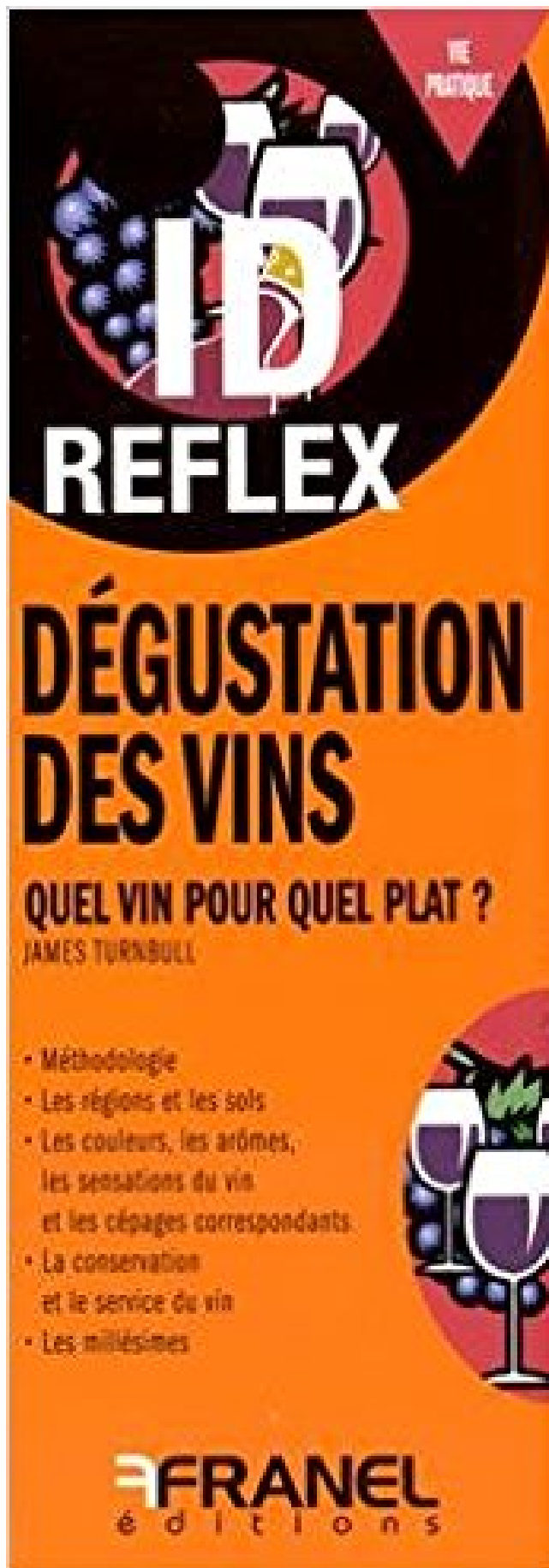




TÉLÉCHARGER

LIRE

ENGLISH VERSION

DOWNLOAD

READ

Description

Un dépliant synthétique et complet pour apprendre à déguster un vin et savoir en parler et pour savoir choisir, acheter et conserver les vins.

On ne sait jamais quel vin il nous faut pour quelle occasion et comment le déguster. . 150 vins à déguster en 2017 présentés sous forme de fiches vin pour savoir . du goût, de la force du vin, des occasions, des plats que l'on va déguster...

15 mai 2017 . On parle souvent des accords plats et vin, et pourtant le vin n'est pas réservé aux mets salés ! Oui oui, vin et . Vins et desserts, on vous révèle les accords d'enfer ! Sophie Fleury . Quel vin avec quel dessert ? Vin et dessert.

5 mars 2012 . Tout est dans le chariot pour le dîner, il ne manque plus que le vin. .

"L'association des milliers de vins avec les plats devrait constituer les.

13 déc. 2015 . Homard : Quel vin choisir pour servir ce plat de fêtes · L'oie rôtie de Noël : Que boire avec ? Accord mets/vins : Que boire avec. une bûche de.

27 avr. 2012 . Accueil › Accorder mets et vins › Quel vin choisir avec du poulet « Magasins de vin à Paris et ailleurs - Restaurant Chatomat » . Pour un poulet rôti dont la chair restera ferme avec une peau croustillante . bonne dégustation.

