

Pris: kr. 20,-

KATALOG

VIN

Auktion: Fredag D.20. December kl: 12:00

Eftersyn: Fredag D.19. December kl 10:00 - 12:00



Live auktion!!

WWW.KBHAUKTIONER.DK

**OBS: Se flere billeder på www.kbhauktioner.dk
under Live-@Netauktionen**

Eftersyn tilrådes altid!

Der kan forekomme mindstepriser på enkelte katalognumre.
Dette vil aktionarius gøre opmærksom på under auktionen.



Auktionssted:

Stensmosevej 24B-C - 2620 Albertslund
Samtidig "live" på www.kbhauktioner.dk

Tidspunkt:

Fredag d.20. December - kl.1:00

Eftersyn:

Stensmosevej 24B-C - 2620 Albertslund

Fredag d.20. December kl. 10:00 - 12:00

Moms & Salær:

Katalognummer: 200 - 413

tillægges salær på 25% (salær inkl. moms)

Derudover tilægges der moms: 25%

Katalognummer: 414 - 456

tillægges kun salær på 25% (salær inkl. moms)

Der tages forbehold for fejl, ændringer.

Betingelser / Auktionsvilkår

§ 1 – Alt sælges til den højstbydende i den stand, som det er i ved hammerslaget; fra dette tidspunkt henstår det solgte for købers regning og risiko. Da der har været eftersyn, tages reklamationer ikke til følge. Katalogets tekst er udarbejdet efter bedste overbevisning, men uden ansvar. Elektronik: Københavns Auktioner giver ikke garanti for at elektronik virker, hvis ikke andet er anført.

§ 2 – Mindste bud og overbuds størrelse fastsættes af auktionslederen. Opstår der umiddelbart efter hammerslaget tvivl om, hvem der var højstbydende eller påstås det, at flere har budt samtidig, foretages nyt opråb.

§ 3 – Købere må for at kunne byde være i besiddelse af et købernummer, som forevises, når der bydes. Købernummeret udleveres vederlagsfrit mod legitimation ved henvendelse til ekspeditionen. Kommissioner modtages af forvalteren, taksatoren eller direkte af vort ekspeditionskontor ved aflevering af en kommissionsblanket.

§ 4 – Alle bud er bindende. Alle katalognumre salær på 25% (salær inkl moms). Derudover vil der være to typer auktioner, "moms varer" og "ikke moms varer".

Betalingen skal ske enten kontant, med Dankort (Vi modtager ikke internationale kreditkort), ved overførsel til en af Københavns Auktioner anvist bankkonto umiddelbart efter hammerslaget, eller senest forud for afhentning af de købte effekter jf.

§ 6. - Københavns Auktioner har udpantningsret i.h.t. loven. I søgsmål er købere pligtige – uden hensyn til hvor de bor eller opholder sig – i byretssager at give møde ved Københavns Byret og i landsretssager at give møde i Østre Landsret, alt efter varsel som til indenbys boende.

§ 5 – Ejendomsretten til solgte effekter overgår først til køberen ved fuld betaling af budsum, salær og moms. Den, der byder for en anden, hæfter som selvskyldnerkautionist.

§ 6 – Afhentningen skal ske senest 2 hverdage efter endt auktionen. Emballering og forsendelse kan aftales med den pågældende forvalter.

For effekter, der ikke er afhentet rettidigt, debiteres opbevaring 100,- pr dag og pr. katalognummer (ekskl. moms). For hjælp ved læsning o. lign. beregnes betaling efter de takster, der er opslået i auktionslokalerne. I øvrigt kan ikke afhentede effekter sælges, enten under hånden eller ved auktion efter vort valg for første købers regning.

§ 7 – Købere fra EU-lande – Købere, der er dokumenteret momsregistreret i et andet EU-land, betaler ikke moms. Ikke moms-registrerede købere i et andet EU-land betaler fuld dansk moms, som ikke kan refunderes.

