

# NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.3 MÉMOIRE DES VINS SUISSES

15.11.2021

Avenue ID: 1904  
Artikel: 5  
Folgeseiten: 6

---

## Print

|                                                                                   |            |                                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------|----|
|  | 10.11.2021 | Hôtellerie et Gastronomie Hebdo<br><b>Le compléter, rare joyau grisou</b> | 01 |
|  | 10.11.2021 | Hotellerie et Gastronomie Zeitung<br><b>Schweizer Weine im Fokus</b>      | 03 |

---

## News Websites

|                                                                                     |            |                                                                                                                               |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|    | 12.11.2021 | thomasvino.ch / Thomas vino<br><b>Les 700 ans du completer, rare joyau grison</b>                                             | 04 |
|   | 10.11.2021 | hotellerie-gastronomie.ch/fr / Hotellerie Gastronomie Zeitung Online FR<br><b>Les 700 ans du completer, rare joyau grison</b> | 07 |
|  | 09.11.2021 | bellevue.nzz.ch / Bellevue NZZ<br><b>Welche Schweizer Weissweine kann man lange lagern?</b>                                   | 09 |



## Le completer, rare joyau grison

Généticien de la vigne,  
José Vouillamoz, était  
aux anges pour les 700  
ans du completer au  
Château de Reichenau.

«Que» 700 ans? Les Grisons font remonter ce «vin des complices» avant l'an mille, à 926. Mais il n'y a pas de trace du nom du cépage, orphelin, comme le chasselas, de père et de mère, selon les plus récentes recherches ADN, avant un écrit de 1321 retrouvé dans les archives de l'évêché de Coire. En Valais, le Dr Vouillamoz avait déjà fait le coup avec un registre annuaire de 1313, qui évoque la rëze et l'humagne.

Le completer est planté dans la Bündner Herrschaft grisonne, sur une surface croissante, d'un peu moins de 6 ha. Le Valais (1,19 ha), le Tessin (0,96 ha) et Zurich (0,41 ha) en comptent aussi. Et le scientifique, qui est aussi le sous-directeur du Club Divo, en a fait déguster 25 de producteurs variés, chez les von Tscharnner, père et fils, vigneron-châtelains de Reichenau, le jour-même du 700<sup>e</sup> anniversaire. Les journalistes avaient même eu droit à une quinzaine de vins plus anciens, tirés de la collection de José Vouillamoz, qui n'a jamais caché que le completer, est pour lui le cépage suisse le plus intéressant.

*Des styles différents*

Malgré — ou à cause! — du statut de «spécialité» confidentielle, il n'y a pas d'unité de vue autour de ce vin. Les facteurs culturels (sélection massale des ceps, portegreffe, exposition du vignoble, rendement de la vigne) et humains influent grandement sur le style. La Mémoire des vins suisses conserve, dans son trésor, deux exemples, acceptés en 2009 et 2008, tirés du nord et du sud de la Bündner Herrschaft, l'un de Roman Hermann, à Fläsch, l'autre de Martin Donatsch, à Malans. Les deux ont affiné leur vinification. Le jeune Roman Hermann propose trois vins à partir du cépage, dont une version réductive, élevée en barriques de chêne suisse. Et Martin Donatsch «sèche» ses vins, alors qu'au début, il leur laissait un peu de sucre résiduel, support d'arômes intéressants après plusieurs années.

Tardif, à grande acidité, peu aromatique, tannique parfois, le completer maintient son cap sur plusieurs dizaines d'années. Les versions modernes garderont-elles ces caractéristiques? Les seuls «vieux vins» existants sont ceux de Gian-Battista von Tscharnner, d'une vigne à Jenins, élevé plusieurs années en fûts de chêne, et ceux d'Adolf, puis de Giani Boner, à Malans, de la Completer Kellerei. Des raretés absolues! L'oxydation ménagée, en deça toutefois de celle du «vin jaune» du Jura français, permet au completer de scintiller sur ses arômes tertiaires, comme le 2000 de Boner, le 2003 (puis le 2010) de Thomas Studach, et le