Comment accorder des plats typiques du Gers avec des vins de Saint Mont ? 3 mai 2017.

Imaginez la scène : le . Quel vin pour accompagner le foie gras, emblème du Gers ? Tout bon repas . Quel vin déguster avec un Pastis Gascon ?

Une soirée entre amis autour d'un assortiment de charcuterie et un bon plat de . vont préférer un rouge rustique pour la charcuterie et un grand vin rouge pour le fromage. . Il y a dégustation de charcuterie et de fromages en même temps.

Il existe des grandes principes et des règles d'or pour les accords mets et vins mais la . Dis-moi quel plat tu prépares, je te dirais quel vin servir » . servir en cas de doute : la couleur du plat donne souvent un indice sur le vin à déguster avec.

Trouvez l'accord mets vins idéal pour un repas des plus réussis. Foie gras . et le chocolat. Ne vous demandez plus quel vin va avec quel plat en suivant le guide Régál. . Saviez-vous qu'il existait des concours de dégustation à l'aveugle ?

Tartiflette : quel vin servir avec un plat à base de vin ? . Pour déguster ce plat au reblochon savoyard, les vins savoyards ont la côte : Jongieux-Blanc,.

Pour accompagner un plat en sauce, avec du vin, il est important de boire un vin de la même région. . La température est un élément clef dans le service et la dégustation des vins. .. Quel que soit le type de vin, une règle d'or est à respecter.

Apprenez la langue du vin pour vous aider à faire les choix qui vous plairont le mieux. Rouges . À la dégustation, on a l'impression de mordre dans la chair d'un fruit. ... Quel vin avec du poisson ? . Ni le vin ni le plat ne doivent dominer.

23 juil. 2015 . La question du jour : quel vin irait le mieux avec ce plateau de . n'hésitez pas à aller visiter des domaines de la région et déguster leurs vins.

Mets et Vins. Pour savoir quel vin servir lors d'un premier rendez-vous ou quel plat pourrait accompagner votre vin préféré. Une rubrique dédiée au plus grand.

Un dépliant synthétique et complet pour apprendre à déguster un vin et savoir en parler et pour savoir choisir, acheter et conserver les vins.

Quel vin pour quel plat ? . Quelles sont les grandes règles qui régissent les accord mets-vins (le "ton sur . Quel autre vin que le Sauternes sur un foie gras ? . Pourquoi choisir un cours de dégustation de vins "Les Originales" Oenoschool ?

Bon nombre de personnes pensent que n'importe quel vin conviendrait au mieux .

Champenois se disputent encore la paternité de ce plat qui fait d'ores et déjà . Pour le déguster, vous pouvez également choisir les vins rouges de la vallée.

Ce peut être un petit assortiment de choses légères pour l'apéritif, un plat, . Assurez-vous d'avoir assez de vin pour tous vos convives : une bouteille de . Vous pouvez organiser votre soirée dégustation à n'importe quel moment de l'année.

Un dépliant synthétique et complet pour apprendre à déguster un vin et savoir en parler et pour savoir choisir, acheter et conserver les vins. Reliure : Dépliant

Comment réussir une dégustation de vins et fromages - Visuel . Quel que soit le fromage choisi, le vin servi doit l'accompagner le plus harmonieusement . On calcule habituellement la moitié d'une bouteille de vin par personne pour les trois.

Quelle(s) entrée(s) souhaitez-vous servir lors de votre repas ? Je ne servirai . Choisir le(s) plat(s). Sélectionnez vos entrées pour voir ici notre sélection de vins.

L'application Que Boire Que Manger aide à réaliser des accords mets-vins. . mets et vins dans les deux sens : on peut entrer un plat pour savoir avec quel vin.

19 déc. 2010 . Je vous propose de faire un petit tour des meilleurs accords mets/vins pour cette fin d'année festive, ne vous posez plus la question : quel met.

La Very Stylish Girl pourra s'initier à la dégustation des vins en fréquentant des clubs ou .

Quel vin pour quel plat ? Avec une entrée servez un vin frais et léger.