§ 8 – Købere fra ikke EU-lande – Effekter, der inden 6 uger efter auktionen eksporteres gennem speditør, fritages for moms. Køberen kan selv medtage det købte til udlandet og få momsen refunderet under forudsætning af, at det fulde fakturabeløb (incl. moms) er betalt, og at det købte har kostet over kr. 2.800 incl. salær og moms, samt at effekterne har været forevist til toldbehandling hos det danske toldvæsen direkte i forbindelse med køberens udrejse. Eksportørblanketten (formular A10-02) returneres til os efter at være forsynet med det danske toldvæsens attest for udførelsen.

§ 9 – I henhold til Ophavsretsloven § 25 A opkræves der et ekstra vederlag (afgift) på 5 % for billedkunst, såfremt budsummen er Euro 300- / kr. 2.200-, eller derover og kunstneren er nulevende eller død for mindre end 70 år siden.

§ 10 – Enhver anden form for handel end auktionssalg er ikke tilladt på vort område. Tillægskonditioner forbeholdes.

§ 11 – Vurderingen i kataloget er skønsmæssigt sat af os, og hammerslagsprisen kan blive både højere eller lavere.

Vurderingen er ikke mindsteprisen – Alle katalognumre sælges uden mindstepris – Altså for højeste bud, med mindre andet er angivet.

Opsummering:

- **Afhentning:** Senest 2 hverdage efter endt auktion. med mindre andet er aftalt.
- **Ikke afhentede effekter:** debiteres opbevaring 100,- pr dag og pr. katalognummer (ekskl. moms)
- **Salær:** Alle katalognumre tillægges salær på 25% (salær inkl moms).
- **Elektronik:** Københavns Auktioner giver ikke garanti for at elektronik virker, hvis ikke andet er anført.

Obs: Der kan forekomme mindstepriser på enkelte katalognumre. Dette vil aktionarius gøre opmærksom på under auktionen.

Auktion ved Københavns Auktions

Auktionen afholdes som en hammersalgauktion med smatidig mulighed for at byde online via LIVE WEBCAST på kbhauktioner.dk

For at kunne byde på den fysiske auktion så skal man møde op før auktionen og gerne **senest 30 min. før**.

Her oprettes kunden hvorefter man får udleveret et Bydenummer. Der skal forevises legitimation efter forlangende. Herefter kan der bydes på auktionen.

Alle bud er bindende. Alle katalognumre tilægges 25 % salær (salær inkl moms)

Auktionarius råber katalognummeret op og det er auktionarius der vurderer hvis bud der var først og herefter slår hammeren i bordet, når handlen indgås. Sådan har vi gjort siden 1865, og sådan agter vi at forsætte.

Det er spændende at købe på auktion. Man kan ikke undgå at blive fanget af den hektiske stemning samtidig med, at man skal holde tungen lige i munden og følge med for at være klar, når man skal byde.

På Københavns Auktions, kan du afgive bud på tre måder:

- Du kan være til stede i auktionssalen
- Du kan byde hjemme fra din computer under auktionen (LIVE-NETAUKTION)
- Du kan afgive et kommissionsbud (forhåndsbud)

Byd i auktionssalen

Det sjoveste og sikreste er selv at være til stede under auktionen. Forud for auktionen skal man have et Købnummer.

For udlevering af Købnummer skal man oplyse

Navn, adresse, telefonnummer, evt. cvr. Nummer, hvis du handler på vegne af eller er en virksomhed.

Resten er legende let og ganske underholdende.

Når man ønsker at byde på et nummer, fanger man auktionarius' opmærksomhed ved at vifte med sit købnummer, råbe, skringe, blinke tre gange med venstre øjenlåg, ved at nikke – ja, der er mange måder at gøre det på. Den, der byder højest vinder det aktuelle opråb – og auktionarius afslutter budrunden med sit

"Første, anden, tredje. Solgt til (køber nummer) for (budsum)".

