

GROSSE DEGUSTATION in Freiburg



14. Nov. • Espace Tinguely

17h-20h

In Anwesenheit der Winzer

Profitieren Sie von der einmaligen Gelegenheit an diesem Mini-Salon de Vins die verschiedenen Winzer kennenzulernen, mit ihnen zu fachsimpeln und ihre Weine zu degustieren. Unkostenbeitrag: Fr. 10.- / Person
Keine Anmeldung erforderlich!

Espace Tinguely, Murtengasse 2 (Burgquartier) in Freiburg
Anfahrt: Buslinien 1, 2, 6 (Haltestelle Tilleul)

Parkmöglichkeiten: Burgquartier, Alpenparking oder Park+Ride-Plätze am Stadtrand



Raymond Paccot
DOMAINE LA COLOMBE
La Côte



Jean-Marc Grussaute
CAMIN-LARREDYA
Jurançon/Sud-Ouest



Christian Zündel
CHRISTIAN ZÜNDEL
Ticino



Sandro Barosi
CASCINA CORTE
Piemonte



Elian da Ros
DOMAINE ELIAN DA ROS
Sud-Ouest



Umberto Valle
POGGIO TREVALLE
Toscana

DEGUSTATION Festtagsweine



28. November in Bern

Im Weinladen, Stauffacherstrasse 11

17h bis 20h

An dieser Degustation präsentieren wir Ihnen eine Auswahl von Festtagsweinen und Champagnern.

Unkostenbeitrag: Fr. 10.—
Keine Anmeldung erforderlich



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

DEGUSTATION 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

Domaine d'Aurensan

Les Assemblages

Assemblage 15 ans	70 cl	113.—
Assemblage 20 ans	70 cl	153.—
Assemblage 30 ans	70 cl	222.—

Les Millésimes

Millésime 1977	50 cl	178.—
Millésime 1975	50 cl	197.—
Millésime 1973	50 cl	220.—
Millésime 1961	50 cl	380.—

Château de Léberon

Les Millésimes

Millésime 1993	50 cl	100.—
Millésime 1989	50 cl	115.—
Millésime 1986	50 cl	130.—
Millésime 1982	50 cl	150.—
Millésime 1978	50 cl	178.—
Millésime 1974	50 cl	210.—
Millésime 1964	50 cl	330.—

Dom. d'Aurensan : Ugni-blanc, Colombard, Folle blanche
Château Leberon : Ugni-blanc, Colombard

ARMAGNAC
DOMAINE d'AURENSAN



DAS BESONDERE GESCHENK: Edle Brände



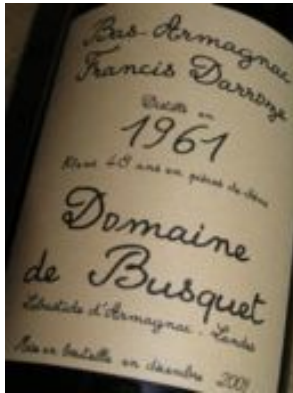
Bas-Armagnac Domaine Boingnères

Cépages Nobles *	1985	166.—
Cépages Nobles **	1975	315.—
Ugni Blanc	1976	380.—

* Folle Blanche, Colombard
 ** Folle Blanche, Colombard, Ugni Blanc

Magnum

Cépages Nobles *	1985	326.—
Ugni Blanc	1976	819.—



Bas-Armagnac Francis Darroze

Dom. de Couzard-Lassalle	2000	95.—	1 fb
Dom. de Couzard-Lassalle	1999	96.—	1 fb
Domaine au Martin	1994	105.—	3 b-ub
Domaine de Pounon	1993	107.—	3 b
Domaine Salié	1991	110.—	2 b-ub
Domaine au Martin	1989	112.—	2 b-ub
Domaine de Busquet	1988	115.—	3 ub-b
Domaine de Bertruc	1986	122.—	3 ub-b
Domaine de Bertruc	1984	128.—	2 ub-b
Château de Monturon	1983	130.—	2 b
Domaine de Busquet	1982	133.—	3 b
Domaine de Bertruc	1981	137.—	1 ub-b
Domaine de Busquet	1980	140.—	2 b
Domaine de Salié	1977	151.—	2 b-ub
Château de Monturon	1976	158.—	2 ub
Domaine de Salié	1975	160.—	1 b-ub
Domaine de Poyanne	1974	163.—	2 b
Domaine de Bernadotte	1973	174.—	2 b
Domaine de Gaube	1972	177.—	2 b
Domaine de Gaube	1971	195.—	3 b
Domaine de Gaube	1970	215.—	3 b
Domaine de Pounon	1969	230.—	2 b
Domaine de Petit Lassis	1968	235.—	2 b-ub