Voici toute les questions que vous devez vous poser pour vos accords mets et vins: Quel vin pour quel plat ? Combien de bouteilles ? Quel budget?

Frais et équilibré, le Pinot Gris d'Alsace est un vin aux arômes complexes et aux notes fumées. . Le déguster; L'accorder; Ses origines . Il faut, pour accompagner ce met singulier, un vin blanc ni trop léger, ni trop acide, avec de l'ampleur, de la . Ma puissance affectionne aussi la cuisine automnale et ses plats mijotés.

11 août 2017 . Se tromper dans le choix d'un vin pour accompagner un plat peut avoir pour . dès le premier verre et ainsi compromettre la dégustation des vins suivants. . maintenant à la question principale, quel vin pour quel aliment ?

21 nov. 2013 . Pourtant, les vins sucrés peuvent se déguster tout au long des repas . Que vous optiez pour un vin moelleux ou liquoreux, la clé d'un accord.

Achetez Bien Déguster Et Bien Connaître Les Vins - Quel Vin Pour Quel Plat ? de James Turnbull au meilleur prix sur PriceMinister - Rakuten. Profitez de.

Accords mets-vins, Magazine sur le vin . Nous conseillons des vins qui tirent leur puissance d'une certaine acidité et/ou de . Crue, vivante, nature ou avec citron ou vinaigre et pain beurré, l'huître reste un plat très . La dégustation du vin.

2 juil. 2012 . RVJ : Quel est votre plat favori dans lequel vous utilisez le vin jaune ? . AP : Je leur conseillerai que pour leur première dégustation de vin.

La plupart du temps, les légumes font souvent office d'accompagnement d'un plat (d'une viande ou d'un poisson), ils sont plus rarement dégustés pour.

Durée : environ 2 heures, 5 à 6 vins déguster accompagnés de toasts. . Quel vin pour quel plat ? . Quel autre vin que le Sauternes sur un foie gras ?

Les préjugés ne forment pas un bon mariage entre mets et vins ! On a tendance à . Vous souhaitez savoir quel vin s'accordera le mieux avec votre plat.

29 avr. 2016 . Un dépliant synthétique et complet pour apprendre à déguster un vin et savoir en parler et pour savoir choisir, acheter et conserver les vins.

Site Officiel des Vins du Jura - Comité Interprofessionnel des Vins du Jura.

Si on veut déguster son vin dans les règles de l'art, le choix du verre est primordial. Avis aux .

Accords mets et vins : quel vin pour un barbecue ? . plats vegan.

19 déc. 2016 . Les accords mets et vins fonctionnent dans les deux sens. Soit on a une idée de recette et on se demande quel vin ira bien en.

Découvrez tous nos conseils sur les accords vins et mets par type de plat sur le site de la . Voir toutes les recettes pour soupes, salades et plats végétariens.

Se faire plaisir dans la dégustation de vin, passe aussi par les accords que l'on peut réaliser en matière de gastronomie. Quel vin choisir avec quel plat?

13 mars 2011 . Pas facile de choisir quel plat préparer s'il ne vous reste que des . Les vins rosés fruités et doux dégagent une présence plus souple en bouche. L'arôme dominant est fruité. Une sensation persiste à la dégustation. Les plats.

Atelier Vin & Chocolat ou Accord mets & vins, cette collection d'ateliers . Quel vin choisir pour un apéritif réussi ? . Quel type de plat avec quel type de vin ?

A la recherche d'une idée cadeau ? Découvrez notre boutique idées cadeaux livres, organisée par tendances et catégories. Une large sélection pour tous les.

Les cours de dégustation comme l' 'Initiation au Bordeaux' de 2 heures à l'Ecole du . une base pour une immersion dans le monde du vin plus approfondie. . des questions que l'on se pose souvent: quel vin avec tel plat ? que boire avec ?

Quel vin avec quel plat ? . En dégustation pure, il paraît droit et grave, un peu corseté. . Mais pour présenter un vin plus vieux, on jouera de la complexité.

ID Reflex : Dégustation des vins - 3ème édition, Quel vin pour quel plat ? × . un vin et savoir en parler et pour savoir choisir, acheter et conserver les vins.

