

Liebe WeinliebhaberInnen

Freiburg, Mai 2004

Neue Weine zu entdecken ist faszinierend – für Sie wie auch für uns: Rebsorten, deren Namen man zum ersten Mal überhaupt hört, Weine, die mit ihrer Geschmacksvielfalt verblüffen, finsessenreiche Weinbereitung – all dies ist uns jeden Frühling Grund genug, die wichtigsten internationalen Weinmessen zu besuchen. Welche neuen Weine und neuen Jahrgänge wir für Sie dieses Jahr selektioniert haben, finden Sie in den nachfolgenden Zeilen. Doch machen Sie sich selbst ein Bild und besuchen sie unsere Sommerwein-Degustation vom 4. Juni.

Mit lieben Grüssen

André Küttel, Martin Maurer, Patrick Riedo

## Sommerwein-Degustation am Freitag, 4. Juni

Wir stellen Ihnen wie jedes Jahr zum Sommeranfang geeignete Sommerweine sowie Neuheiten aus unserem Sortiment in einer Degustation vor.

**Bern:** in unserem Weinladen, Stauffacherstrasse 11 17h - 21h

**Freiburg:** Auberger aux 4 Vents, rte de Grandfey 124 17h - 21h

In Freiburg werden zudem **zwei Winzer** ihre Weine persönlich vorstellen:



**Thierry Michon, Domaine St-Nicolas** (Fiefs vendéens, Loire): Am Meer südlich von Nantes produziert Thierry Michon Weine von erstaunlicher Vielfalt. Die *Revue de vin de France, Mai 2004* ist voll des Lobes über seine jüngsten Rotweine (siehe unten).

**Enrico Rovero, Az. agr. Fratelli Rovero** (Piemonte): Die Barbera-Weine «Vigneto Gustin» und «Rouvè» sowie der gehaltvolle Sauvignon gehören seit Jahren zu den «Bestsellern» in unserem Sortiment. Die Grappas aus der hauseigenen Brennerei zählen zu den bestens Italiens. Seit kurzem hat nun Enrico die Federführung bei der Weinbereitung übernommen und stellt Ihnen die neuen Jahrgänge vor.

## Weitere Anlässe

**22. August**  
11-15h

**Käse- und Weindegustation**

Alp Stoss, Schwarzsee, Infos unter ([www.stoss.ch](http://www.stoss.ch))

cantina del mulino ag

andré küttel  
martin maurer  
patrick riedo

**4. September**  
19h

**Gaumenfreuden - der Anlass für Geniesser**

cantina del mulino in Bern, Stauffacherstrasse 11

Wir präsentieren Ihnen ein saisongerechtes 5-6-Gangmenu mit den dazu passenden Weinen. Infos und Anmeldung direkt im Laden Bern (031 348 49 50) oder unter [info@cantinadelmulino.ch](mailto:info@cantinadelmulino.ch)

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

**16.- 26. Sept.**

**Semaine du goût**

Wir werden verschiedene Anlässe durchführen (Info bald unter [www.cantinadelmulino.ch](http://www.cantinadelmulino.ch)).

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

## Betriebsferien

**Bern**  
**Freiburg**

**19. Juli - 1. August**  
**26. Juli - 15. August**

fax 026 323 36 24  
[info@cantinadelmulino.ch](mailto:info@cantinadelmulino.ch)  
[www.cantinadelmulino.ch](http://www.cantinadelmulino.ch)

## Domaine Elian da Ros, Côtes du Marmandais (Sud-Ouest, F)

Ein Aufsteiger par excellence! Nach Abschluss seiner Lehrjahre als verantwortlicher Kellermeister auf dem Topgut Zind-Humbrecht im Elsass hat Elian da Ros das elterliche Weingut 1997 übernommen welches bereits als Referenz-Weingut in Frankreichs Südwesten gilt. In dieser wenig bekannten Appellation an der Garonne, unweit von Sauternes, produziert er auf 13 ha terroirgeprägte, körperreiche Qualitätsweine mit viel Mineralität und Frische. Zwei seiner Cuvées konnten wir in kleinen Mengen importieren. Während der **Vignobles d'Elian 2002** (Merlot, Cabernet-Franc; Syrah) zur Zeit durch Körper, Frucht und Frische besticht, sollte die Spitzencuvée **Clos Bacquey 2001** (Merlot, Cabernet-Franc, Abouriou, Cabernet-Sauvignon) noch im Keller liegen bleiben. Sie zeigt sich sehr kompakt und dicht.

<b>Vignobles d'Elian 2002, Côtes du Marmandais AC</b> - Elian da Ros	●	03-08	<b>15.50</b>
<b>Clos Bacquey 2001, Côtes du Marmandais AC</b> - Elian da Ros	●	04-13	<b>29.50</b>

## Domaine Saint Nicolas, Fiefs vendéens (Loire, F)

Der **Gammes en May 2003** demonstriert auf eindrückliche Weise, welches Potential in einer Gamay-Traube steckt. Olivier Poussier meint in der *Revue de vin de France* vom Mai 2004 dazu: «Le fruit y est à la fois gourmand et croquant, d'une justesse époustouflante. Quelle fraîcheur, quelle densité! Ici, tout n'est que soyeux et velouté». Ebenso gelobt wird der **Le Poiré 2002**, ein konzentrierter, dichter Rotwein aus der Negrette-Traube. **Le Haut des Clous 2002**, ein körperreicher Weisswein aus Chenin-Trauben der besten Lage passt zu Fischgerichten und asiatischer Küche.

