



Sommerwein-Degustationen



13. JUNI IN FREIBURG Auberge aux 4 Vents

17h – 20h

Route de Grandfey 124

in Anwesenheit von :

Vincent Chollet, Domaine Mermetus (Lavaux)

Fabrizio Iuli, IULI Cantina viticoltori Monferrato (Piemonte)

Zusätzlich präsentieren wir Ihnen wie jedes Jahr **Neuheiten** sowie **Sommerweine** aus unserem Sortiment. Unkostenbeitrag: Fr. 10.— / pro Person, Anmeldung nicht erforderlich.

Wer anschliessend den Abend in der Auberge aux 4 Vents bei einem **Nachtessen** ausklingen lassen möchte, sollte möglichst rasch reservieren (Tel. 026 321 56 00).



21. JUNI IN BERN Schloss Köniz

15h – 20h

Muhlenstrasse 11, Köniz

Wir präsentieren Ihnen wie jedes Jahr **Neuheiten** sowie **Sommerweine** aus unserem Sortiment. Anmeldung nicht erforderlich.

cantina del mulino ag

andré küttel
martin maurer
patrick riedo

Place des Ormeaux 1
1700 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

Öffnungszeiten im Sommer

Freiburg

Vom 31. Juli bis zum 4. August bleibt der Laden in Freiburg geschlossen. Während des Sommers gelten ansonsten die üblichen Ladenöffnungszeiten:

Di/Mi 14h-19h; Do/Fr 9h30-12h, 14h-19h; Sa 9h30-12h30, 14h-16h.

Bern

Vom 7. Juli bis zum 4. August bleibt der Laden donnerstags geschlossen. Ansonsten gelten die üblichen Öffnungszeiten: Do 17-19h; Fr 14-19h, Sa 10-16h.



DOM. MERMETUS HENRI ET VINCENT CHOLLET — LAVAUX



Guillaume Perret

Das in 35 Parzellen aufgeteilte, 7 Hektar grosse Weingut liegt in den Appellationen Lutry und Villette, im Clos de la Maissonette in Epresses und im Clos de Nant in Chardonne. Naturnaher Weinbau und Freude am Weinbau bestimmen die Arbeit in den Rebbergen und die Wahl der Rebsorten. Seit 30 Jahren richten sich die Chollets uns nach den Klimafacetten des Lavaux und nutzen sie gekonnt aus, um die Wahl ihrer Rebsorten entsprechend anzupassen. Die so gewonnene Vielfalt ermöglicht es, ein im Lavaux einzigartiges Weinsortiment anzubieten.

Henri und Claire haben 1975 ohne einen einzigen Rebstock bei Null angefangen. Im Jahr 2000 übernahmen sie das Weingut von Henris Bruder. Mittlerweile werden sie von ihrem Sohn **Vincent** und seiner Frau **Valérie**, beides ausgebildete Weinbauern und Önologen, unterstützt.

Das Weingut hat 18 Weine im Angebot. Sie reichen vom Aperitif- bis zum Dessertwein und werden in Bottichen, Barriques und Fässern ausgebaut. Jeder Wein ist der reine Ausdruck der Rebsorte, aus der er gekeltert wurde. Je besser die Rebsorte auf den

Boden und den Jahrgang abgestimmt ist, desto mehr Emotionen lässt der Wein aufkommen.

In diesem Sinn werden sowohl lokale Rebsorten wie der Chasselas, der Plant du Rhin (1920 angepflanzte Reben), der Plan Robert (einheimische Rebsorte), der Gamaret, der Doral und die Mondeuse Noire (historische Rebsorte der Waadtländer Weinberge) als auch Rebsorten aus einem weiteren Umfeld wie der Viognier, der Cabernet franc, der Merlot, der Gamay, der Pinot noir, der Chardonnay (1960 gepflanzt), der Pinot gris, der Pinot blanc und der Savagnin rose angebaut.

Dank genauer Umsetzung erprobter Weinbaumethoden können reife, gesunde Trauben geerntet werden. Die Parzellen sind streng nach Rebsorten getrennt. Eine sanfte, langsame Weinherstellung bringt die Besonderheiten jedes Weines speziell gut zur Geltung. Und die subtile Mischung aus traditioneller Technik und modernen Mitteln ergibt reine und komplexe Weine.

Quellen: Domaine Mermetus; Arte-vitis; Memoire des Vins Suisse



gje.mabulle.com



Dame claire: Ein fruchtiger und erfrischender Chasselas, ideal zum Apero, passt aber auch gut zu einem Eglifilet.

