



Sommerwein-Degustationen



4./5. JUNI IN BERN Schloss Köniz

4. Juni 15h – 20h
5. Juni 13h – 18h

Muhlenstrasse 11, Köniz

Wir präsentieren Ihnen am Anlass **"Wein und Freunde 4"**, zusammen mit zahlreichen anderen Weinhandlungen und Produzenten, wie jedes Jahr **Neuheiten** sowie **Sommerweine** aus unserem Sortiment. Anmeldung nicht erforderlich.

Detaillierte Informationen: www.kulturhof.ch/veranstaltungen/wein-und-freunde-4



17. JUNI IN FREIBURG Auberge aux 4 Vents

17h – 20h

Route de Grandfey 124

in Anwesenheit von :

Christophe Bousquet, Château Pech-Redon (Languedoc)

Francesco Brigatti, Az. Agr. Francesco Brigatti (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).

cantina del mulino ag

andré küttel
martin maurer
patrick riedo

Place des Ormeaux 1
1700 freiburg
026 323 36 34
notel 079 214 22 04

stauffacherstrasse 11
3014 bern
031 348 49 50
notel 079 336 74 65

fax 026 323 36 24
info@cantinadelmulino.ch
www.cantinadelmulino.ch

Öffnungszeiten im Sommer

Freiburg

Während des Sommers gelten die üblichen Ladenöffnungszeiten:
Di/Mi 14h-19h; Do/Fr 9h30-12h, 14h-19h; Sa 9h30-12h30, 14h-16h.

Bern

Vom 4. Juli bis zum 1. August bleibt der Laden donnerstags geschlossen. Ansonsten gelten die üblichen Öffnungszeiten: Do 17-19h; Fr 14-19h, Sa 10-16h.



AZ. AGR. FRANCESCO BRIGATTI FRANCESCO BRIGATTI – PIEMONTE

Der kleine Weinbaubetrieb Brigatti wird heute in dritter Generation von Francesco Brigatti geleitet. Sein Grossvater Alessandro hatte um 1900 den Betrieb gegründet, weil seine Leidenschaft schon immer dem Wein galt. Er kaufte in Suno Reben, unter anderem den Möt-Ziflon, einen sanften Hügel mit Südwestausrichtung und Lehmböden. Darauf pflanzte er Nebbiolo, Uva rara und Vespolina, die klassischen Rebsorten der heutigen DOC Colline Novaresi. Heute ist der Möt-Ziflon der wichtigste Wein der Azienda. Seit 1995 führt Francesco, Agronom und Önologe, mit Hilfe seiner Frau und seines Vaters Luciano. Sie haben zusätzlich Barbera und Erbaluce angepflanzt, pflegen die Reben nach den Richtlinien der integrierten Produktion (ohne chemische Produkte, mit mechanischer Bodenbearbeitung) und produzieren auf circa 7 ha 20'000 Flaschen pro Jahr. Die Reben stehen auf drei verschiedenen Hügeln, im Dialekt Möt genannt: der Möt-Ziflon (wo die Vögel singen) mit Südwestausrichtung und Lehmböden, der Möt-frei (wo die Steinpilze wachsen) mit Südausrichtung und Lössböden und der Campazzi mit Westausrichtung und Sandböden. Dazu hat er in Ghemme eine halbe Hektare Reben gepachtet und produziert den Oltre il Bosco, Ghemme DOCG.



Mottobello, ein 100%iger Greco Novarese oder Erbaluce, einzige autochthone weisse Rebsorte des Nordpiemonts, ist ein feingliedriger, trockener Weisswein, hellgelb, im Mund Honig und Feldblumen. Der Most wird 8 Stunden auf den Schalen und dann Temperaturkontrolliert bei 17 Grad vergoren. Der magere und elegante Weisses passt gut zu Süsswasserfisch und zum Aperitiv.