1988 et le 1990 de von Tscharnner. Deux vins qui présentaient une aromatique opposée: le 1988, riche, suave, sur des notes de citron confit, de nougat, et le 1990, à l'acidité encore fraîche, rapicoulante, sur l'orange confite et un léger safran. Dans les vins plus jeunes, les trois exemples valaisans, l'un de la première et unique barrique de

2014 du Clos de Tsampehro, presque goudronné, bâti sur l'acidité; le 2019 de Marie-Thérèse Chappaz, qui n'avait pas encore «digéré» son boisé vanillé; et le très beau 2020 de Valentina Andrei, sec et puissant, ample, avec un retour sur du fruit et une note saline finale, montraient le potentiel du cépage en Valais, où il est en concurrence avec la rëze, voire la diolle ressuscitée par le même Dr Vouillamoz. Même s'il paraissait plus facile d'accès, mais frais et tendu, le 2019 de la coopérative Volg était très agréable, comme la version «de base» de Roman Hermann et le «classique» de Martin Donatsch, bien construit. Ou l'étonnant 2018 de Christian Obrecht, qui vient d'inaugurer une cave où le completer est élevé dans des jarres ovoïdes de grès, à la limite du «vin orange».

Le completer, cépage alpin fortement identitaire, demeure une rareté. Présent en Valais, il a «enfanté», en 1627, par croisement, naturel inexpliqué à ce jour, avec l'humagne blanche, le lafnetscha, dans la région de Viège. Là où subsistent encore quelques pieds de «vrai» completer, dûment préservés par l'association Vitis Alpina, que préside José Vouillamoz. Tous jours lui.

PIERRE THOMAS

*La version intégrale est disponible en ligne.*

# HÔTELLERIE<sup>et</sup> GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo  
6002 Luzern  
021/ 616 27 12  
www.hotelierie-gastronomie.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 3'464  
Erscheinungsweise: 30x jährlich

