

Freiburg, Ende September 2004

Liebe Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber

Barolo und Champagne. So hiessen die Ziele unserer Weinreisen im vergangenen Frühling. Wir trafen Winzer, welche mit Respekt gegenüber dem Rebberg und dem Wein arbeiten um das jeweilige Terroir in ihren Weinen zum Ausdruck zu bringen. Die Weine von Teobaldo Cappellano in Serralunga d'Alba, Giuseppe Rinaldi in Barolo und Elio Grasso in Monforte d'Alba widerspiegeln sehr schön die unterschiedlichen Bodentypen der Appellation sowie die «Weinphilosophie» der einzelnen Winzer. Begeistert haben uns ebenfalls die Winzer-Champagner von Pierre Larmandier. Angestrebt werden hier nicht ein alljährlich gleicher Champagner-Stil oder eine «Hausmarke», sondern echte Terroirweine. An zwei Degustationen, im Oktober und November, möchten wir Ihnen diese Weine vorstellen.

Mit herzliche Grüssen
André Küttel, Martin Maurer, Patrick Riedo

Weindegustation «Drei *barolisti* und ihre Weine»

Wir laden Sie ganz herzlich ein in die Welt des Barolo einzutauchen. Sie können die Weine von Teobaldo Cappellano, Giuseppe Rinaldi und Elio Grasso unverbindlich degustieren und so die verschiedenen Terroirs dieser Weinhochburg des Piemonts sowie die unterschiedlichen Weinphilosophien dieser Winzer entdecken (siehe «Neuheiten»).

Do 14. Oktober, 17-21h, im Weinladen in **Freiburg**, Reichengasse 66

Fr 15. Oktober, 17-21h, im Weinladen in **Bern**, Stauffacherstrasse 11

Weindegustation «Champagner & Festtagsweine»

An dieser Degustation präsentieren wir Ihnen verschiedene Champagner von Pierre Larmandier sowie eine Auswahl von Festtagsweinen.

Do 25. November, 17-21 h, im Weinladen in **Freiburg**, Grand-Rue 66

Fr 26. November, 17-21 h, im Weinladen in **Bern**, Stauffacherstrasse 11

Sa 27. November, 10-15h, im Weinladen in **Freiburg**, Grand-Rue 66

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

Geschenkideen

Ab November finden Sie verschiedene Geschenk-Vorschläge in unseren Geschäften sowie auf unserer Homepage. Neu ins Sortiment aufgenommen haben wir eine Auswahl an Weingläsern, Weinkaraffen, Zapfenzieher u.a.

Öffnungszeiten über die Festtage

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	Bern:	Di	21 Dez.	11.00 - 19.00		
		Mi	22 Dez.	11.00 - 19.00		
		Do	23 Dez.	11.00 - 19.00		
		Fr	24 Dez.	10.00 - 16.00		
		Mi	29 Dez.	11.00 - 14.00	16.00 - 19.00	
		Do	30 Dez.	11.00 - 14.00	16.00 - 19.00	
		Fr	31 Dez.	10.00 - 16.00		
		Freiburg:	Di	21 Dez.		13.30 - 19.00
			Mi	22 Dez.		13.30 - 19.00
			Do	23 Dez.	9.00 - 12.00	13.30 - 21.00
Fr	24 Dez.		9.00 - 16.00			
Di	28 Dez.			13.30 - 19.00		
Mi	29 Dez.			13.30 - 19.00		
Do	30 Dez.		9.00 - 12.00	13.30 - 21.00		
Fr	31 Dez.		9.00 - 16.00			

Neuheiten: drei Barolisti und ihre Weine



Teobaldo Cappellano, Serralunga d'Alba

Cappellano besitzt ein Weingut von 3 ha in Serralunga d'Alba und produziert ungefähr 20'000 Flaschen Wein pro Jahr. Er sagt von seinen Weinbergen: «Meine geliebten Lagen sind für mich wie eine anarchische Hügelgruppe, ganz ohne Dogma, aber innerlich reich...» So haben wir auch seine Weine erlebt, kräftig, vielschichtig, einzigartig. Sie werden traditionell vinifiziert, nicht filtriert und ohne grosse technische Infrastruktur hergestellt. **Barolo Franco Pie 1999**: ein weicher, eleganter und sehr warmer Barolo, vielschichtig und einzigartig, von einer Parzelle mit Reben ohne amerikanische Unterlage, ein wirklicher Terroirwein. **Nebbiolo d'Alba 2000**: feingliedrig, elegant und mittelmäßig, mit einer sehr schönen Nebbiolo-Frucht.