Vase N°10: die Trauben stammen jedes Jahr von den gleichen Rebparzellen; sie werden ohne zweite Gärung vinifiziert, was dem Wein mehr Frische verleiht. Der Ausbau erfolgt im grossen Holzfass (Vase N°10) auf der Hefe. Die wenig tiefgründigen Böden sind reich an Schluff und Lehm, welche auf einem

Molasseuntergrund liegen; dieser reintonige und strukturierte Chasselas ist der ideale Essensbegleiter.

Essence lémanique: rund und vollmundig kommt er daher, doch immer sehr elegant, mit ausdrucksvollen Noten von Pfirsich, Aprikosen und leicht würzig. Die Viogniertrauben stammen von vier südexponierten Parzellen und werden getrennt in Inox-Tanks vinifiziert, ein Fünftel in 500 Liter Holzfässern.

Une touche de fantaisie: dezente Aromen von Zitrus und Ananas, dicht und nervig im Mund, viel Frische! Ein geradliniger Wein aus der Savoyer Altesse-Traube.

Fleur des Combes: ein fruchtiger, feiner Gamay von alten Reblagen. Abgefüllt ohne

Filtration um diese Frucht möglichst unverfälscht auf die Flasche zu bringen.

Le Chant de la Terre: fruchtig und würzig mit Noten von Pfeffer, recht vollmundig. Diese autochtone Lavaux-Rebsorte namens Plant Robert fasziniert und gefällt gleichermaßen.

Vin du Bacouni: Die Mondeuse ist eine alte, rote savoyardische Rebsorte, die einst auch am Genfersee angebaut wurde, von da aber praktisch verschwunden und in Vergessenheit geraten ist. Um auszureifen, verlangt sie gebieterisch nach Ertragsregulierung. Vincent Chollet erzeugt aus der rustikalen Sorte einen tiefvioletten, pfeffrig-beerigen Wein mit saftiger Säure. Henri Chollet hat den kryptischen Namen erfunden. «Bacounis nannte man früher die Schiffsleute, welche die Barken über den See gesteuert haben. Die Schiffer hätten an diesem kernig-trinkigen Wein sicher ihre Freude gehabt», erklärt er. Vergärung mit 10% nicht entrappten Trauben, 9 Monate Ausbau auf der Hefe, 10% neue Barriques.

Vin des Amoureux: Süsswein aus gefrorenen und rosinierten Trauben (Chardonnay, Pinot blanc, Savagnin rose), in Barriques und grossen Behältern ausgebaut.

Preisreduktion gültig bis Ende Juni

Dame Claire , Villette AOC 2013 Chasselas	○ 14-18	15.30	13.80
Vase N°10 , Villette AOC 2012 Chasselas	○ 13-20	20.—	18.—
Essence lémanique , Villette AOC 2013 Viognier	○ 14-19	29.—	26.10
Une touche de fantaisie , Lutry AOC 2013 Altesse	○ 14-19	28.—	25.20
Fleur des Combes , Villette AOC 2013 Gamay	● 14-19	18.—	16.20
Le Chant de la Terre , Villette AOC 2012 Plant Robert	● 13-20	27.—	24.30
Vin du Bacouni , Villette AOC 2012 Mondeuse	● 14-22	27.—	24.30
Vin des Amoureux , Villette AOC 2012 Chardonnay, Pinot bl., Savagnin rose	○ 14-19	17.—	15.30 20cl D





IULI CANTINA VITICOLTORI DEL MONFERRATO – PIEMONTE



Das Weingut **Fabrizio Iuli** in Montaldo di Cerrina ist weit weg von allem, sogar für die Piemontesen. Es liegt auf einem Hügel, umgeben von Wäldern, im Monferrato Basso, im Norden des Weinbaugebietes Piemont, ganz nah an den Reisfeldern von Vercelli. Iuli und seine Partner bewirtschaften 18 ha alte Reben auf Lehm- und Kalkböden, an den besten Süd- und Südwestlagen des Ortes. Die wichtigste Traubensorte ist – wie oft im Piemont – die Barbera, daneben gedeihen auch Nebbiolo und Pinot nero.

Daraus keltert Fabrizio in einem traditionellen piemontesischem Bauerhaus aus dem 17. Jhd. frische, elegante und strukturierte Weine. Sie vergären auf ihren natürlichen Hefen während 10 bis 15 Tagen im Stahltank und werden je nach Cuvée im Stahltank, gebrauchten oder neuen Barriques ausgebaut.

Umberta, Barbera del Monferrato 2012 DOC: Der Einsteigerwein von Iuli aus dem Stahltank. Ein Wein mit Potential, Frische und Trinkigkeit. Er passt ausgezeichnet zu Salami, Polenta und Pasta aglio e olio.

Rossore, Barbera del Monferrato superiore 2011 DOCG: Der Superiore, ausgebaut in gebrauchten Barriques, repräsentiert optimal das Terroir in Montaldo: frisch, elegant, reichhaltig und mineralisch. Harmoniert sehr gut mit Risotto an Pilzsauce, Kaninchen oder geschmortem Schweinebraten.