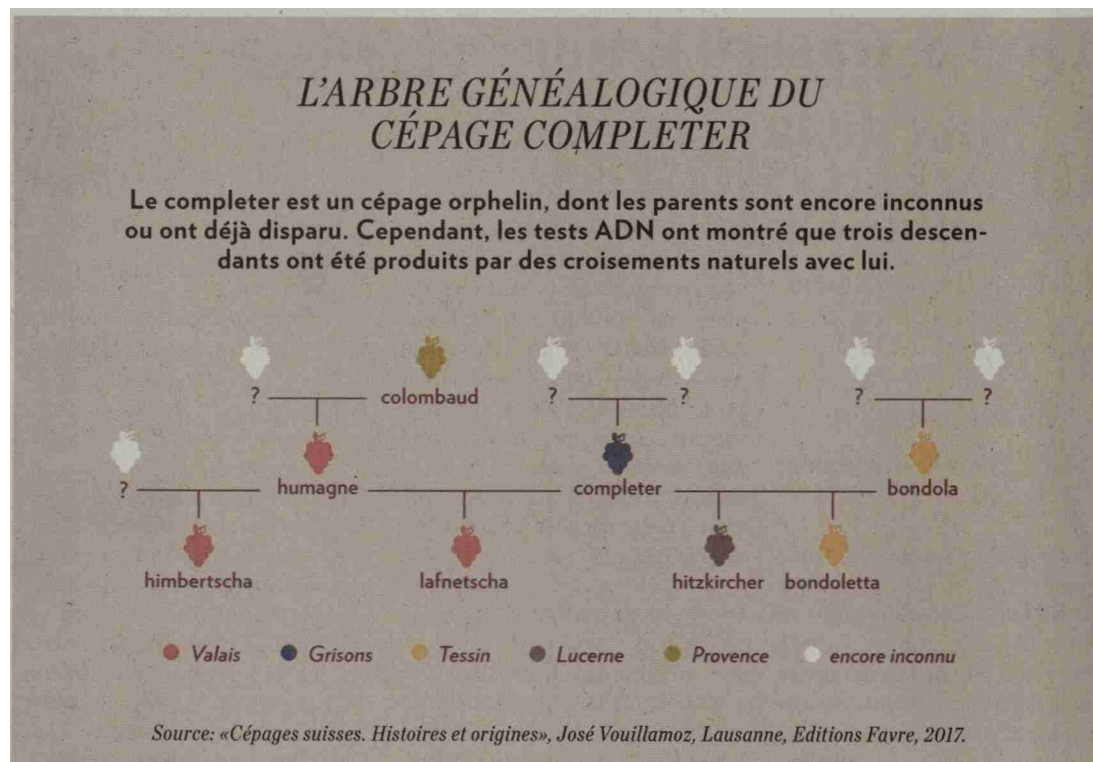


Seite: 4  
Fläche: 56'556 mm²

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 82402098  
Ausschnitt Seite: 2/2

Print



# HOTELLERIE<sup>et</sup> GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung  
6006 Luzern  
041/ 418 24 44  
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 22'507  
Erscheinungsweise: 34x jährlich



Seite: 3  
Fläche: 8'348 mm²

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 82418247  
Ausschnitt Seite: 1/1

Print

## Schweizer Weine im Fokus

Nach einer unfreiwilligen Spielpause im letzten Jahr melden sich die Mémoire-Winzer und ihre Freunde zurück. Am Montag, 29. November, treten sie im frisch renovierten Kongresshaus Zürich mit ihren besten Flaschen vor grossem Publikum auf. Mit dabei an der umfassenden Ausstellung der aktuellen Weine von rund 140 Schweizer Spitzenproduzentinnen und -produzenten sind auch die Vereinigungen «Mondial du Chasselas», «Junge Schweiz – Neue Winzer» und «Grain Noble ConfidenCiel» mit einer Kollektion von Walliser Süssweinen. In einer Sonderschau stehen ausserdem die zehn Jahre gereiften Siegerweine des Swiss Wine Vintage Award 2021 zur Degustation bereit. Zum Auftakt schliesslich öffnet die renommierte Vereinigung «Mémoire des Vins Suisses» am Sonntag, dem 28. November, ihre Schatzkammer voll würdig gereifter Weine, die das grosse Potenzial und damit auch die Nobilität von Schweizer Wein aufzeigen. Der Eintritt zu beiden Veranstaltungen ist mit Voranmeldung auf [swiss-wine-tasting.ch](http://swiss-wine-tasting.ch) gratis. An der Tageskasse kostet das Ticket 20 Franken.

, (GAB)



## Les 700 ans du completer, rare joyau grison



Imprimer cet article

Généticien de la vigne, le Valaisan José Vouillamoz, était littéralement aux anges pour les 700 ans du Completer, le 6 octobre 2021, au Château de Reichenau, à la confluence des deux Rhins, dans les Grisons. Nous aussi...

Par Pierre Thomas, texte et photos

«Que» 700 ans? Les Grisons font remonter ce «vin des complies» avant l'an mille, à 926. Mais il n'y a pas de trace du nom du cépage, orphelin, comme le chasselas, de père et de mère, selon les plus récentes recherches ADN, avant un écrit de 1321 retrouvé dans les archives de l'évêché de Coire. En Valais, le Dr Vouillamoz avait déjà fait le coup avec un registre anniviarde de 1313, qui évoque la rëze et l'humagne.

Le completer est planté dans la Bündnerherrschaft grisonne, sur une surface croissante, d'un peu moins de 6 ha. Le Valais (1,19 ha), le Tessin (0,96 ha) et Zurich (0,41 ha) en comptent aussi. Et le scientifique, qui est aussi le sous-directeur du Club DIVO, en a fait déguster 25 de producteurs variés, chez les von Tscharnier, père et fils, vigneron-châtelains de Reichenau, le jour-même du 700<sup>ème</sup> anniversaire. Les journalistes avaient même eu droit à une quinzaine de vins plus anciens, tirés de la collection de José Vouillamoz, qui n'a jamais caché que le completer, est pour lui le cépage suisse le plus intéressant.



L'homme du jour: Dr José Vouillamoz.

