

Liebe WeinliebhaberInnen

Freiburg, Januar 2004

Viele von uns hoffen nach wie vor noch auf einen Wintereinbruch mit viel Schnee: Auf einen Spaziergang durch tief verschneite Wälder, auf eine lange Schlittenfahrt oder auf eine Abfahrt im Pulverschnee. Ob nach grünen oder weissen Ausflügen sitzen wir abends dann mit rosigen Gesichtern in der warmen Stube und geniessen die Erinnerungen an den Tag bei einem Glas Wein. Möglicherweise zu einer währschaften Lammkeule, einem gespickten Rindsbraten al Barolo oder einem gefüllten Truthahn à la mode du chef?

Giovanni Cambioli's phantastische Fleischküche: der Küchenchef vom Restaurant Hôtel de Ville in Freiburg stellt noch selber Würste und Salami her, trocknet im Heu eingewickelte Filet in seinem Estrich oder rollt den Braten für seine Gäste selber. Die Auswahl, Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch ist seine grosse Leidenschaft. "Es verkörpert das ursprünglichste Kochen des Menschen überhaupt", ist Giovanni überzeugt.

Braten und Wein am 13. Februar 2004: Degustation — Essen

An diesem Freitagabend präsentieren wir Ihnen ab 17 Uhr bis 19 Uhr feine Weine für die Fleischküche in der cantina del mulino, Grand-Rue 66. Danach dürfen Sie im Restaurant Hôtel de Ville ein Menu mit Giovanni's raffiniertesten Fleischvariationen geniessen, natürlich zu einer Auswahl der vorher degustierten Weine. Aber Sie wissen es ja schon, dieser Abend im Restaurant ist immer schnell ausgebucht, darum reservieren Sie sofort bei Monica Rosenberg einen Tisch (026 322 10 26).

Gaumenfreuden – der Anlass für Geniesser

Haben Sie Lust ...

- sich im gemütlichen Ambiente der cantina del mulino in Bern kulinarisch verwöhnen zu lassen?
- bei einem 5 bis 6-Gang-Menu mit Gleichgesinnten über (passende) Weine zu fachsimpeln?
- zu jedem Gang Hintergrundinformationen zu Wein und Zubereitung der Speisen zu erhalten?
- den Abend bei Kaffee und Grappa ausklingen zu lassen und ev. einen Wein, der Ihnen zugesagt hat, mit einem Spezialrabatt nach Hause zu nehmen?

... dann sollten Sie sich unbedingt für unsere Gaumenfreuden anmelden – wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Daten Gaumenfreuden 1.Halbjahr: • Sa 27. März, 19h
• Sa 5. Juni, 19h

Infos und Anmeldung direkt im Laden Bern (031 348 49 50) oder unter info@cantinadelmulino.ch

Neuheiten

cantina del mulino ag

andré küttel
martin maurer
patrick riedo

grand-rue/reichengasse 66
1702 fribourg/freiburg
026 323 36 34
natel 079 214 22 04

stauffacherstrasse 11
3014 bern
031 348 49 50
natel 079 336 74 65

fax 026 323 36 24
info@cantinadelmulino.ch
www.cantinadelmulino.ch

Neue Weine von der Domaine Ostertag, Elsass

Mitte November vergangenen Jahres hat André Ostertag in der cantina del mulino in Freiburg einige seiner Weine vorgestellt, zwei davon haben wir neu in unser Sortiment aufgenommen.

Pinot blanc 2002, barrique: Wer einen feinen, fruchtigen und harmonischen Wein für die kommenden, noch kalten Tage sucht, wird damit eine Entdeckung machen. Angenehmer Apérowein, der aber auch zu Sauerkraut, Charcuterie, Fisch an weisser Sauce oder Poulet passt.

Ôde à l'instant présent, Gewurztraminer Vignoble d'Epfig 2002: «Ce vin est un accident ...» so beginnt André Ostertag und erklärt, wie einige Tage vor der geplanten Ernte die Edelfäule unerwartet sich einfand und den Trauben einen viel höheren Zuckergehalt bescherten. Der Wein ist alles andere als ein Unfall: frische Frucht gepaart mit der Fülle einer Vendange tardive. Eine süsse Verführung.