Budsummen er det man har budt. Det er vigtigt at holde sig for øje, at der er tillæg til budsummen. Hvor meget varierer for den enkelte vare og auktion, men fremgår af vore betingelser for køb og af kataloget - se ovenfor.

Der kan forekomme mindstepriser på enkelte katalognumre. Dette vil auktionarius gøre opmærksom på under auktionen.

Forhåndsbud - kommissionsbud

Dit kommissionsbud er med under hele auktionen, også på podiet.

I auktionshuset udfylder du vores formular for kommissionsbud, på vores LIVE-NETAUKTION gør du følgende:

Gå til vores LIVE-NETAUKTION - og opret dig som bruger, hvis du ikke allerede har gjort det.

VÆLG - ENTER AUCTION - REQUEST TO BID - GODKEND BETINGELSERNE FOR AUKTIONEN - OPDAT-ER SIDEN

PLACE A BID - INDTAST DET BUD DU VIL AFGIVE I HELE KRONER

Du kan afgive dit bud på to måder:

- RAISE TO (dit bud) det bud du har indtastet bliver budt
- BID (næste overbud) du byder næste overbud indtil dit maxbud
Du modtager nu en mail med dit bud og evt. også en mail, hvis du bliver overbudt.

LIVE-NETAUKTION

På Københavns Auktioner kan du byde hjemme fra din egen computer mens auktionen foregår.

Det er en netauktion ja – men det er mere end det. Vi kalder det LIVE-NETAUKTION

Under auktionen får du billede og lyd fra auktionslokalet, du kan følge de bud, der bliver afgivet i salen og på nettet, og afgive dit bud med et enkelt klik.

I samme sekund du klikker på ”byd” knappen

den grønne i midten af skærmen

er dit bud registreret på podiet. Den hektiske stemning fra auktionslokalet følger med. Det beløb du ser på ”BYDKNAPPEN” er næste overbud.

Du får besked, hvis du har fået budet - om der bliver budt mere- og du må byde lidt mere for at vinde auktionen.

Vurdering:

Vurderingen i kataloget er skønsmæssigt sat af os, og hammerslagsprisen kan blive både højere eller lavere.

Vurderingen er ikke mindsteprisen - Alle katalognumre sælges uden mindstepris - Altså for højeste bud.

Salgsresultater

Vi laver resultatliste, men de er altid velkommen til at kontakte os efter auktionen pr. telefon og få oplyst resultater på enkelte katalognumre.

Betaling og afhentning

Alt betales kontant, enten med kontanter, check eller dankort, og det købte skal afhentes senest 2 arbejdsdagedage efter auktionen.

For effekter, der ikke er afhentet rettidigt, debiteres opbevaring (Se betingelser)

(Vi modtager ikke internationale kreditkort.)

God fornøjelse

Indhold

- s. 10 - 17 Diesel Farm - Præsentation
- s. 18 - 27 Diesel Rød og hvid (Blandet lots)
- s. 28 - 29 Diesel - Rosso di Rosso 2007
- s. 30 - 32 Diesel - Bianco di Rosso 2007
- s. 33 - 36 Diesel - Nero di Rosso 2007
- s. 37 - 38
- s. 39 - 41 Terre di Valgrande - Præsentation
- s. 42 - 44 Valpolicella Ripasso 2011
- s. 45 - 47 Amarone della Valpolicella DOCG 2010

- s. 48 - 51 Rosso di Montalcino 2008 - Podere Gauggiole
- s. 52
- s. 53 Canal Granda - DOC VENEZIA - Pinot Grigio 2011
- s. 54
- s. 55 Ducalis - Grand Cuvée - Spumante Brut

- s. 56 - 57
- s. 58 - 59
- s. 60 - 61

- s. 62 - 63

- s. 64 - 65

- s. 66 - 67

Diesel Farm



Når du drikker et glas vin, får du mange smagsoplevelser. Min vin og andre produkter fra Diesel Farm er resultatet af alle de ting jeg elsker. Jeg brænder for den jord, de landlige traditioner har indpodet i mig fra min far, og det gamle håndværk vinfremstilling.