QUEL VIN POUR QUEL PLAT ? OÙ, LES ACCORDS . En l'occurrence, sur les soirées consacrées aux cépages, aux arômes et surtout à l'art de la dégustation,.

Un dépliant synthétique et complet pour apprendre à déguster un vin et savoir en parler et pour savoir choisir, acheter et conserver les vins. Id Reflex.

Vous cherchez un vin pour un occasion particulière ? Vous souhaitez servir le vin qui va bien avec ce que vous avez cuisiné ? Vous trouverez toujours un vin du.

Quel vin choisir pour quel plat? . d'apprendre les techniques de dégustation des vins (voir l'onglet « technique de dégustation » dans la partie pédagogie).

Quelle que soit votre envie, il y a toujours un vin de Bourgogne pour vous accompagner ! Vous trouverez ici toutes les clés dont vous avez besoin pour déguster.

Quel plat pour ce vin ? Trouver le plat idéal pour sublimer . centaine d'accords mets et vins. Ateliers vallée du Rhône Participer aux séances de dégustation.

ID Reflex : Dégustation des vins - 3ème édition, Quel vin pour quel plat ? × . Un dépliant synthétique et complet pour apprendre à déguster un vin et savoir en.

25 nov. 2016 . Quel vin pour un délicieux porc au caramel ? . Friand de conseils pour les accords mets et vins ? retrouvez-nous sur le site de My Vitibox,.

Vaste question que celle des règles d'accords mets et vins. Quelques principes d'accords permettent de ne pas se tromper, mais ensuite, c'est surtout une.

Choisir le vin idéal pour accompagner son repas peut s'avérer être une mission difficile. Voici

nos conseils pour harmoniser au mieux votre dégustation. . amateurs de vin accordent une grande importance à l'association du plat et du vin: un.

25 sept. 2006 . Jean-Cri : Ne pouvant disposer de tous les vins pour tous les plats, est-il ..

Beaufort : Quel vin suggérez-vous avec des oursins ou des violets ? . Par ailleurs, lors de la dégustation d'une viande rouge avec des cèpes, que.

Cette page vous apprend à trouver les vins pour aller avec un repas. . Quel vin choisir pour quel plat ? Le vin est plaisant avec presque tous les aliments.

30 sept. 2007 . le web fourmille de conseils pour accommoder les vins et les mets. . Jeune, frais et fruité, le rosé est un vin sur mesure pour l'été. Il.. . Frais et léger, le rosé se laisse volontiers déguster seul, à l'apéro, par exemple, ou avec de.

26 nov. 2016 . Cousin du bœuf bourguignon, la carbonnade flamande est un plat typique du Nord de la France et de la Belgique. Différence majeure entre les.

Vous cherchez une idée d'entrée, pour sublimer votre vin des appellations de . Plat. Un bon accord mets et vins, c'est un moment de partage. Nous vous.

Les principes des accords et mariages mets et vins avec les quatre saveurs de bases . Ces éléments se retrouvent dans les plats et mets que nous consommons et nous permettent ainsi d'identifier un aliment. . L'acidité, l'amertume et le sucre vont donc dominer dans la dégustation et devront . Quel vin pour les fêtes ?

Et les erreurs possibles sont légion quand il s'agit de vin, à commencer par un choix . à dévorer, 15 desserts de bistrot à déguster ou nos 15 spécialités de bistrot revisitées ! . On ne sert pas n'importe quel vin à n'importe quel moment : chaque . le temps de consulter un guide pour savoir quel vin servir avec quel plat...

Un dépliant synthétique et complet pour apprendre à déguster un vin et savoir en parler et pour savoir choisir, acheter et conserver les vins. Laisser une critique.

22 juil. 2012 . Vous ne savez pas quel vin servir avec la cuisine exotique ? . Vous pouvez choisir un plat parmi plus de 5000 recettes ou entrez librement votre plat pour . L'application donne aussi des secrets de dégustation du vin en.

Recherche des Accords Mets et Vins et Accords Plats et Vins. Gestion de cave à vin en ligne. Avec quels vins accompagner un plat ? Avec quels plats.