Barabba, Barbera del Monferrato superiore 2010 DOCG (nur Magnum): Sein Cru ausgebaut in neuen Barriques, brachte die unbekannte Weinregion des Piemont in die Schlagzeilen, als Iuli für seinen Barabba 2004 die begehrten tre Bicchieri des Gambero rosso erhielt: strukturiert, reichhaltig und doch elegant. Passt zu Lammgerichten oder reifem Käse.



Umberta, Barbera del Monferrato DOC 2012

Rossore, Barbera del Monferrato superiore DOCG 2011

Barabba, Barbera del Monferrato superiore DOCG 2010 Magnum

● 14-18

● 14-19

● 14-25

Preisreduktion gültig bis Ende Juni

15.— **13.50**

25.— **22.50**

75.— **67.50**

SUBSKRIPTION Bordeaux 2013



Auf unserer Homepage können Sie die von uns ausgewählten Weine vorbestellen. Die Liste wird laufend nachgeführt.

Pontet-Canet – Pauillac

Clos de Jaugueyron – Margaux

Clos de Jaugueyron – Haut-Médoc

Château Belle-Vue – Haut-Médoc

Château Mille-Roses – Margaux

Château Grand Corbin-Despaigne – Saint-Emilion

Château Fonroque – Saint-Emilion

Château Pavie-Macquin – Saint-Emilion

Clos Puy Arnaud – Castillon

Le Chemin – Pomerol

A TABLE **superfein essen (nicht) wie daheim...**



27. Juni in Bern

Im Weinladen, Stauffacherstrasse 11, 19.30h
Fr. 95.— / Person (inkl. Weine)

Ein Mehrgang-Menü, von **heimlifeiss** aus regionalen Saisonprodukten zubereitet. Dazu passende Weine, von Martin Maurer ausgewählt und präsentiert.
Reservationen: <http://www.heiterweiter.ch/heimlifeiss>

WEINABENDE UND -KURSE im HERBST

Wir bieten für Weininteressierte im Herbst verschiedene lehrreiche und gemütliche Abende zum Thema Wein an. Es sind keine speziellen Vorkenntnisse notwendig.

Anmeldung bis eine Woche vor Beginn eines Kurses unter info@cantinadelmulino.ch oder 026 323 36 34 bzw. 079 336 74 65 (Bern) oder 079 214 22 04 (Freiburg).



Wein-Grundkurse (3 Abende)

1./8./15. Oktober in Freiburg
Im Weinladen, Place des Ormeaux 1

5./12./19. November in Freiburg
Im Weinladen, Place des Ormeaux 1

29. Okt., 5./12. Nov. in Bern
Im Weinladen, Stauffacherstrasse 11

Jeweils um 19h30 bis 21h30.

Der Einführungskurs stellt das Degustieren ins Zentrum – Geruchs- und Geschmacksinn kommen auf ihre Kosten. Dazu gibt es Informationen zu Rebsorten und Weintypen, Weinanbau und Weinerstellung, Wein und Essen.

Teilnehmerzahl: 10 – 15 Teilnehmer/-innen
Fr. 210.— / Person (3 Abende)



Weinabend Weine und Traubensorten des Mezzogiorno

7. Oktober in Freiburg
Im Weinladen, Place des Ormeaux 1

19h30 bis ca. 21h30

Aglianico und Piediroso, Falanghina und Catarratto, Vulture und Etna, Sardinien und Sizilien, Süditalien ist reich an Regionen und alten, oft unbekanntem Rebsorten. 8 Weine, dazu passende Häppchen.
Fr. 70.— / Person

WEIN-ABO **4 JAHRESZEITEN**

Möchten Sie viermal im Jahr jemanden oder sich selbst mit einem Weinpaket überraschen? Mit saisonalen Weinen und passenden Menuempfehlungen?

Dann bestellen Sie unser 4-Jahreszeiten-Abonnement. Zu Beginn jeder Jahreszeit erhalten Sie je nach Wunsch 3 oder 6 Flaschen mit 10 % Rabatt.

Das Abonnement eignet sich natürlich auch als Geschenk.

Weinpaket «6 Flaschen» 3 verschiedene Weine à je 2 Flaschen

Weinpaket «3 Flaschen» 3 verschiedene Weine à je 1 Flasche
Die Preisobergrenze für das 6-Flaschen-Paket beträgt Fr. 130.— (inkl. Versand), für das 3-Flaschen-Paket Fr. 70.— (inkl. Versand). In Rechnung gestellt werden jeweils die effektiven Kosten.

Abobestellung: per Internet oder Telefon. Das Abonnement ist jederzeit kündbar.