Des styles différents

Malgré — ou à cause ! —, du statut de «spécialité» confidentielle, il n'y a pas d'unité de vue autour de ce vin. Les facteurs culturels (sélection massale des ceps, porte-greffe, exposition du vignoble, rendement de la vigne) et humains influent grandement sur le style. La Mémoire des vins suisses conserve, dans son trésor, deux exemples, acceptés en 2009 et 2008, tirés du nord et du sud de la Bündnerherrschaft, l'un de Roman Hermann, à Fläsch, l'autre de Martin Donatsch, à Malans (ces deux vins figurent dans «111 vins suisses à ne pas manquer» ). Les deux





Thomas vino  
1200 Genève

Medienart: Internet  
Medientyp: Weblogs, Userforen

[www.thomasvino.ch/](http://www.thomasvino.ch/)



Web Ansicht

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 82448267  
Ausschnitt Seite: 2/3

News Websites

ont affiné leur vinification. Le jeune Roman Hermann propose trois vins à partir du cépage, dont une version réductive, élevée en barriques de chêne suisse. Et Martin Donatsch «sèche» ses vins, alors qu'au début, il leur laissait un peu de sucre résiduel, qui peut être un support d'arômes intéressant après plusieurs années.



Avant la dégustation...

Tardif, à grande acidité, peu aromatique, tannique parfois, le completer maintient son cap sur plusieurs dizaines d'années. Les versions modernes garderont-elles ces caractéristiques ? Les seuls «vieux vins» existants sont ceux de Gian-Battista von Tscharnier, d'une vigne à Jenins, élevé plusieurs années en fûts de chêne, et ceux d'Adolf, puis de Giani Boner, à Malans, de la bien-nommée Completer Kellerei. Des raretés absolues ! L'oxydation ménagée — en-deça toutefois de celle du «vin jaune» du Jura français — permet au completer de scintiller sur ses arômes tertiaires, comme le 2000 de Boner, le 2003 (puis le 2010) de Thomas Studach et, dans des millésimes plus anciens encore, le 1988 et le 1990 de von Tscharnier. Deux vins qui présentaient une aromatique opposée : le 1988, riche, suave, sur des notes de citron confit, de nougat, et le 1990, à l'acidité encore fraîche, rapicolante, sur l'orange confite et un léger safran.

Des Valaisans prometteurs

Dans les vins plus jeunes, les trois exemples valaisans, l'un de la première et unique barrique de 2014 du Clos de Tsampehro, presque goudronné, bâti sur l'acidité ; le 2019 de Marie-Thérèse Chappaz, qui n'avait pas encore « digéré » son boisé vanillé ; et le très beau 2020 de Valentina Andrei, sec et puissant, ample, avec un retour sur du fruit et une note saline finale, montraient le potentiel du cépage en Valais, où il est en concurrence avec la rège, voire la diolle ressuscitée par le même Dr Vouillamoz. Même s'il paraissait plus facile d'accès, mais frais et tendu, le 2019 de la coopérative Volg était très agréable, comme la version «de base» de Roman Hermann et le «classique» de Martin Donatsch, bien construit. Ou l'étonnant 2018 de Christian Obrecht, qui vient d'inaugurer une cave où le completer est élevé dans des jarres ovoïdes de grès, à la limite du «vin orange». Ou le prometteur 2016 de Peter Wegelin, domaine repris par le jeune couple d'œnologues Rafael et Mathilde Hug. Sans omettre l'exercice iconoclaste de la cuvée «Magnificents X», signée Nicolas Wüst : un assemblage de six millésimes (2010 à 2016, dont tout le 2013, soit... 130 litres), harmonisés six mois en fûts, chez les von Tscharnier. Ce vin est proposé en coffret avec un assemblage multi-millésimes et multi-élevages de cabernets franc et sauvignon du Genevois Jean-Pierre Pellegrin (445 coffrets des deux vins logés en bouteille d'un litre), pour mettre un point final à l'aventure des cuvées spéciales avec des vigneron, créées pendant dix ans par l'équipe de Magnificents.