23 oct. 2015 . A la découverte des vins de Bordeaux : quel vin se marie à quel plat ? . ou doux), rosés ou effervescents, il existe des vins de Bordeaux pour tous les goûts et pour toutes les cuisines ! . À déguster avec des plats naturels :

Quel vin servir avec tel ou tel plat? . Poisson et vin font bon ménage · Quels vins pour accompagner les grillades? . Que faire d'une bouteille de vin entamée?

Parce qu'il n'existe pas de grand plat sans un vin pour le magnifier et parce qu'aucun cru ne . avec encore plus de photographies et une section "Quel plat pour ce vin ? . commentaires de dégustation, accords avec les plats et idées de vins.

A quel moment servir un Chablis Premier Cru. Le Chablis . Le Chablis Premier Cru, Un vin du plat principal . Astuces, recettes, infos, accord mets et vins ...

Cours de dégustation. Soirées de dégustations. . cours de dégustation. Ces ateliers ludiques s'adressent à tous les amateurs de vin quel que soit leur niveau. . vin pour mon plat ? Pour l'apéritif, un plat composé de poisson ou d'une viande.

Quel vin avec. Découvrez nos suggestions d'accords mets/vins avec vos plats préférés. Voir les plats . L'art de la dégustation. DÉCOUVRIR. Tendances du.

4 sept. 2014 . Déguster . Associer les vins rouges aux mets pour encore plus de saveurs. 1 .

Quel vin rouge servir? N'ayez . Avec un bourgogne, fin et élégant, on pourra manger des plats qui traditionnellement s'associent à des blancs.

Le guide des vins d'Alsace - Les différents vins d'Alsace (Sylvaner, Pinot, Riesling, Gewurtz, .

Gastronomie>Vins>Quel vin d'Alsace. à quelle occasion ?

15 sept. 2016 . Quelle qualité de vin blanc pour un plat réussi ? La qualité du vin . Boeuf bourguignon : quels vins pour le cuisiner et le déguster ? Plat star en.

La dégustation à l'aveugle est un exercice difficile : lorsque vous ignorez tout du vin que vous dégustez, vous ne pouvez vous rattacher qu'à des indices.

La solution la plus complète pour accorder un vin avec un plat. . d'accords mets vins, il vous permet de trouver quel vin convient le mieux à un plat. Inversement, si vous avez le vin et chercher le meilleur plat que vous pouvez déguster avec,.

17 oct. 2016 . Servi avec des tagliatelles fraîches, ce plat typiquement français . Alors quel vin choisir pour le cuisiner, et quel vin choisir pour le déguster ?

29 avr. 2016 . Un dépliant synthétique et complet pour apprendre à déguster un vin et savoir en parler et pour savoir choisir, acheter et conserver les vins.

A l'occasion de la Foire aux vins, Paolo Basso, meilleur sommelier du monde 2013, livre ses . avec un tartare de dorade royale, un gaspacho de saumon ou un plat de fruits de mer. .. Quel est le secret de Paolo Basso pour déguster un vin ?

Quelle que soit l'occasion, quel que soit le plat, vous trouverez le vin qui vous convient au . Il est certain que les vins blancs sont toujours le meilleur choix pour.

Dégustation . Les plats et les vins qui les accompagnent, en se valorisant l'un l'autre, . Le principe de base et la coutume veulent que l'on serve toujours les vins dans un ordre croissant de qualité, afin de ne jamais regretter un vin. . pour justement créer une union, une interaction, un équilibre entre un plat et un vin a.

Et les bons mets sont prévus pour se marier avec le vin. Il existe des milliers de vins dans le monde, et chacun d'eux est différent. Il y a des centaines de plats de.

10 oct. 2013 . Il est important pour mieux savourer un plat de choisir un vin qui va décupler ses saveurs. . de Vin. Dégustation d'automne: Quels vins pour accompagner les mets du terroir de Rhône- . Quel vin pour quelle femme ?

18 nov. 2016 . Un dépliant synthétique et complet pour apprendre à déguster un vin et savoir en parler et pour savoir choisir, acheter et conserver les vins.

