

# GROSSE DEGUSTATION IN FREIBURG



**11. November**  
**Espace Tinguely**

17h-20h

in Anwesenheit der WinnerInnen

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 in Freiburg  
Anfahrt: Buslinien 1, 2, 6 (Haltestelle Tilleul)  
Parkmöglichkeiten: Burgquartier, Alpenparking oder Park+Ride-Plätze am Stadtrand



**Marie-Thérèse Chappaz**

MARIE-THÉRÈSE CHAPPAZ

Fully (VS)



**Stéphane Reynard**

DOMAINE CORNULUS

Savièze (VS)



**Guilhem Goisot**

DOMAINE J.-H. & G. GOISOT

Bourgogne



**Roberto Semino**

AZ. AGR. LA VECCHIA POSTA

Piemonte



**Christian Vessaz**

CRU DE L'HÔPITAL

Vully (FR)



**Matthieu Cosse**

DOM. COSSE MAISONNEUVE

Cahors (Sud-Ouest)

CHÂTEAU LA COSTE

Provence



**Pasquale Petrera**

PASQUALE PETRERA FATALONE

Les Pouilles

## VERTIKALE DEGUSTATION MIT ZWEI WINZERN



**10. November in Freiburg**

im Weinladen, Place des Ormeaux 1  
19h30 bis ca. 22h

Fr. 70.— / Person  
Anmeldung erforderlich

**Jean-Hughes Goisot**, Winzer in den Côtes d'Auxerrois im **nördlichen Burgund** stellt mehrere Jahrgänge seiner grossen, Chablis ähnlichen Weissweine aus den Spitzenlagen vor.

**Matthieu Cosse** präsentiert mehrere Jahrgänge seines langlebigen **Cahors** Les Laquets.  
Wie immer gib's dazu passende Häppchen.

# DEGUSTATION FESTTAGSWEINE



## 2. Dezember in Bern

im Weinladen, Stauffacherstrasse 11

17h - 20h

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

Unkostenbeitrag: Fr. 10.—  
Keine Anmeldung erforderlich



# FÜR DIE FESTTAGE CHAMPAGNER & FRANCIACORTA



## Champagne Egly-Ouriet

<b>Brut Premier Cru «Les Vignes de Vignay»</b>	Pinot meunier	49.—
<b>Grand Cru Brut Tradition</b>	Pinot noir 70%, Chardonnay 30%	62.—
<b>Grand Cru Brut Rose</b>	Pinot noir 65%, Chardonnay 35%	79.—
<b>Grand Cru Brut Rose</b>	Pinot noir 65%, Chardonnay 35% <b>Magnum</b>	198.—
<b>Grand Cru Blanc de Noirs Vieilles Vignes</b>	Pinot noir	125.—
<b>Grand Cru 2005</b>	Pinot noir 70%, Chardonnay 30%	118.—
<b>Grand Cru 2003</b>	Pinot noir 70%, Chardonnay 30%	98.—



## Champagne Larmandier-Bernier

<b>Longitude Blanc de Blanc 1er Cru Extra-brut</b>	Chardonnay	48.—
<b>Rosé de saignée brut 1er Cru Extra-brut</b>	Pinot noir	62.—
<b>Terre de Vertus, non dosé, 1er Cru 2009</b>	Chardonnay	56.—
<b>Vieilles Vignes de Cramant Grand Cru Extra Brut 2006</b>	Chardonnay	72.—
<b>Vieilles Vignes de Cramant Grand Cru Extra Brut 2005</b>	Chardonnay	76.—
<b>Vieilles Vignes de Cramant Grand Cru Extra Brut 2004</b>	Chardonnay	71.—
<b>Les Chemins d'Avize Grand Cru Extra Brut 2010</b>	Chardonnay	96.—
<b>Les Chemins d'Avize Grand Cru Extra Brut 2009</b>	Chardonnay	89.—



## Franciacorta Corte Bianca

<b>Extra brut Franciacorta</b>	Chardonnay 95%, Pinot nero 5%	28.—
<b>Rosato Extra brut 2011</b>	Pinot nero	31.—
<b>Satèn 2011</b>	Chardonnay	35.—
<b>Bianco dosaggio zero 2008</b>	Chardonnay 50%, Pinot nero 50%	45.—



