

ZWEI DEGUSTATIONEN ZUM FRÜHLING

Neuheiten & Frühlingsweine

Degustieren Sie etwa **zwanzig verschiedene Weine**, welche wir neu im Sortiment führen oder die Sie auf den kommenden Frühling einstimmen.

Keine Anmeldung erforderlich
Fr. 10.— / Person



10. März in Freiburg
im Weinladen, 17 - 20h

Die Weine können Sie mit Häppchen degustieren, frisch zubereitet vor Ort von Patrick Riedo.



18. März in Bern
im Weinladen, 17 - 20h

Zu den Weinen gibt's feine Häppchen zum Probieren.



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 Telefon. Das Abonnement ist jederzeit kündbar.

THEMATISCHE ABENDE im Frühling

Wir bieten für Weininteressierte 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 per Telefon:

Freiburg: 026 323 36 34 oder 079 214 22 04

Bern: 031 348 49 50 oder 079 336 74 65

TOSCANA



16. März in Freiburg
im Weinladen, Place des Ormeaux 1

19.30 bis 21.30 Uhr
Fr. 70.— / Person

Brunello di Montalcino und Montecucco, Chianti classico und Chianti Rufina, Vernaccia di San Gimignano und Vin Santo: Weine wie Musik in den Ohren der Toscana-Liebhaber! 8 Weine, dazu passende Häppchen.

DAS RHONETAL - VON CÔTE-RÔTIE BIS CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



13. April in Freiburg
im Weinladen, Place des Ormeaux 1

19.30 bis 21.30 Uhr
Fr. 70.— / Person

Von Côte-Rôtie im Norden bis Châteauneuf-du-Pape im Süden des Rhonetals erstreckt sich eine der prestigeträchtigsten Weinregionen Frankreichs. Aus den Weintrauben Syrah und Grenache, Viognier, Marsanne und Roussanne entsteht vom verbreiteten Côtes-du-Rhône bis zum raren Condrieu eine vielfältige Palette an faszinierenden Weinen. 8 Weine, dazu passende Häppchen.

AUTOCHTHONE REBSORTEN SPANIEN



4. Mai in Bern
im Weinladen, Stauffacherstrasse 11

19.30 bis 21.30 Uhr
Fr. 70.— / Person

Calllet und Bobal, Graciano und Juan Garcia, Albariño und Treixadura, Brancellao und Ferrol, Spanien ist reich an alten, oft unbekannteren Rebsorten. 7 Weine, dazu passende Häppchen.

WEIN-GRUNDKURS im Frühling



11./18./25. Mai in Bern
im Weinladen, Stauffacherstrasse 11

Jeweils von 19h30 bis 21h30.
Fr. 210.— / Person (3 Abende)

Anmeldung erforderlich

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: 6 – 10 Teilnehmer/-innen