



GROSSE HERBST-DEGUSTATION

26. September in Freiburg
Im Weinladen, 17 - 20h



Tauchen Sie ein in die Welt der herbstlichen Gerüche und Geschmäcker beim Degustieren von über zwanzig Weinen und den dazu passenden Tapas, frisch zubereitet vor Ort von Patrick Riedo.

Keine Anmeldung erforderlich
Fr. 10.— / Person



BERNER-WEINMESSE

10. - 19. Oktober in Bern
Alte Festhalle BEA-Expo

Wir würden uns sehr freuen Sie an unserem Stand begrüßen und beraten zu dürfen. Sie können über 30 Weine aus unserem Sortiment degustieren.

WEIN-GRUNDKURSE

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

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

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

Jeweils von 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 Weinherstellung, Wein und Essen.

Teilnehmerzahl: 10 – 12 Teilnehmer/-innen
Fr. 210.— / Person (3 Abende)

Anmeldung 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

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 Telephon. Das Abonnement ist jederzeit kündbar.

THEMATISCHE ABENDE

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

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

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 unbekannteren Rebsorten. 8 Weine, dazu passende Häppchen.
Teilnehmerzahl: 10 – 15 Teilnehmer/-innen
Fr. 70.— / Person

LE GOÛT DES MOTS auteurs et vins italiens (en français)



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

19h30 bis ca. 21h30

Le prochain rendez-vous « Le goût des mots » sera consacré aux auteurs et aux vins italiens – une formule qui avait ravi les papilles des spectateurs en 2009 déjà. Tout au long de cette soirée, vous serez invités à vous plonger

dans l'écoute de textes littéraires, tout en dégustant des vins et des amuse-bouches qui leurs sont associés. Ce dialogue entre les mots et les saveurs crée un univers sensoriel très particulier et offre une nouvelle dimension aux textes et aux vins choisis, le tout dans une ambiance feutrée et conviviale.

Teilnehmerzahl: max. 25 Teilnehmer/-innen
40.— / Person

DÎNER AU CHAMPAGNE bei Frédéric Kondratowicz, Rest. Hôtel de Ville



29. November in Freiburg
Restaurant de l'Hôtel de Ville, Grand Rue 6
Ab 19h

Anmeldung: info@restaurant-hotel-de-ville.ch
Tel. 026 321 23 67

Ein Mehrgangmenu, kreiert vom Chefkoch Frédéric Kondratowicz und begleitet von dazu passenden Champagnern von Egly-Ouriet und Larmandier-Bernier erwartet Sie.
Amuse bouche sowie 3 Gänge inkl. Champagner:
Fr. 160.— / Person

ARMAGNACS mit Caroline Rozes, Produzentin



4. Dezember in Freiburg
Im Weinladen, Place des Ormeaux 1
19h30 bis ca. 21h30



ARMAGNAC
DOMAINE D'AURENSAN



Caroline Rozes entführt Sie an diesem Abend in die geheimnisvolle Welt des Armagnac: Destillation und Lagerung, Jahrgangsarmagnac und Assemblage, aber auch Rebbau und Zubereitung des Grundweines. Dazu werden verschiedene Armagnacs der beiden Güter degustiert.
Caroline Rozes leitet in vierter Generation die beiden elterlichen Güter Château de Léberon und Domaine d'Aurensan in Cassaigne im Südwesten Frankreichs.

Teilnehmerzahl: max. 20 Teilnehmer/-innen
Fr. 70.— / Person