Stærkt innovative teknikker, kombineret med en dyb respekt for traditionen, har givet liv til en unik produkt serie.

- Renzo Rosso

Diesel Farm producerer vin på et areal på cirka 6 hektar vinmarker , med en gennemsnitlig massefylde på omkring 5000 vinstokke pr. ha .

Vinmarkerne er alle beliggende i et bakket område på jord med meget gunstige eksponering Syd, Syd / vest og med meget stejle skråninger - op til 40 % . Vi dyrker i øjeblikket 4 sorter , hvoraf 3 mørk bær (Merlot , Cabernet Sauvignon og Pinot Noir) og 1 hvid drue. Alle vinmarkerne er beliggende inden for DOC ZONE BREGANZE.



Rosso di Rosso 2007

- Drue: Merlot og Cabernet Sauvignon
- Vinstokkens alder: 4 år
- Dyrkning system: Løbere
- Produktionsområde: Marostica (VI)
- Højde: 300 meter
- Landskab: Terracing
- Terrænet: Meget stejl
- Udbytte per vin: 0,9-0,7 kg.
- Raffinering: I franske durmast tøndes i 17 måneder.
- Filtrering: Ingen.
- **Vurd. pr. fl. 799 kr.**



Nero di Rosso 2007

- Kategori: IGT - Pakket enkeltvis i kasser
- Drue: Pinot Nero
- Vinstokkens alder: 4 år
- Dyrkning system: Guyot
- Produktionsområde: Marostica (VI)
- Højde: 300 meter
- Landskab: Terracing
- Terrænet: Meget stejl
- Udbytte per vin: 0,7-0,8 kg.
- Filtrering: Ingen.
- **Vurd. pr. fl. 799 kr.**

Bianco di Rosso 2007

- Druer: Chardonnay.
- Vinstokkens alder: 4 år.
- Kategori: DOC
- Dyrkning: Løbere.
- Vin hektar: 5000.
- Produktionsområde: Marostica (VI).
- Højde: 300 meter.
- Position: Meget stejl.
- Landskab: Terracing.
- Udbytte per vin: 0,7 kg.
- Filtrering: Ingen.
- Vurd: pr. fl. 799kr.

Bianco di Rosso er fremstillet af Chardonnay druer, der er gæret på franske egetræsfade. Vinen forbliver i barriques i 12 måneder i løbet af raffineringsprocessen, og tappes efter afklaring.

Vinen bevarer en god syre, og udtrykker sin personlighed efter en periode af yderligere lagring i flasken. Vinen har en 'strågul farve', med grønne nuancer. Aromaen kombinerer frugtagtige nuancer af fersken og lime med blomsteragtige aroma af akacie, mens smagen tilføjer hjemlige påmindelser om fløde og brød. Vinen føles rund og fyldig i munden.



