntesten Weinbaugelände in South Eastem Australien. Er passt zu rotem Fleisch und Käse. Trinktemperatur: 18-20°</p>
<p><b>Spain</b> Mas Donis Tinto Joven 1999 13% VOL 5.50 statt 16.50 Wer sagt denn, Genossenschaftskellereien könnten keine Spitzenweine erzeugen? Der ehrgeizige Jürg Wagner beweist das Gegenteil.</p>	<p><b>Spain</b> Clos D'Agon Tinto Reserva 1996 12% VOL 7.50 statt 19.50 Dieser Spitzen Reserva wird auf einer Fläche von nur 38 Ha angebaut. Die Produktion im Jahr 1996 betrug nur 22800 Flaschen. Er lagerte während 24 Monaten in Eichenfässern. Trinktemperatur 18°</p>	<p><b>Spain</b> Vinarojo Crianza 1996 13% VOL 5.50 statt 16.50 Dieser Spitzen Rotwein von 88 wurde extra für das 10. jährige Jubiläum des Casa del Vno abgefüllt. Dieser Wein ist aus den besten Tempranillo Trauben produziert worden. Die Lagerung in Eichenfässern verleiht ihm seinen Charakter.</p>	<p><b>Australien</b> Raimon's Hill Shiraz 2002 14% VOL 5.50 statt 13.50 Dieser grossartige Shiraz aus den bekannten Weinbaugeländen Südaustraliens mit seinem vollmundigen Aroma, genieszen Sie zu dunklem Fleisch, Pasta sowie herzhaftem Käse. Trinktemperatur 17-20°</p>
<p><b>South Africa</b> African Tree Chenin Blanc 2003 12.5% VOL 5.50 statt 11.80 Aus der südafrikanischen Weinbauregion Western Cape kommt dieser trockene, fruchtige Chenin Blanc. Er passt hervorragend zu Vorspeisen, Fisch und Geflügel. Trinktemperatur 8-10°</p>	<p><b>Uruguay</b> Varola Zarranz Tannat Merlot 2000 12.5% VOL 5.50 statt 13.90 Dieser sehr elegante, gehaltvolle Wein mit seinem typisch fruchtigen Aroma ist der ideale Begleiter für Fleisch- und Wildgerichte, sowie herzhaftem Käse. Trinktemperatur 16-18°</p>	<p><b>Argentina</b> Fantelli Bonarda Medoza 2000 12% VOL 5.50 statt 13.90 Rubinrote Farbe, alles in der Nase, mit intensivem Fruchtaroma. Im Gaumen ausgewogen mit sanften Tanninen. Optimal zu Rind, Lamm und Wild sowie Hartkäse. Trinktemperatur: 16-18°</p>	<p><b>Spain</b> Tompranillo Miret 2001 12% VOL 5.50 statt 16.90 Die Region Katalonien mit ihrem milden, mediterranen Klima und den lehmigen Kalkböden ist seit Jahrhunderten bekannt für Weine der absoluten Spitzenklasse. Trinktemperatur 16-18°</p>
<p><b>California</b> Crestview Park Cabernet Sauvignon 2001 12.5% VOL 5.50 statt 13.80 Diesen vollmundigen Cabernet Sauvignon aus dem sonnigen Kalifornien genieszen Sie zu dunklem Fleisch, Pasta sowie herzhaftem Käse. Trinktemperatur 16-18°</p>	<p><b>California</b> Sunset Canyon Zinfandel 2002 12.5% VOL 5.50 statt 11.90 Diesen kräftigen Zinfandel aus dem sonnigen Kalifornien genieszen Sie zu würzigen Käse, Wild und kräftigen Fleischgerichten. Trinktemperatur: 17-20°</p>	<p><b>California</b> Sunset Canyon Zinfandel Rose 2002 10.5% VOL 5.50 statt 11.90 Diesen lieblichen (sweet) Zinfandel Rose aus dem sonnigen Kalifornien genieszen Sie zu allen Gelegenheiten sowie zu leichtem Speisen. Trinktemperatur: 11-13°</p>	<p><b>Australien</b> Australian Bush Cabernet Shiraz 2002 14% VOL 5.50 statt 14.80 Die Trauben für diesen tiefdunklen, fruchtigen Rotwein sind in sonnenverwöhnten Australien gewachsen. Er passt zu gegartem Fleisch und kräftigem Käse. Trinktemperatur: 17-20°</p>
<p><b>Franca</b> Château Saint Martin Bordeaux 2001 11.5% VOL 5.50 statt 14.90 Ein Wein mit Eleganz und Finesse. Schöne Konzentration, fruchtig und harmonisch bei moderater Alkoholgehalt und weicher Tanninstruktur. Trinktemperatur: 16-20°</p>	<p><b>Spain</b> Villa Negra Grand Reserva 1998 13% VOL 7.50 statt 17.90 Dieser rubinrote, kräftige Rotwein mit seinem aromatischen Charakter aus Spanien passt ausgezeichnet zu gegartem Fleisch, kräftigem Käse und Wild. Trinktemperatur: 16-18°</p>	<p><b>Chile</b> Loon Cavallo Chardonnay 2002 13% VOL 5.50 statt 14.90 Dieser harmonische Weisswein wächst im Herzen Chiles, im Weinbaugelände Valle Central. Genieszen Sie ihn zu Käse, Fisch und Geflügelgerichten. Trinktemperatur: 10-12°</p>	<p><b>Australien</b> Australian Bush Colombard Chardonnay 2001 11.5% VOL 5.50 statt 11.80 Dieser fruchtige Weisswein wurde von der Sonne Australiens verwöhnt. Er eignet sich gekühlt hervorragend zu Vorspeisen, Fisch und Geflügelgerichten.</p>