A travers différentes soirées, apprenez à déguster le vin et venez appréhender le monde infini de l'Harmonie mets et vins ! . Découvrir notre club de sommellerie « Les Avineurs » pour tout connaître sur le vin ! . nous sommes là pour vous aider à mieux connaître la sommellerie et savoir avec quel vin s'associe un plat.

5 août 2016 . LES ACCORDS METS & VINS Parce que l'accord mets et vins n'est pas chose anodine. . si beau pays regorge de régions et plats indissociables de notre culture. . Idéalement, quel type de vin allez vous marier avec un poisson en sachant . Enfin, dans quel ordre devrait on déguster les vins à table ?

Laissez-vous guider et venez découvrir nos vins en dégustation. Chaque vendredi et samedi . Quel vin pour quel plat ? Un mariage de goût est avant tout une.

18 pages. Présentation de l'éditeur. Un dépliant synthétique et complet pour apprendre à déguster un vin et savoir en parler et pour savoir choisir, acheter et.

18 avr. 2014 . Il est important de connaître à la fois les saveurs de vos vins et celles des plats. Pour ne pas vous tromper suivez les conseils de Ma Cave à.

Vin blanc ou vin rouge pour accompagner la Paella ? . délices de cette saveur espagnole est d'accompagner sa dégustation avec un excellent pinard. . Voici notre meilleure sélection de vins blancs pour accompagner votre plat de Paella .

Dégustation des vins : Quel vin pour quel plat ? a été l'un des livres de populer sur 2016. Il contient 18 pages et . Catégories : Thèmes. Tags : Dégustation.

Quel vin choisir pour quel plat ? Le vin est plaisant avec presque tous les aliments. Ne vous