Thomas vino  
1200 Genève

www.thomasvino.ch/

Medienart: Internet  
Medientyp: Weblogs, Userforen



Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 82448267  
Ausschnitt Seite: 3/3

News Websites



... et après la dégustation!

Le completier, cépage alpin fortement identitaire, demeure une rareté. Présent en Valais, il a «enfanté», en 1627, par croisement, naturel inexpliqué à ce jour, avec l'humagne blanche, le lafnetscha, dans la région de Viège. Là où subsistent encore quelques pieds de «vrai» completier, dûment préservés par l'association Vitis Alpina, que préside José Vouillamoz. Toujours lui ! (4962 signes, avec titraille, chapeau et intertitre)

L'exemple du «rush» du timorasso (un encadré hors texte ?)

Cet engouement tout relatif pour le completier n'a rien à voir avec le «rush» enregistré dans le Piémont par le timorasso, évoqué en 1209 dans un document en latin, à Tortona. Sous l'impulsion de grands opérateurs du Piémont (comme Vietti, Borgogno ou Marina Coppi, la régionale de l'étape, nièce de Fausto, le «championissimo» cycliste), les Colli Tortonesi Timorasso DOC Derthona (nom latin de Tortona) ont été multipliées par dix, sur près de 200 ha, en vingt ans! Après les productifs et neutres arneis (Roero) et cortese (Gavi), les Piémontais sont à la recherche d'un blanc plus «sérieux». De fait, le timorasso vieillit admirablement, développant des notes pétrolées se rapprochant de celles du riesling, sur une matière dense et ample. Comme un completier du Sud des Alpes !

V.O. (longue) d'un article paru dans Hôtellerie & Gastronomie Hebdo du 10 novembre 2021.



## Les 700 ans du completer, rare joyau grison

**Généticien de la vigne, le Valaisan José Vouillamoz, était littéralement aux anges pour les 700 ans du Completer, le 6 octobre 2021, au Château de Reichenau, à la confluence des deux Rhins, dans les Grisons. Nous aussi.**

**10. Nov. 2021, (Pierre Thomas)**

«Que» 700 ans? Les Grisons font remonter ce «vin des complies» avant l'an mille, à 926. Mais il n'y a pas de trace du nom du cépage, orphelin, comme le chasselas, de père et de mère, selon les plus récentes recherches ADN, avant un écrit de 1321 retrouvé dans les archives de l'évêché de Coire. En Valais, le Dr Vouillamoz avait déjà fait le coup avec un registre annivier de 1313, qui évoque la rève et l'humagne.

Le completer est planté dans la Bündner Herrschaft grisonne, sur une surface croissante, d'un peu moins de 6 ha. Le Valais (1,19 ha), le Tessin (0,96 ha) et Zurich (0,41 ha) en comptent aussi. Et le scientifique, qui est aussi le sous-directeur du Club DIVO, en a fait déguster 25 de producteurs variés, chez les von Tscharnier, père et fils, vigneron-châtelains de Reichenau, le jour-même du 700ème anniversaire. Les journalistes avaient même eu droit à une quinzaine de vins plus anciens, tirés de la collection de José Vouillamoz, qui n'a jamais caché que le completer, est pour lui le cépage suisse le plus intéressant.

### Des styles différents

Malgré — ou à cause! —, du statut de «spécialité» confidentielle, il n'y a pas d'unité de vue autour de ce vin. Les facteurs culturels (sélection massale des ceps, porte-greffe, exposition du vignoble, rendement de la vigne) et humains influent grandement sur le style. La Mémoire des vins suisses conserve, dans son trésor, deux exemples, acceptés en 2009 et 2008, tirés du nord et du sud de la Bündner Herrschaft, l'un de Roman Hermann, à Fläsch, l'autre de Martin Donatsch, à Malans. Les deux ont affiné leur vinification. Le jeune Roman Hermann propose trois vins à partir du cépage, dont une version réductive, élevée en barriques de chêne suisse. Et Martin Donatsch «sèche» ses vins, alors qu'au début, il leur laissait un peu de sucre résiduel, qui peut être un support d'arômes intéressant après plusieurs années.