Katalognummer: 414

5 fl. Diesel vin i trækasse

2 fl. Bianco di Rosso 2007 & 3 fl. Rosso di Rosso 2007

Samlet Vurdering: kr. 3995,-

Katalognummer: 415

5 fl. Diesel vin i trækasse

2 fl. Bianco di Rosso 2007 & 3 fl. Rosso di Rosso 2007

Samlet Vurdering: kr. 3995,-

Katalognummer: 416

5 fl. Diesel vin i trækasse

2 fl. Bianco di Rosso 2007 & 3 fl. Rosso di Rosso 2007

Samlet Vurdering: kr. 3995,-

Katalognummer: 417

5 fl. Diesel vin i trækasse

2 fl. Bianco di Rosso 2007 & 3 fl. Rosso di Rosso 2007

Samlet Vurdering: kr. 3995,-

Katalognummer: 418

5 fl. Diesel vin i trækasse

2 fl. Bianco di Rosso 2007 & 3 fl. Rosso di Rosso 2007

Samlet Vurdering: kr. 3995,-

Katalognummer: 419

5 fl. Rosso di Rosso 2007 i trækasse

Samlet Vurdering: kr. 3995,-

Katalognummer: 420

5 fl. Rosso di Rosso 2007 i trækasse

Samlet Vurdering: kr. 3995,-

-

Katalognummer: 421

5 fl. Rosso di Rosso 2007 i trækasse

Samlet Vurdering: kr. 3995,-

Katalognummer: 422

5 fl. Rosso di Rosso 2007 i trækasse

Samlet Vurdering: kr. 3995,-

Katalognummer: 423

5 fl. Rosso di Rosso 2007 i trækasse

Samlet Vurdering: kr. 3995,-

Katalognummer: 424

5 fl. Bianco di Rosso 2007 i trækasse

Samlet Vurdering: kr. 3995,-

Katalognummer: 425

5 fl. Bianco di Rosso 2007 i trækasse

Samlet Vurdering: kr. 3995,-

Katalognummer: 426

5 fl. Bianco di Rosso 2007 i trækasse

Samlet Vurdering: kr. 3995,-

Katalognummer: 427

5 fl. Bianco di Rosso 2007 i trækasse

Samlet Vurdering: kr. 3995,-

Katalognummer: 428

5 fl. Bianco di Rosso 2007 i trækasse

Samlet Vurdering: kr. 3995,-

Katalognummer: 429

5 fl. Nero di Rosso 2007 i trækasse

Samlet Vurdering: kr. 3995,-

Katalognummer: 430

5 fl. Nero di Rosso 2007 i trækasse

Samlet Vurdering: kr. 3995,-

Katalognummer: 431

5 fl. Nero di Rosso 2007 i trækasse

Samlet Vurdering: kr. 3995,-

Katalognummer: 432

5 fl. Nero di Rosso 2007 i trækasse

Samlet Vurdering: kr. 3995,-

Katalognummer: 433

5 fl. Nero di Rosso 2007 i trækasse

Samlet Vurdering: kr. 3995,-



Vi udvælger nøje vores druer, som er i hænderne på de bedste italienske vinproducenter.

Den bløde presning, præcis rengøring af mosten, den begrænsede brug af invasive teknologiske teknikke - alt dette giver os mulighed for at stræbe efter udødelighed for vores vine. Ønsket om at skabe, at overraske og overraske os selv, gør vores job bliver vores passion, og vores passion bliver en livsfilosofi.



Valpolicella Ripasso 2011

Produktionsområde
Valpolicella, nær Verona

Druesort
Corvina Veronese: 70%
Rondinella: 25%
Croatina: 5%

Totalt syreindhold: 5,60 g / l
Alkoholisk grad: 13,50%
Tørstofindhold: 25 g / l

Vurdering: pr. fl. 90 kr.

VINPRODUKTIONEN

Ripasso er et italiensk begreb, der betyder re-bestået. Det er en teknik, der tilføjer ekstra smag og alkohol til Valpolicella. Det upressede drue skind som bruges til vinen: Amarone tilsættes til allerede blandet og fermenteret Valpolicella. Dette tilføjer en utrolig mængde af krop, karakter og stil til typisk simple vin. Fordelene ved denne proces oxideres og botrytis smag og yderligere tanniner. Det tanniner giver denne vinen par ekstra år i kælderen samt modning i træ og raffinering i flaske for omkring 2 år før salg.