Domaine de Busquet	1967	250.—	2 b
Domaine de Pounon	1967	250.—	2 b
Domaine de Gaube	1966	252.—	3 b
Domaine de Peyrot	1965	280.—	b
Domaine de Gaube	1964	305.—	b
Domaine de Gaube	1963	310.—	b
Domaine de Gaube	1962	320.—	b
Domaine de Busquet	1961	330.—	b
Domaine de Gaube	1959	355.—	b

Pot 2.5L

Dom. de Couzard-Lassalle	2000	340.—	1 fb
Domaine de Coquillon	1992	395.—	1 ub-fb-b
Domaine de Pounon	1986	445.—	2 ub-b
Domaine de Pounon	1984	460.—	2 ub-b

- 1 Feiner, rassisger Armagnac, einfach zugänglich
- 2 Kräftiger, sehr ausdrucksstarker Armagnac
- 3 Klassischer Armagnac, reich und ausgewogen, mit viel Charakter

b Baco fb Folle blanche
 c Colombard ub Ugni blanc



Cognac Paul Giraud (Grande Champagne)

Élegance 6 ans d'âge	52.—
Vieille Réserve 25 ans	88.—
Très rare 40 ans	172.—

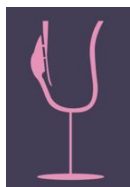


Grappa Az. agr. Rovero (Piemont)

Grappa monovitigno		
Grappa di Moscato	50cl	44.—
Grappa di Brachetto	50cl	44.—
Grappa di Gavi	50cl	44.—
Grappa di Barbera	50cl	44.—
Grappa Ciabot Mentin Gin.	50cl	44.—

Grappa invecchiata (in Barriques gereift)		
Grappa Il Milin 1995	70cl	49.—
Grappa di Nebbiolo 1995	70cl	52.—
Grappa di Barbera 1999	50cl	51.—
Grappa di Nebbiolo 1990	70cl	120.—

12. BERNER WEINTAGE



23. Januar 17h -22h

24. Januar 15h -20h

Vidmarhallen

Bern-Liebefeld, Könizstrasse 161, Restaurant «Le Beizli»

Eine Auswahl von Weinen aus unserem Sortiment stehen zur Degustation bereit. Wir würden uns sehr freuen, Sie an unserem Stand begrüßen und beraten zu dürfen. Der Eintritt ist gratis.

WEIN-GRUNDKURSE im Frühjahr



4., 11., 25. Februar in Freiburg

im Weinladen, place des Ormeaux 1

18., 25. Februar/4. März in Bern

im Weinladen, Stauffacherstrasse 11

4., 11., 18. März in Freiburg

im Weinladen, place des Ormeaux 1

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: 8 – 12 Teilnehmer/-innen

Fr. 210.— / Person (3 Abende)

Anmeldung erforderlich

Jeweils von 19h30 bis 21h30.

THEMATISCHE ABENDE im Frühjahr



Konsultieren Sie bitte unsere Homepage.

ÖFFNUNGSZEITEN ÜBER DIE FESTTAGE

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

info@cantinadelmulino.ch
www.cantinadelmulino.ch

Laden in Bern

Mo 22. Dezember 14h - 19h
Di 23. Dezember 14h - 19h
Mi 24. Dezember 10h - 16h
Do 25. Dezember geschlossen
Fr 26. Dezember geschlossen
Sa 27. Dezember 10h - 16h

Mo 29. Dezember geschlossen
Di 30. Dezember 14h - 19h
Mi 31. Dezember 10h - 16h
Do 1. Januar geschlossen
Fr 2. Januar geschlossen
Sa 3. Januar geschlossen

Laden in Freiburg

9h30 - 12h 14h - 19h
9h30 - 12h 14h - 19h
9h30 - 16h
geschlossen
geschlossen
9h30 - 16h

14h - 19h
14h - 19h
9h30 - 16h
geschlossen
geschlossen
9h30 - 16h