

Liebe WeinliebhaberInnen

Nach dem frühen Wintereinbruch bleibt uns die Erinnerung an einen aussergewöhnlich schönen Sommer 2003. Immer wieder taucht die Frage auf, ob ein so phantastischer Sommer auch zwangsläufig aussergewöhnliche Weine hervorbringt. So einfach ist das wohl kaum. Terroir, Mikroklima und das Können der Winzer spielen eine ebenso wichtige Rolle. Lassen wir uns also überraschen und geniessen in der Zwischenzeit die schönen Tropfen, die uns die vergangenen Jahre hinterlassen haben.

Erfolgreiche Weine

Le Sid 2001 - ein Top-Cahors: Nach "La Fage" und "Les Laquets" präsentieren Catherine Maisonneuve und Mathieu Cosse einen weiteren Cahors-Wein, von Reben auf eisenhaltigem Terroir. Le Sid 2001 wird bereits in den besten Restaurants serviert wie zum Beispiel in "La Ferme de mon père" von Marc Veyrat in Megève (**Michelin) oder "Le Carré du Feuillants" von Alain Dutournier in Paris (**Michelin).

Punsef's Campo Quadro 2000: Ein Barbaresco, auf biologisch bestellten Kalkböden in Neive produziert, erhält bei der grossen Barolo/Barbaresco-Verkostung von *Vinum* 18 Punkte. Rolf Bichsel's Kommentar zu Marina Marcarino's Traumwein: "komplexe, blumige-mineralische-rauchige Aromatik, von seltener Eleganz und Raffinesse ...": der eigentliche Hit der Verkostung.

Salice Salentino 2000: Im Juni importiert, im August ausverkauft - jetzt haben wir nochmals eine ansehnliche Menge 2000er erhalten: ein Wein mit viel Frucht und Fülle für wenig Geld!

Le Sid, Cahors AC 2001 - M. Cosse & C. Maisonneuve	●	03-11	29.70	10 % bis Ende Nov. (33.—)
Campo Quadro, Barbaresco AC 2000 - Punsef	●	03-10	49.—	
Salice Salentino DOC 2000 - Valle dell' Asso	●	02-05	9.45	10 % bis Ende Nov. (10.50)

Neuheiten

Antic: Mit dem "Antic" präsentieren Mathieu Cosse und Patrick Samarut einen Wein, welcher aus den besten Lagen des Languedoc stammt: die Region um Montpeyroux und Aniane. Grosse Kieselsteine bedecken die kargen Kalkböden. Auf der knapp 5 ha grossen Rebfläche wachsen vor allem Carignan- und Mourvèdre-Reben, zudem etwas Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot. Mathieu Cosse vinifiziert daraus einen noblen Wein mit viel Körper. Ein idealer Begleiter für Gerichte im Winterhalbjahr.

La vecchia Posta: Eigentlich haben wir ja schon genug piemontesische Weine im Angebot. Aber der Barbera Languia von Roberto Semino hat's uns angetan: frisch, viel Frucht und unheimlich dicht. Wir mussten einfach zugreifen. Annemie und Roberto Semino bewirtschaften drei Hektaren Weinberge im Herzen der colli tortonesi. Neben Barbera bauen sie Dolcetto, Croatina, Freisa und Cortese an. Daraus produziert Roberto im kleinen, blitzsauberen Keller ohne jegliche Technik auserlesene Weine.

Seminos wohnen in der ehemaligen Post von Avolasca und führen ein kleines Restaurant, ein sog. Agriturismo. Mit einfachsten Mitteln bieten sie ihren Gästen höchste Qualität: herzhaftes Küche, feinste Weine und eine wunderbare Aussicht in die wild romantischen Hügel von Tortona.

Corte Pavone: Die Familie Loacker führt seit Jahrzehnten im Südtirol ein bekanntes Weingut: die Tenute Loacker. Vor einigen Jahren hat sie mit dem Kauf des Toscaner-Weingutes Corte Pavone einen Traum verwirklicht: Sie produziert mit dem Brunello di Montalcino einen der berühmtesten Rotweine Italiens. Konsequenter setzen Rainer Loacker und seine Söhne auch hier ihre Philosophie um - dank biologischem Anbau produzieren sie authentische, terroirgeprägte Rotweine aus Sangiovese-Trauben und feiern mit dem fruchtigen, eleganten Rosso di Montalcino und dem wunderbar komplexen Brunello auch gleich Erfolge.

Antic 1999, Vin de pays de l'Hérault - M. Cosse et P. Samarut	●	03-05	19.—	
Languia 2001, Barbera colli tort. DOC - Az. agr. La vecchia Posta	●	03-05	14.50	
Rosso di Montalcino DOCG 2001 - Corte Pavone	●	03-07	22.80	
Brunello di Montalcino DOCG 1998 - Corte Pavone	●	04-10	42.—	

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

Festtagsweine

Unsere Aktionen: im Dezember in unseren Weingeschäften oder auf Internet.

Agenda

Weindegustation im Möbelhaus Lehmann, Düdingen, bei der Autobahnausfahrt

Freitag, 7. Nov. 19 - 22 h

Wir präsentieren Ihnen eine Auswahl aus unserem Weinsortiment. In aller Ruhe können Sie dazwischen die neusten Möbel des Traditionshauses Lehmann begutachten oder bei den Klängen einer Live-Jazzband verweilen. Kurz: ein Abend zum Geniessen!

Weindegustation: Festtagsweine im Weinladen in Bern

Freitag, 28. Nov. 17 - 21 h

Die schönsten Festtagsweine der cantina. Speziell: Fruchtweine aus dem Breitenrain-Quartier; der Produzent Peter Schneiter gibt Auskunft.

Eröffnung der neugestalteten Weinhandlung in Freiburg

Donnerstag, 4. Dez. ab 17 h

Mit einem Aperero werden wir die um eine Bar erweiterte Weinhandlung «einweihen». Dazu laden wir Sie ganz herzlich ein. Patrick Riedo wird dazu seine neuesten Antipasti-Kreationen anbieten. Jeden ersten Donnerstag im Monat können Sie dann die jeweils neuen Antipasti gratis probieren. Man darf gespannt sein! Die Bar ist übrigens während unseren Ladenzeiten offen (bis 19 Uhr, donnerstags bis 21 Uhr).

Öffnungszeiten über die Feiertage

Bern:	Montag	22. Dez.	14.00 - 19.00 Uhr
	Dienstag	23. Dez.	10.00 - 19.00 Uhr
	Mittwoch	24. Dez.	10.00 - 16.00 Uhr
	Samstag	27. Dez..	10.00 - 16.00 Uhr
	Montag	29. Dez.	14.00 - 19.00 Uhr
	Dienstag	30. Dez.	10.00 - 19.00 Uhr
	Mittwoch	31. Dez.	10.00 - 16.00 Uhr
	Samstag	3. Jan.	10.00 - 16.00 Uhr

Freiburg:	Montag	22. Dez.		13.30 - 19.00 Uhr
	Dienstag	23. Dez.	9.00 - 12.00	13.30 - 19.00 Uhr
	Mittwoch	24. Dez.	9.00 - 12.00	13.30 - 16.00 Uhr
	Samstag	27. Dez..	9.00 - 12.30	14.00 - 16.00 Uhr
	Dienstag	30. Dez.	9.00 - 12.00	13.30 - 19.00 Uhr
	Mittwoch	31. Dez.	9.00 - 12.00	13.30 - 16.00 Uhr
	Samstag	3. Jan.	9.00 - 12.30	14.00 - 16.00 Uhr