Pinot blanc 2002, barrique, Alsace AC - Domaine Ostertag ● 03-06 **14.50**
Ôde à l'instant présent, Gewurztraminer 2002 - Domaine Ostertag ● 03-06 **29.—**

Bodegas Palmera – ein Weingut mit Potential

Das DO(Denominacion de origen)-Gebiet Utiel-Requena liegt 75 km westlich von Valencia. Auf einer Hochebene, umgeben von einer Hügelkette, gedeihen nahezu 60 Millionen Rebstöcke. Die Winzer der Region sind stolz auf ihre bis in vorchristliche Zeit zurückreichende Weinbautradition. Dennoch wurden hier bis in die jüngste Vergangenheit nur einfache farbintensive Verschnittweine produziert. Erst in den letzten Jahren erkennen immer mehr Erzeuger das Potential dieser Region und vinifizieren Weine von beachtlicher Qualität.

Die Rebfläche der Bodegas Palmera liegt wenige Kilometer westlich des Städtchens Utiel und gehört zu den besten der Region. Angebaut werden ausschliesslich Rebsorten zur Rotweinerzeugung: Tempranillo, Bobal sowie etwas Cabernet Sauvignon und Merlot.

Sowohl die klimatischen wie auch die geologischen Bedingungen der Utiel-Requena eignen sich hervorragend für biologischen Weinbau: Pilzbefall und Schäden durch Insekten sind auf ein Minimum reduziert. Massvolle Erträge, selektive Traubenernte von Hand und eine schonende Verarbeitung im Keller sorgen für eine optimale Weinqualität.

Bobal y Tempranillo 2002: Dank einem Anteil von 60% Bobal ist dieser Tropfen ungemein fruchtig und erfreut mit seinen Kirsch- und Mandelaromen - ein eigenständiger Wein, der sein (weniges) Geld mehr als wert ist.

Viña Cabriel 2002: Das Bouquet erinnert an Vanille und schwarze Johannisbeeren, im Gaumen feine Holz- und Röstaromen kombiniert mit süsser Frucht. Der Cabriel ist, auch von der Rebsortenzusammensetzung her, eine echte Alternative zu den bekannten Gebieten im nördlichen Spanien wie etwa Rioja.

Neu: L'Angelet 2000 : Aus selektionierten Tempranillotrauben von alten Rebstöcken vinifiziert, beeindruckt der Angelet mit einer würzigen Nase. Im Gaumen gefällt die intensive süsse Frucht - geschmeidige Tannine und Aromen von Schokolade, Preiselbeeren sowie ein anhaltender Abgang charakterisieren diesen gehaltvollen Tropfen.

Neu: L'Angelet d'Or 2000 – Selección de Tempranillo: Opulente Fruchtaromen nach getrockneten Früchten und Gewürzen wie Koriander und Zimt betören Nase und Gaumen. Ein himmlischer Wein, dicht und konzentriert mit grossem Entwicklungspotential, mit (Engels-) Gold prämiert anlässlich der internationalen Weinverkostung Mundus Vini 2003.

| | | | |
|---|---|-------|--------------|
| Bobal Y Tempranillo 2002, Utiel-Requena DO - Bodegas Palmera | ● | 03-05 | 9.90 |
| Viña Cabriel 2002, Utiel-Requena DO - Bodegas Palmera | ● | 03-06 | 12.80 |
| L'Angelet 2000, Utiel-Requena DO - Bodegas Palmera | ● | 02-08 | 25.— |
| L'Angelet d'Or 2000, Utiel-Requena DO - Bodegas Palmera | ● | 02-08 | 42.— |

Agenda

| | |
|--------------------|--|
| 13. Februar | Braten & Wein: Degustation und Essen |
| 17 - 19h | Weindegustation in der cantina del mulino, Reichengasse 66, Freiburg ab 19h Essen im Restaurant de l'Hôtel de Ville, Reichengasse 6, Freiburg |
| 27. März | Gaumenfreuden |
| 19h | cantina del mulino in Bern, Stauffacherstrasse 11 |
| 4. Juni | Traditionelle Sommerwein-Degustation |
| ab 17h | Auberge aux 4 Vents, rte de Grandfey 124, Freiburg |
| 5. Juni | Gaumenfreuden |
| 19h | cantina del mulino in Bern, Stauffacherstrasse 11 |

mit lieben Grüssen

cantina del mulino
andré, martin, patrick