Katalognummer: 434
12 fl. Valpolicella Ripasso 2011
Samlet Vurdering: kr. 1080

Katalognummer: 435
12 fl. Valpolicella Ripasso 2011
Samlet Vurdering: kr. 1080

Katalognummer: 436
12 fl. Valpolicella Ripasso 2011
Samlet Vurdering: kr. 1080

Katalognummer: 437
12 fl. Valpolicella Ripasso 2011
Samlet Vurdering: kr. 1080

Katalognummer: 438
12 fl. Valpolicella Ripasso 2011
Samlet Vurdering: kr. 1080

Katalognummer: 439
12 fl. Valpolicella Ripasso 2011
Samlet Vurdering: kr. 1080

Katalognummer: 440
12 fl. Valpolicella Ripasso 2011
Samlet Vurdering: kr. 1080

Amarone della Valpolicella DOCG 2010

Produktionsområde:
Valpolicella, nær Verona

Druesort:
Corvina Veronese: 70%
Rondinella: 25%
Molinara: 5%

Totalt syreindhold: 5,40 g / l
Alkohol: 15%
Tørstofindhold: 34 g / l

Vurdering: pr. fl. 180 kr.

VINPRODUKTIONEN

Amarone er født fra et udvalg af druer, som er til tørre indtil slutningen af vinteren i et ventileret sted. Efter høst tørres druerne i omkring 4 måneder, hvilket betyder et tab af vægt på omkring 50%. Gærings temperatur mellem 18 ° og 22 ° C. Iblødsætning tid: 20 dage. Modning i træ og raffinering i flaske i omkring 3 år før salg.



Katalognummer: 441

6 fl. Amarone della Valpolicella DOCG 2010

Samlet Vurdering: kr. 1080

Katalognummer: 442

6 fl. Amarone della Valpolicella DOCG 2010

Samlet Vurdering: kr. 1080

Katalognummer: 443

6 fl. Amarone della Valpolicella DOCG 2010

Samlet Vurdering: kr. 1080

Rosso di Montalcino

2008

Podere Gauggiole

Navn: Rosso di Montalcino

Område: Toscana

Årgang: 2008

Alkohol: 14%

Druesorter: Sangiovese (nielluccio)

Producent: Podere Gauggiole

Vurdering: pr. fl. 100 kr.

Rødvinen fra producenten Podere Gauggiole er lavet på druesorten, Sangiovese Grosso, fra de samme vinmarker som Brunello, med oprindelse i Toscana. Den rubinrøde vin har en blid, fyldig og frugtagtig smag af kirsebær og blomster med en lang og tør eftersmag. Drik vinen til pastaretter, gryderetter med fx vildsvin eller kalveskank samt til bløde og friske oste. Nydes bedst inden for de første 7 år, men kan sagtens lagres lidt længere.



Katalognummer: 444

12 fl.Rosso di Montalcino 2008

Samlet Vurdering: kr. 1200

Katalognummer: 445

12 fl.Rosso di Montalcino 2008

Samlet Vurdering: kr. 1200

Katalognummer: 446

12 fl.Rosso di Montalcino 2008

Samlet Vurdering: kr. 1200

Katalognummer: 447

12 fl.Rosso di Montalcino 2008

Samlet Vurdering: kr. 1200

Canal Granda DOC VENEZIA Pinot Grigio 2011

OPRINDELSE

Vinmarker i provinserne Treviso og Venedig

Druesort

Pinot Grigio 100%

Smag og udseende:

Udseende: straaugul

Bouquet: fwhite frugter (æbler, pærer og ferskner)

Smag: tør, fyldig og mineralsk

Alkohol: 12,5% vol.

Serveres ved 10-12 ° C

Vurdering: pr. fl. 60 kr.



Katalognummer: 448
12 fl. Pinot Grigio 2011
Samlet Vurdering: kr. 720

Katalognummer: 449
12 fl. Pinot Grigio 2011
Samlet Vurdering: kr. 720

Katalognummer: 450
12 fl. Pinot Grigio 2011
Samlet Vurdering: kr. 720

Katalognummer: 451
12 fl. Pinot Grigio 2011
Samlet Vurdering: kr. 720

Katalognummer: 452
12 fl. Pinot Grigio 2011
Samlet Vurdering: kr. 720

Ducalis Grand Cuvée Spumante Brut

Alkohol: 11,5%

Vurdering: pr. fl. 60 kr.