Tardif, à grande acidité, peu aromatique, tannique parfois, le completer maintient son cap sur plusieurs dizaines d'années. Les versions modernes garderont-elles ces caractéristiques? Les seuls «vieux vins» existants sont ceux de Gian-Battista von Tscharnier, d'une vigne à Jenins, élevé plusieurs années en fûts de chêne, et ceux d'Adolf, puis de Giani Boner, à Malans, de la bien-nommée Completer Kellerei. Des raretés absolues! L'oxydation ménagée — en-deça toutefois de celle du «vin jaune» du Jura français — permet au completer de scintiller sur ses arômes tertiaires, comme le 2000 de Boner, le 2003 (puis le 2010) de Thomas Studach et, dans des millésimes plus anciens encore, le 1988 et le 1990 de von Tscharnier. Deux vins qui présentaient une aromatique opposée: le 1988, riche, suave, sur des notes de citron confit, de nougat, et le 1990, à l'acidité encore fraîche, rapicolante, sur l'orange confite et un léger safran.

### Des Valaisans prometteurs

Dans les vins plus jeunes, les trois exemples valaisans, l'un de la première et unique barrique de 2014 du Clos de Tsamphro, presque goudronné, bâti sur l'acidité; le 2019 de Marie-Thérèse Chappaz, qui n'avait pas encore «digéré» son boisé vanillé; et le très beau 2020 de Valentina Andrei, sec et puissant, ample, avec un retour sur du fruit et une note saline finale, montraient le potentiel du cépage en Valais, où il est en concurrence avec la rève, voire la diolle ressuscitée par le même Dr Vouillamoz. Même s'il paraissait plus facile d'accès, mais frais et tendu, le 2019 de la coopérative Volg était très agréable, comme la version «de base» de Roman Hermann et le «classique» de Martin Donatsch, bien construit. Ou l'étonnant 2018 de Christian Obrecht, qui vient d'inaugurer une cave où le completer est élevé dans des jarres ovoïdes de grès, à la limite du «vin orange». Ou le prometteur 2016 de Peter Wegelin, domaine repris par le jeune couple d'œnologues Rafael et Mathilde Hug. Sans omettre l'exercice iconoclaste de la cuvée «Magnificents X», signée Nicolas Wüst: un assemblage de six millésimes (2010 à 2016, dont tout le 2013, soit... 130 litres), harmonisés six mois en fûts, chez les von Tscharnier. Ce vin est proposé en coffret avec un assemblage multi-millésimes et multi-élevages de cabernets franc et sauvignon du Genevois Jean-





Pierre Pellegrin (445 coffrets des deux vins logés en bouteille d'un litre), pour mettre un point final à l'aventure des cuvées spéciales avec des vigneron, créées pendant dix ans par l'équipe de Magnificents.

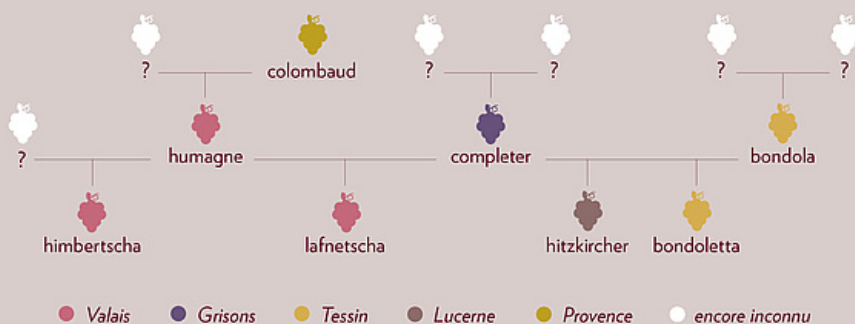
Le completer, cépage alpin fortement identitaire, demeure une rareté. Présent en Valais, il a «enfanté», en 1627, par croisement, naturel inexpliqué à ce jour, avec l'humagne blanche, le lafnetscha, dans la région de Viège. Là où subsistent encore quelques pieds de «vrai» completer, dûment préservés par l'association Vitis Alpina, que préside José Vouillamoz. Toujours lui!