Nebbiolo d'Alba DOC 2000	● 04-10	23.—
Barolo DOCG Piè Rupestris 1999	● 04-14	50.—
Barolo DOCG Piè Franco 1999	● 04-14	65.—



Giuseppe Rinaldi, Barolo

Beppe Rinaldi führt das kleine Weingut in Barolo mit grossem Einsatz im Sinne seines Vaters weiter, der ein legendärer Barolista war. Beppe produziert ausgesprochen traditionelle Weine ohne Einsatz von jeglicher Technik. In seinem Keller wähnt man sich im vorigen Jahrhundert, seine Weine könnten aber nicht reintoniger und frischer sein. So vergärt z.B. der Traubenmost im offenen grossen Holzbottich und er benutzt nur die darin vorkommenden natürlichen Hefen zur Gärung. **Barbera d'Alba 2002**: frisch, fruchtig, leicht und sehr süffig. **Nebbiolo d'Alba 2002**: kräftiger, eleganter und feiner Nebbiolo mit Kirschenaroma. **Barolo Brunate 1999**: kräftiger, gerbstoffreicher Barolo mit grossem Reifungspotential. Trotz Tanin fein, elegant und mit schöner Frucht.

Barbera d'Alba DOC 2002	● 04-08	20.—
Nebbiolo d'Alba DOC 2002	● 04-10	22.—
Barolo DOCG Cannubi 1999	● 04-14	58.—
Barolo DOCG Brunate Le Coste 1999	● 04-14	58.—

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



Elio Grasso, Monforte d'Alba

Elio Grasso hat vor Jahren dem Stadtleben den Rücken gekehrt und das elterliche, 16 ha grosse Weingut übernommen. Heute zählt er zu den ganz grossen Barolisti. Nach moderner Art vinifiziert er die Weine in Inox-Behältern unter Einsatz von Zuchthefer, baut sie dann aber in den grossen, traditionellen Holzfässern aus. Qualitativ einwandfreies Traubengut ist Elios oberste Maxime im Weinberg, welchen er nach integrierten Produktionsmethoden pflegt. Der Barolo Casa Maté 2000 besticht durch Kraft, Dichte und eine prägnante, barolo-typische Frucht.

Barolo DOCG Casa Maté 2000	● 04-14	65.—
-----------------------------------	---------	-------------

Neuheiten: Champagne



Champagne Larmandier-Bernier in Vertus

Die Rebflächen des 15 ha grossen Weingutes liegen in der Côte des Blancs, verteilt auf die Gemeinden Vertus (Premier Cru) sowie Cramant, Chouilly und Avize (Grand Cru). Dominierende Rebsorte in diesem Teil der Champagne ist der Chardonnay, dem die Kreideböden besonders gut bekommen. Hier werden denn auch die elegantesten und feinsten Weine der ganzen Champagne erzeugt. Bei Pierre Larmandier, welcher von seiner Gemahlin Sophie und seiner Mutter Elisabeth unterstützt wird, spürt man deutlich die Bedeutung, die er dem Terroir beimisst, wenn er präzisiert: «Wir machen hier keinen Champagner aus Chardonnay, sondern Champagner aus Vertus oder Cramant.» Auf Herbizide wird daher verzichtet. Statt dessen werden die begrünten Böden mechanisch bearbeitet, wodurch eine tiefgründigere Bewurzelung erreicht und das Bodenleben erhalten wird. Ertragsbeschränkung, optimal gereiftes Traubengut sowie separate Vinifizierung nach Parzellen unter Verwendung der dort natürlich vorkommenden Hefen sind ebenso selbstverständlich (nb. heute werden 99% aller Champagner mit Zuchthefen produziert). Die Dosage ist minim oder fällt völlig weg. Es resultieren Champagner von seltener Mineralität und Frische.

Der **Premier Cru Brut Tradition** (80% Chardonnay, 20% Pinot noir) überzeugt durch seine Harmonie, der **Brut Blanc de Blancs** durch seine Frische. Feinfruchtig, voll und komplex kommt der **Brut Special Club Premier Cru 1996** daher. Er wird hergestellt aus ausgewählten Reben von Cramant, Chouilly und Vertus und kann noch gut gelagert werden. Unter den «Champagnes singuliers» besticht der **Terre de Vertus Premier Cru non dosé** durch Reintönigkeit, Rasse und Feinheit, der **Grand Cru Extra Brut Vieilles Vignes de Cramant** durch ausgeprägte Mineralität und einen langen Abgang. Er wird seine ganze Komplexität erst in einigen Jahren entfalten. Die Champagne ist die einzige Appellation Frankreichs, in welcher Rosés aus einer Assemblage von Rot- und Weisswein erzeugt werden. Der **Rosé de saignée Brut, Premier Cru** hingegen entsteht durch eine Maischegärung von sehr reifen Pinot Noir-Trauben. Das Resultat ist ein herrlicher Rosé mit viel Frucht, Saft und Kraft.

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

Les Champagnes d'harmonie

Brut tradition , Premier Cru	37.5 cl	● 04-06	21.—
Brut Blanc de Blancs , Premier Cru		● 04-08	37.—
Brut Blanc de Blancs , Premier Cru	Magnum	● 04-09	78.—
Brut Special Club Blanc de Blancs , Premier Cru 1996		● 05-10	54.—
Brut Blanc de Blancs , Premier Cru 1996	Magnum	● 04-10	112.—

Les Champagnes singuliers

Terre de Vertus, Non dosé , Premier Cru		● 04-08	41.—
Vieilles vignes de Cramant , Grand Cru Extra-brut 1999		● 05-10	44.—
Rosé de saignée Brut , Premier Cru		● 04-08	44.—