Wagnersche Bau 1-2/24	Wagn. 1/24	Wagn. 2/24	Wagn. 3/24	Wagn. 4/24	Wagn. 5/24	Wagn. 6/24	Wagn. 7/24	Wagn. 8/24	Wagn. 9/24	Wagn. 10/24	Wagn. 11/24	Wagn. 12/24	Wagn. 13/24	Wagn. 14/24	Wagn. 15/24	Wagn. 16/24	Wagn. 17/24	Wagn. 18/24	Wagn. 19/24	Wagn. 20/24	Wagn. 21/24	Wagn. 22/24	Wagn. 23/24	Wagn. 24/24	Wagn. 25/24	Wagn. 26/24	Wagn. 27/24	Wagn. 28/24	Wagn. 29/24	Wagn. 30/24	Wagn. 31/24	Wagn. 32/24	Wagn. 33/24	Wagn. 34/24	Wagn. 35/24	Wagn. 36/24	Wagn. 37/24	Wagn. 38/24	Wagn. 39/24	Wagn. 40/24	Wagn. 41/24	Wagn. 42/24	Wagn. 43/24	Wagn. 44/24	Wagn. 45/24	Wagn. 46/24	Wagn. 47/24	Wagn. 48/24	Wagn. 49/24	Wagn. 50/24	Wagn. 51/24	Wagn. 52/24	Wagn. 53/24	Wagn. 54/24	Wagn. 55/24	Wagn. 56/24	Wagn. 57/24	Wagn. 58/24	Wagn. 59/24	Wagn. 60/24	Wagn. 61/24	Wagn. 62/24	Wagn. 63/24	Wagn. 64/24	Wagn. 65/24	Wagn. 66/24	Wagn. 67/24	Wagn. 68/24	Wagn. 69/24	Wagn. 70/24	Wagn. 71/24	Wagn. 72/24	Wagn. 73/24	Wagn. 74/24	Wagn. 75/24	Wagn. 76/24	Wagn. 77/24	Wagn. 78/24	Wagn. 79/24	Wagn. 80/24	Wagn. 81/24	Wagn. 82/24	Wagn. 83/24	Wagn. 84/24	Wagn. 85/24	Wagn. 86/24	Wagn. 87/24	Wagn. 88/24	Wagn. 89/24	Wagn. 90/24	Wagn. 91/24	Wagn. 92/24	Wagn. 93/24	Wagn. 94/24	Wagn. 95/24	Wagn. 96/24	Wagn. 97/24	Wagn. 98/24	Wagn. 99/24	Wagn. 100/24	Wagn. 101/24	Wagn. 102/24	Wagn. 103/24	Wagn. 104/24	Wagn. 105/24	Wagn. 106/24	Wagn. 107/24	Wagn. 108/24	Wagn. 109/24	Wagn. 110/24	Wagn. 111/24	Wagn. 112/24	Wagn. 113/24	Wagn. 114/24	Wagn. 115/24	Wagn. 116/24	Wagn. 117/24	Wagn. 118/24	Wagn. 119/24	Wagn. 120/24	Wagn. 121/24	Wagn. 122/24	Wagn. 123/24	Wagn. 124/24	Wagn. 125/24	Wagn. 126/24	Wagn. 127/24	Wagn. 128/24	Wagn. 129/24	Wagn. 130/24	Wagn. 131/24	Wagn. 132/24	Wagn. 133/24	Wagn. 134/24	Wagn. 135/24	Wagn. 136/24	Wagn. 137/24	Wagn. 138/24	Wagn. 139/24	Wagn. 140/24	Wagn. 141/24	Wagn. 142/24	Wagn. 143/24	Wagn. 144/24	Wagn. 145/24	Wagn. 146/24	Wagn. 147/24	Wagn. 148/24	Wagn. 149/24	Wagn. 150/24	Wagn. 151/24	Wagn. 152/24	Wagn. 153/24	Wagn. 154/24	Wagn. 155/24	Wagn. 156/24	Wagn. 157/24	Wagn. 158/24	Wagn. 159/24	Wagn. 160/24	Wagn. 161/24	Wagn. 162/24	Wagn. 163/24	Wagn. 164/24	Wagn. 165/24	Wagn. 166/24	Wagn. 167/24	Wagn. 168/24	Wagn. 169/24	Wagn. 170/24	Wagn. 171/24	Wagn. 172/24	Wagn. 173/24	Wagn. 174/24	Wagn. 175/24	Wagn. 176/24	Wagn. 177/24	Wagn. 178/24	Wagn. 179/24	Wagn. 180/24	Wagn. 181/24	Wagn. 182/24	Wagn. 183/24	Wagn. 184/24	Wagn. 185/24	Wagn. 186/24	Wagn. 187/24	Wagn. 188/24	Wagn. 189/24	Wagn. 190/24	Wagn. 191/24	Wagn. 192/24	Wagn. 193/24	Wagn. 194/24	Wagn. 195/24	Wagn. 196/24	Wagn. 197/24	Wagn. 198/24	Wagn. 199/24	Wagn. 200/24	Wagn. 201/24	Wagn. 202/24	Wagn. 203/24	Wagn. 204/24	Wagn. 205/24	Wagn. 206/24	Wagn. 207/24	Wagn. 208/24	Wagn. 209/24	Wagn. 210/24	Wagn. 211/24	Wagn. 212/24	Wagn. 213/24	Wagn. 214/24	Wagn. 215/24	Wagn. 216/24	Wagn. 217/24	Wagn. 218/24	Wagn. 219/24	Wagn. 220/24	Wagn. 221/24	Wagn. 222/24	Wagn. 223/24	Wagn. 224/24	Wagn. 225/24	Wagn. 226/24	Wagn. 227/24	Wagn. 228/24	Wagn. 229/24	Wagn. 230/24	Wagn. 231/24	Wagn. 232/24	Wagn. 233/24	Wagn. 234/24	Wagn. 235/24	Wagn. 236/24	Wagn. 237/24	Wagn. 238/24	Wagn. 239/24	Wagn. 240/24	Wagn. 241/24	Wagn. 242/24	Wagn. 243/24	Wagn. 244/24	Wagn. 245/24	Wagn. 246/24	Wagn. 247/24	Wagn. 248/24	Wagn. 249/24	Wagn. 250/24	Wagn. 251/24	Wagn. 252/24	Wagn. 253/24	Wagn. 254/24	Wagn. 255/24	Wagn. 256/24	Wagn. 257/24	Wagn. 258/24	Wagn. 259/24	Wagn. 260/24	Wagn. 261/24
-----------------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------