Blut spenden hilft Leben retten

www.brot-fuer-alle.ch Tel. 031 380 65 65



Spendenkonto 40-984-9  
Für eine gerechtere Welt.

Bitte informieren Sie mich über die Arbeit von Brot für alle.

Name \_\_\_\_\_  
Vorname \_\_\_\_\_  
Strasse \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort \_\_\_\_\_  
Talon einsenden an:  
Brot für alle, Postfach 5621, 3001 Bern



## VOLKS BLATT | IMMOBILIEN

Zu verkaufen  
**Netstal**  
Nähe Bahnhof, schönes, grosses  
**3-Familien-Haus, 9,75 a Land**  
teilrenoviert, bezugsbereit:  
1x 4-Zimmer-Wohnung  
1x 3-Zimmer-Wohnung  
1x 2-Zimmer-Wohnung  
2 Garagen  
Gerne erteilen wir weitere Auskünfte:  
Tel. 079 415 18 12  
c.saplizna@freesurf.ch

Zu vermieten in Vaduz ab 1. Juli 2004 schöne, frisch renovierte  
**5-Zimmer-Wohnung**  
ca. 115m<sup>2</sup>, zentral gelegen.  
Miete CHF 1680.- inkl. Heiz- und Nebenkosten sowie Garagenplatz.  
Weitere Auskünfte Tel. 232 43 83

## IMPRESSUM

**Herausgeber:** (Leiter Sport), Robert Brüstle, Stefan Lenherr, Michael Benvenuti  
**Geschäftsleitung Verlag:** Technischer Redaktionsdienst: Chrsi Kindle, Walter Nigg (freier Mitarbeiter)  
**Chefredaktor:** Martin Frommelt  
**Stv. Chefredaktor:** Peter Kindle  
**Produktionsleiter:** Klaus Tement  
**EDV-Leiter:** Markus Marxer  
**Redaktion:** Politik: Martin Frommelt, Peter Kindle, Doris Meier, Inland: Lucas Ebner, Karin Hassler, Coni Hofer, Martin Risch  
**Wirtschaft:** Komelia Pfeiffer  
**Kultur:** Gerolf Hauser (freier Mitarbeiter)  
**Sport:** Heinz Zöchbauer

(Leiter Sport), Robert Brüstle, Stefan Lenherr, Michael Benvenuti  
Technischer Redaktionsdienst: Chrsi Kindle, Walter Nigg (freier Mitarbeiter)  
Fotojournalist: Paul Trummer  
Bellagen: Mario Heeb  
E-Mail-Redaktion: redaktion@volksblatt.li  
Redaktionssekretariat: Martina Biedermann (Tel. +423 237 51 61)  
Layout: Fritz Gauer, Klaus Tement, Judith Walsler  
**Marketing/Verkauf:** Giulio Cancedda (Leitung), Manfred Bildstein, Michèle Ehlers, Jasmin Hutter  
Schweiz: Karin Theiler, Österreich: Johannes Nachbaur

**Inseratenannahme/Empfang:** Martina Badertscher, Patricia John, Natalie Schädler; Tel. +423 237 51 51  
Fax: +423 237 51 66, ISDN: +423 237 51 09  
E-Mail-Inserateverkauf: inserate@volksblatt.li  
**Abonentendienst:** Daniela Estermann-Florio, Tel. +423 237 51 41.  
E-Mail-Abowervaltung: abo@volksblatt.li  
**Adresse von Redaktion und Verlag:** FL-9494 Schaan, Zollstrasse 13, Telefon: +423 237 51 51  
**Telefax Redaktion/Verlag:** Tel. +423 237 51 55  
**Telefon Sportredaktion:** +423 237 51 71

Der Verlag übernimmt für die Inhalte der Anzeigen keine Verantwortung.