### L'exemple du «rush» du timorasso

Cet engouement tout relatif pour le completer n'a rien à voir avec le «rush» enregistré dans le Piémont par le timorasso, évoqué en 1209 dans un document en latin, à Tortona. Sous l'impulsion de grands opérateurs du Piémont (comme Vietti, Borgogno ou Marina Coppi, la régionale de l'étape, nièce de Fausto, le «campionissimo» cycliste), les Colli Tortonesi Timorasso DOC Derthona (nom latin de Tortona) ont été multipliées par dix, sur près de 200 ha, en vingt ans! Après les productifs et neutres arneis (Roero) et cortese (Gavi), les Piémontais sont à la recherche d'un blanc plus «sérieux». De fait, le timorasso vieillit admirablement, développant des notes pétrolées se rapprochant de celles du riesling, sur une matière dense et ample. Comme un completer du Sud des Alpes.

## L'ARBRE GÉNÉALOGIQUE DU CÉPAGE COMPLETER

Le completer est un cépage orphelin, dont les parents sont encore inconnus ou ont déjà disparu. Cependant, les tests ADN ont montré que trois descendent de croisements naturels avec lui.



Source: «Cépages suisses. Histoires et origines», José Vouillamoz, Lausanne, Editions Favre, 2017.

(HGU)



## Welche Schweizer Weissweine kann man lange lagern?

**Tobias C. aus K. will Schweizer Weissweine auf die Seite legen. Gibt es entsprechende Beispiele, die man bevorzugt zehn Jahre oder gar mehr lagern sollte?**

**09.11.2021, Peter Keller**

Hartnäckig hält sich das Gerücht, dass (Schweizer) Weissweine jung getrunken werden sollten. In der Tat müssen die meisten produzierten Crus ein, zwei Jahre nach der Ernte getrunken werden. Aber es gibt eine Reihe von famosen Beispielen, die sich locker zehn Jahre oder länger lagern lassen.

In diese Kategorie gehören gewisse Chasselas-Weine aus der Lage Dézaley im Waadtländer Anbaugebiet Lavaux. Die Rebsorte wird bezüglich Reifefähigkeit völlig unterschätzt. Die Spitzengewächse der besten Produzenten wie der Domaine Bovard, der Domaine Blaise Duboux oder der Domaine Monachon, um drei Beispiele zu erwähnen, können bestimmt zehn Jahre gelagert werden.

Die Weine sind im Mémoire des Vins Suisse vertreten. In dieser Vereinigung werden ausschliesslich Trouvaillen aufgenommen, die ein entsprechendes Alterungspotenzial aufweisen.

Auch gewisse Schweizer Spezialitäten reifen perfekt. Ich durfte einmal einen über 40-jährigen Räuschling aus dem Hause Schwarzenbach in Meilen geniessen. Die Sorte wird vornehmlich am Zürichsee gepflegt und gehegt und wird heute auf einer lediglich kleinen Rebfläche von knapp 30 Hektaren angebaut.

Der mächtige Completer aus der Bündner Herrschaft hält ebenfalls über Jahrzehnte. Er entwickelt Aromen von getrockneten Früchten, Nüssen und gar eine Spur Rauch – fast vergleichbar mit einem Sherry und ein Erlebnis der ganz speziellen und einmaligen Art.

Fragen an: [wein-keller@nzz.ch](mailto:wein-keller@nzz.ch)



Welche Weine aus der Schweiz lassen sich lange lagern? (Bild: Getty Images)

**bduboux\_vins**  
Domaine Blaise Duboux - ART DU VIN, Epesses en Lavaux [View profile](#)



[View more on Instagram](#)

49 likes

Add a comment...

**schwarzenbach\_weinbau**  
Schwarzenbach Weinbau [View profile](#)



[View more on Instagram](#)

49 likes

Add a comment...



Bellevue NZZ  
8021 Zürich

<https://bellevue.nzz.ch/>

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpM: 460'000  
Page Visits: 613'000

➔ Web Ansicht

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 82448293  
Ausschnitt Seite: 3/3

News Websites