<b>Gammes en May 2003, Fiefs vendéens</b> - Domaine Saint Nicolas	●	03-06	<b>11.50</b>
<b>Le Poiré (Negrettes) 2002, Fiefs vendéens</b> - Domaine Saint Nicolas	●	04-10	<b>25.—</b>
<b>Le Haut des Clous 2002, Fiefs vendéens</b> - Domaine Saint Nicolas	○	03-06	<b>25.—</b>

## Der Vin de Table von Mathieu Cosse (Sud-Ouest, F)

Mathieu Cosse, Winzer im Cahors, wartet mit einer Neuheit auf. In den Coteaux de Quercy (VDQS) südlich von Cahors konnte er eine ca. 5 ha grosse Rebparzelle pachten, welche mit Cabernet Franc, Gamay, Malbec und Merlot bestockt ist. Er vinifizierte daraus im letzten Herbst einen fruchtigen Rotwein mit dem passenden Namen **Le Mastroquet** (der Schankwirt). Der ideale Begleiter für Sommergerichte.

<b>Le Mastroquet, vdt</b> - Mathieu Cosse	●	04-06	<b>10.50</b>
---	---	-------	--------------

### 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

## Tenuta Scilio (I): endlich sind unsere ersten Weine von Sizilien da!

Die Tenuta Scilio liegt im Nordosten des Vulkanes Etna und produziert Weine aus autochthonen Rebsorten der Appellation Etna DOC. Der **Etna bianco 2003** lebt von der frischen Frucht der Carricante-Traube und der **Etna rosso 2002** (aus der Nerello-Mascalese-Traube) besticht durch seine samtige Eleganz. Der Spitzenwein **Orphéus 1999** erhält seine mächtige Struktur von den Vulkanböden.

<b>Etna bianco 2003, doc</b> - Tenuta Scilia	○	04-08	<b>12.—</b>
<b>Etna Rosso 2002, doc</b> - Tenuta Scilia	●	04-08	<b>12.50</b>
<b>Orphéus 1999, Etna rosso doc</b> - Tenuta Scilia	●	04-08	<b>26.—</b>

### Bodegas Navarrosotillo, Rioja (E)

Sieger der Verkostung von über 80 Riojas durch die renommierte Zeitschrift *Wine international*: Die **Selección Especial de Garnacha 2001** von Navarrosotillo. Eine intensive Nase von reifen Früchten, Pfeffer, Kräutern und Brombeeren im Mund sowie weiche Tannine charakterisieren diesen komplexen Wein. Die **Reserva 1998**, assembliert aus Tempranillo und Garnacha und 12 Monate in barricas ausgebaut, zeigt sich reif und harmonisch mit einer angenehmen Tanninstruktur. Neu wieder im Sortiment führen wir den **Noemus 2003** (joven). Probieren sie diesen süffigen, fruchtigen und unkomplizierten Sommerwein zu leichten Gerichten und Grilladen.

<b>Noemus 2003, Rioja DOC</b> - Bodegas Navarrosotillo	●	04-06	<b>9.90</b>
<b>Rioja Reserva 1998</b> - Bodegas Navarrosotillo	●	03-06	<b>18.50</b>
<b>Selección especial de Garnacha, Rioja 2001</b> - Bodegas Navarrosotillo	●	04-08	<b>27.—</b>

### Bodegas Bagordi, Rioja (E): neuer Jahrgang - neue Etikette

Der Jahrgang 1998 markierte das erste Umstelljahr im biologischen Betrieb der Bodegas Bagordi. Seit 2001 führen wir deren Weine im Sortiment, so z.B. die **Reserva 1998** und als Spezialität die reinsortige **Graciano Crianza 2000**. Als Nachfolger der beliebten Semi-Crianza 2001 bieten wir Ihnen nun - unter neuem Namen - die **Usoa de Bagordi, Selección 2002** an. Dieser Rotwein gefällt mit seinen Noten von reifen Früchten, Lakritzen und den Vanille-Tönen des Barrique-Ausbaus. Er ist ein idealer Begleiter zu weissem Fleisch, Fischgerichten, Grillgemüse und Jamón Serrano.

<b>Usoa de Bagordi, Selección 2002</b> - Bodegas Bagordi	●	03-06	<b>12.80</b>
<b>Graciano Crianza 2000</b> - Bodegas Bagordi	●	02-08	<b>18.50</b>
<b>Rioja Reserva 1998</b> - Bodegas Bagordi	●	02-08	<b>25.—</b>

### Masia Freixe, Penedès (E)

Das Penedès ist in erster Linie für seine autochthonen weissen Rebsorten bekannt. Der **Xarel.lo 2003** von Masia Freixe besticht durch seine frische Säure und einen schlanken Körper – ein trockener Weisswein, der gut zu Fischgerichten und Tapas passt.

<b>Xarel.lo 2003</b> - Masia Freixe	○	04-06	<b>9.50</b>
-------------------------------------	---	-------	-------------

### Geyrhof, Kremstal (A)

Ein gut entwickeltes Honig-Kräuterbouquet in der Nase, intensive Veltliner-Frucht mit exotischen Noten und eine vife Säure im Gaumen: der **Grüner Veltliner, Hoher Rain 2003** passt sehr gut zu Spargeln, Süßwasserfisch und Pilzgerichten, gefällt aber auch als Aperowein. **Zweigelt, Ried Richtern 2002**: die Kreuzung zwischen Blaufränkisch x St. Laurent ergibt einen Wein, der verführerisch nach roten Beeren duftet. Mit seinen runden Tanninen harmonisiert er gut zu Rindfleisch, Poulet und mildem Käse.

<b>Grüner Veltliner, Hoher Rain 2003, Kremstal (A)</b> - Geyrhof	○	04-07	<b>13.80</b>
<b>Zweigelt, Ried Richtern 2002, Kremstal (A)</b> - Geyrhof	●	03-07	<b>15.50</b>