Maria, Vespolina, Colline Novaresi DOC. Die Vespolina ergibt einen würzigen, violetten und frischen Rotwein. Er wird während 6 Tagen bei circa 27° vergoren und dann im Stahltank ausgebaut.

Selva lunga, Uva rara, Colline Novaresi DOC. Der rubinrote, nach Johannisbeeren und Kirschen duftende Rote wird eher kühl (16°) getrunken und passt ausgezeichnet zu Aufschnitt, Salami oder Teigwaren an Thunfischsauce

Möt-frei, Nebbiolo, Colline Novaresi DOC. Der Nebbiolo wird während 10 Tagen temperaturkontrolliert vergoren und dann 18 Mt. Im 500 Liter Eichenfass ausgebaut. Es ist ein feingliedriger, rubinroter und eleganter Wein mit harmonischem mittlerem Körper. Er ist tiefgründig und kräftig im Mund ohne jede Fülligkeit.

Möt-Ziflon, Nebbiolo 85%, Vespolina e Uva rara, Colline Novaresi DOC. Der Möt-Ziflon wird während circa 8 Tagen temperaturkontrolliert vergoren und dann 18 Monate im 30 hl Eichenfass ausgebaut. Wunderbare, intensive Frucht nach Kirschen, Amarena, Rosen und Pilzen. Auch er hat eine kräftigen, langanhaltenden Körper ohne füllig zu wirken.



Mottobello, Colline novaresi bianco DOC 2015 Erbaluce
Maria, Colline novaresi Vespolina DOC 2014 Vespolina
Selva lunga, Colline novaresi uva rara DOC 2014 Uva rara
Mötfrei, Colline novaresi Nebbiolo DOC 2012 Nebbiolo
MötZiflon, Colline novaresi Nebbiolo DOC 2012 Nebbiolo 85%
Oltre il Bosco, Ghemme DOCG 2012 Nebbiolo

Preisreduktion gültig bis Ende Juni

○	16-19	14.50	13.—
●	15-19	16.—	14.40
●	15-19	14.50	13.—
●	15-22	19.—	17.10
●	15-22	19.—	17.10
●	16-22	27.—	24.30



CHÂTEAU PECH-REDON CHRISTOPHE BOUSQUET – LANGUEDOC

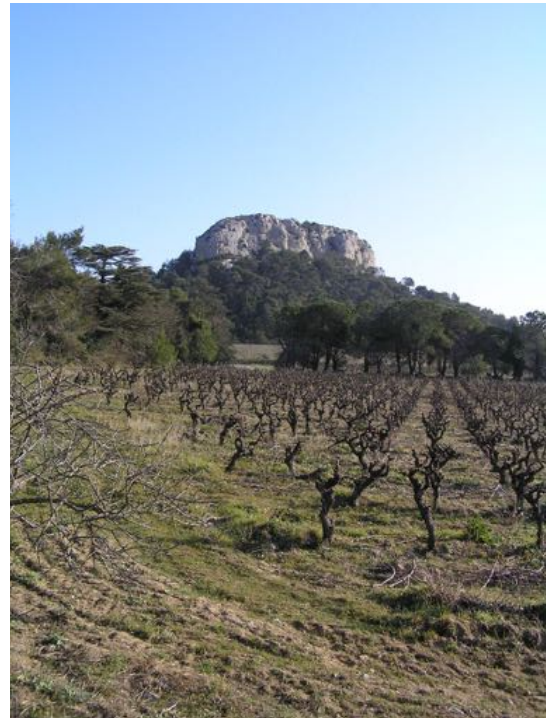


Die Domaine Pech Redon befindet sich auf dem höchsten Plateau des Massivs La Clape, dieser Erhebung zwischen Narbonne und dem Meer. Klassiert als "parc naturel" erstreckt sich La Clape über eine Fläche von 15'000 Hektaren, davon sind 1'000 Hektaren in der AOC Coteaux du Languedoc und 625 in der AOC La Clape (welcher am 9. Juni 2015 durch die INAO der Status einer "AOC communale" zuerkannt wurde) mit Reben bepflanzt.



