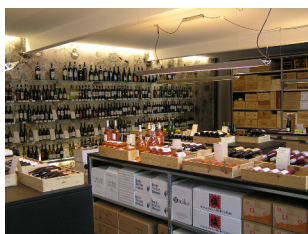




2 Herbst-Degustationen

Lassen Sie sich einstimmen in den Herbst mit etwa **zwanzig Neuheiten** und **Herbstweinen!** Dabei werden wir Ihnen ebenfalls zwei neue Weingüter und deren Weine vorstellen:

- **Cantina Fiorentino**, Apulien (Italien)
- **Bodega José Antonio García**, Bierzo (Spanien)

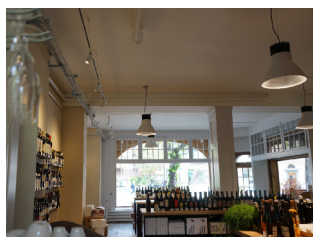


21. September in FREIBURG

17h – 20h, im Weinladen, Place des Ormeaux 1

Degustation von **zwanzig Neuheiten** und **Herbstweinen** aus unserem Sortiment, dazu gib't passende Häppchen, frisch zubereitet vor Ort von Patrick Riedo.

Unkostenbeitrag: Fr. 10.— / pro Person, Anmeldung nicht erforderlich.



13. Oktober in BERN

17h – 20h, im Weinladen, Moserstrasse 13

Degustation von **zwanzig Neuheiten** und **Herbstweinen** aus unserem Sortiment, dazu gib't lokale Spezialitäten vom Bauernhof von Ruedi und Fredy Schmied: Charolais-Ragout aus biologischer Freilandhaltung sowie vegetarische Häppchen.

Unkostenbeitrag: Fr. 10.— / pro Person, Anmeldung nicht erforderlich.

cantina del mulino ag

andré küttel
martin maurer
patrick riedo

place des ormeaux 1
1700 freiburg
026 323 36 34
079 214 22 04

moserstrasse 13
3014 bern
031 348 49 50
079 336 74 65

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

Der Preis für das 6-Flaschen-Paket beträgt durchschnittlich Fr. 140.— (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 im Herbst

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: 026 323 36 34 oder 079 214 22 04 (Freiburg), 079 336 74 65 (Bern)



Wein-Grundkurs (3 Abende)

27. Sept., 4./11. Oktober in Freiburg
im Weinladen, Place des Ormeaux 1

18./25. Okt., 1. Nov. in Bern
im Weinladen, Moserstrasse 13

Jeweils 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)



Weinabend Trentino, Südtirol

8. November in Freiburg
im Weinladen, Place des Ormeaux 1
19h30 bis etwa 21h30

Fr. 70.— / Person

Teroldego und Nosiola, Manzoni, Lagrein und Vernatsch, wenig bekannte Rebsorten gibt es an diesem Abend zu entdecken. Acht Weine von vier verschiedenen Weingütern: Foradori, Castel Noarna, Fanti und Loacker. Mit dazu passenden Häppchen.



Weinabend Das Languedoc, eine Region im Wandel

15. November in Freiburg
im Weinladen, Place des Ormeaux 1
19h30 bis etwa 21h30

Fr. 70.— / Person

Diese Mittelmeerregion, einst bekannt für Massenweine, findet seine Identität: passionierte WinzerInnen haben das Potential ihrer Terroirs aufgezeigt, die «Wiederentdeckung» von «autochthonen» Rebsorten wie Bourboulenc, Terret, weisser Carignan und roter Carignan ergeben faszinierende und tiefgründige Weine. Acht Weine und dazu passende Häppchen.



Weinabend Champagne: Egly-Ouriet und Larmandier-Bernier

23. November in Bern
im Weinladen, Moserstrasse 13
19h30 bis etwa 21h30

Fr. 90.— / Person

An diesem Abend können Sie die Champagner von zwei Ausnahmewinzern kennenlernen, von Francis Egly der Domaine Egly-Ouriet und von Pierre Larmandier der Domaine Larmandier-Bernier. Markus Hungerbühler, Weinakademiker wird Sie in diese prickelnde Welt entführen! Acht Champagner mit einigen Häppchen.