Katalognummer: 453

12 fl. Grand Cuvée – Spumante Brut

Samlet Vurdering: kr. 720

Katalognummer: 454

12 fl. Grand Cuvée – Spumante Brut

Samlet Vurdering: kr. 720

Katalognummer: 455

12 fl. Grand Cuvée – Spumante Brut

Samlet Vurdering: kr. 720

Katalognummer: 456

12 fl. Grand Cuvée – Spumante Brut

Samlet Vurdering: kr. 720



Katalognummer: 457

28 flasker mezzaluna - Rosso oltrepo 2004

Katalognummer: 458

35 flasker seniorio de penas 1995

17 flasker seniorio de penas 1996

17 flasker mas florit 1996

Bemærk årstal! Ikke prøvesmagt

Katalognummer: 459

5 fl. Diesel vin i trækasse

2 fl. Bianco di Rosso 2007 & 3 fl. Rosso di Rosso 2007

Samlet Vurdering: kr. 3995,-

Katalognummer: 460

5 fl. Diesel vin i trækasse

2 fl. Bianco di Rosso 2007 & 3 fl. Rosso di Rosso 2007

Samlet Vurdering: kr. 3995,-

Katalognummer: 461

5 fl. Diesel vin i trækasse

2 fl. Bianco di Rosso 2007 & 3 fl. Rosso di Rosso 2007

Samlet Vurdering: kr. 3995,-

Katalognummer: 462

5 fl. Diesel vin i trækasse

2 fl. Bianco di Rosso 2007 & 3 fl. Rosso di Rosso 2007

Samlet Vurdering: kr. 3995,-

Katalognummer: 463

5 fl. Diesel vin i trækasse

2 fl. Bianco di Rosso 2007 & 3 fl. Rosso di Rosso 2007

Samlet Vurdering: kr. 3995,-

Katalognummer: 464

5 fl. Diesel

5 fl. Nero di Rosso 2007

Samlet Vurdering: kr. 3995,-

Katalognummer: 465

5 fl. Diesel

5 fl. Nero di Rosso 2007

Samlet Vurdering: kr. 3995,-

Katalognummer: 466

5 fl. Diesel

5 fl. Nero di Rosso 2007

Samlet Vurdering: kr. 3995,-

Katalognummer: 467

5 fl. Diesel

5 fl. Nero di Rosso 2007

Samlet Vurdering: kr. 3995,-

Katalognummer: 468

5 fl. Diesel

5 fl. Nero di Rosso 2007

Samlet Vurdering: kr. 3995,-

Katalognummer: 469

5 fl. Diesel

5 fl. Nero di Rosso 2008

Samlet Vurdering: kr. 3995,-

Katalognummer: 470

5 fl. Diesel

5 fl. Nero di Rosso 2008

Samlet Vurdering: kr. 3995,-

Katalognummer: 471

5 fl. Diesel

5 fl. Nero di Rosso 2008

Samlet Vurdering: kr. 3995,-

Katalognummer: 472

5 fl. Diesel

5 fl. Nero di Rosso 2008

Samlet Vurdering: kr. 3995,-

Katalognummer: 473

5 fl. Diesel

5 fl. Nero di Rosso 2008

Samlet Vurdering: kr. 3995,-

Københavns Auktioner ApS, Chr. Hee's Efff.

Stensmosevej 24B-C

2630 Albertslund

(Denmark)

Cvr: 35471316

Kontooplysninger:

Reg. nr. 9365 Konto 0008331324.

Email: info@kbhauktioner.dk

Telefon: (+45) 3929 9000

Åbningstider:

mandag – fredag: 10:00 – 15:00

CHR.
HEE'S
EFFF.