balsamischen Noten (Föhrenharz, Bernstein).
"Das Traubengut wird entsprechend sanft behandelt: Handlese in kleinen Behältern und sortieren von Hand um möglichst naturnahe Weine zu erzeugen. Spontane Vergärung mit Naturhefe, welche meiner Meinung nach das Terroir besser zum Ausdruck bringt und eine grössere aromatische Vielfalt ergibt als selektionierte Hefen. Ziel ist es, das die Weine wirklich das Terroir von Pech Redon, seiner Landschaft und natürlich auch etwas von meiner Sensibilität widerspiegeln."

Source : chateaupechredon.wordpress.com



1988 verliebte sich die Familie Bousquet auf Anhieb in diese herrlich gelegene Domaine und entschied sie zu kaufen und zu bewirtschaften. Zum Château Pech Redon gehören 30 ha Rebland (27 ha mit roten und 3 ha mit weissen Reben), woraus jährlich im Schnitt etwa 70'000 Flaschen produziert werden. In einer solch herrlichen Landschaft lag es auf der Hand diese wilde Natur zu respektieren. Ab 1998 wurde nach IP-Richtlinien bewirtschaftet, 2005 erfolgte die Umstellung auf kontrollierten Biolandbau.



L'épervier blanc: Grenache blanc 60%, Bourboulenc 40%; blumig-fruchtig, mineralisch, vollmundig
La Centaurée blanc: Bourboulenc 80%, Grenache blanc 20%; Wein mit Nerv und aromatischer Frische
Les Cades: Syrah 80%, Cinsault 20%; sehr fruchtig, ein Wein für alle Jahreszeiten, leicht gekühlt servieren.
L'épervier rouge: Syrah 60%, Grenache 40%; würzig und dicht, Aromen von roten Früchten und Garrigue.
La Centaurée rouge: Mourvèdre 40%, Grenache 30%, Syrah 30%; Aromen von kandierten Früchten und Garrigue; gehaltvoll und kräftig.

Auf Pech Redon werden hauptsächlich folgende Rebsorten bewirtschaftet: Grenache, Syrah, Carignan und Mourvèdre für die Rotweine; Bourboulenc und Grenache Blanc für die Weissen. Die Hektarerträge liegen zwischen 25-30 hl/ha. Die Reben gedeihen in dieser sehr windigen und sonnigen Umgebung, umweht vom Duft von Pinien, Rosmarin und getrockneten Blumen: "Unser Terroir erlaubt es Weine zu produzieren, welche sich, trotz der sehr reifen Trauben, durch Frische und genügend Säure sowie durch Mineralität auszeichnen, verbunden mit Garrigue-Aromen und



L'épervier blanc, AOC Languedoc-La Clape 2013/14
La Centaurée blanc, AOC Languedoc-La Clape 2012/14
Les Cades, AOC Languedoc 2015
L'épervier rouge, AOC Languedoc-La Clape 2012
La Centaurée rouge, AOC Languedoc-La Clape 2011

Preisreduktion gültig bis Ende Juni

○ 16-19	16.—	14.40
○ 16-23	22.—	19.80
● 16-20	13.—	11.70
● 15-18	17.—	15.10
● 15-20	26.—	23.40

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)

28. Sept., 5./12. Oktober in Freiburg
Im Weinladen, Place des Ormeaux 1

26. Okt., 2./9. 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 Cognac de collection Jean Groperrin

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

19h30 bis ca. 21h30

Lassen Sie sich von Benjamin Backer, Mitarbeiter bei Jean Groperrin, in die faszinierende Welt der Kollektions- und Jahrgangscognacs entführen: Selektion, Destillation und Reifung. Sie werden verschiedene, einzigartige Jahrgangscognacs unterschiedlicher Herkunft degustieren.

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.

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

SUBSKRIPTION Bordeaux 2015

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