# DAS BESONDERE GESCHENK Edle Brände

**ARMAGNAC**  
DOMAINE D'AURENSAN

## Domaine d'Aurensan

Les Assemblages

Assemblage 15 ans	70 cl	106.—
Assemblage 20 ans	70 cl	145.—
Assemblage 20 ans	Magnum	310.—
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	98.—
Millésime 1989	50 cl	115.—
Millésime 1989	Magnum	345.—
Millésime 1986	50 cl	130.—
Millésime 1982	50 cl	150.—
Millésime 1978	50 cl	178.—
Millésime 1974	50 cl	210.—
Millésime 1966	50 cl	290.—
Millésime 1964	50 cl	330.—

Dom. d'Aurensan : Ugni-blanc, Colombar, Folle blanche

Château Leberon : Ugni-blanc, Colombar



## Bas-Armagnac Domaine Boingnières

70cl

Eau de vie Folle blanche		82.—
Folle Blanche	2001	105.—
Folle Blanche	1986	185.—
Cépages Nobles *	1985	168.—
Folle Blanche	1980	267.—
Cépages Nobles **	1976	260.—
Ugni Blanc	1976	380.—
Cépages Nobles **	1975	315.—
Baco	1968	380.—

Magnum

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

\* Folle Blanche, Colombar

\*\* Folle Blanche, Colombar, Ugni Blanc



## Cognac de collection Jean Gersperrin

70cl

Grande Champagne Folle Bl.	43°	Ass.	68.—
Grande Champagne	48.2°	2003	98.—
Fins Bois bio	47°	2001	108.—
Fins Bois bio	50cl 47°	2001	82.—
Fins bois	42.8°	1992	124.—
Fins bois	45.9°	1990	134.—
Bois ordinaires de l'île d'Oléron	47.3°	1989	142.—
Grande Champagne	52.7°	1977	220.—
Fins bois	50.1°	1975	220.—

70cl

Petite Champagne B.F.	60.4°	1973	290.—
Grande Champagne B.F.	55.4°	N°72	250.—
Grande Champagne	47°	1971	290.—
Petite Champagne	47.2°	1969	330.—
Borderies B.F.	37.5cl 49.7°	1961	250.—
Borderies B.F.	46.8°	N°48	340.—

B.F. brut de fût



## Cognac Paul Giraud (Grande Champagne)

70cl

Élégance 6 ans d'âge		48.—
Vieille Réserve 25 ans		88.—
Très rare 50 ans		190.—



## Grappa Az. agr. Rovero (Piemont)

Grappa monovitigno

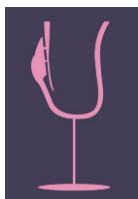
Grappa di Moscato	50cl	47.—
Grappa di Brachetto	50cl	47.—
Grappa di Gavi	50cl	47.—
Grappa di Barbera	50cl	47.—
Grappa Ciabot Mentin Ginestra	50cl	47.—

Grappa invecchiata (in Barriques gereiff)

Grappa Il Milin 1997	70cl	51.—
Grappa di Nebbiolo 1996	70cl	54.—
Grappa di Barbera 1999	50cl	53.—
Grappa di Nebbiolo 1990	70cl	120.—



## 14. BERNER WEINTAGE



**20. Januar** 17h -22h

**21. 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



**8./15./22. Februar** in Freiburg  
im Weinladen, place des Ormeaux 1

**8./15./22. Februar** 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: 8 – 12 Teilnehmer/-innen  
Fr. 210.— / Person (3 Abende)

Anmeldung erforderlich

## 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

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

### Laden in Bern

<b>Mo 19. Dezember</b>	geschlossen
<b>Di 20. Dezember</b>	14h - 19h
<b>Mi 21. Dezember</b>	14h - 19h
<b>Do 22. Dezember</b>	14h - 19h
<b>Fr 23. Dezember</b>	14h - 19h
<b>Sa 24. Dezember</b>	10h - 16h

<b>Mo 26. Dezember</b>	geschlossen
<b>Di 27. Dezember</b>	geschlossen
<b>Mi 28. Dezember</b>	14h - 19h
<b>Do 29. Dezember</b>	14h - 19h
<b>Fr 30. Dezember</b>	14h - 19h
<b>Sa 31. Dezember</b>	10h - 16h

### Laden in Freiburg

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

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