

GROSSE DEGUSTATION IN FREIBURG



17. November
Espace Tinguely

17h - 20h

in Anwesenheit der WinzerInnen

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



Valentina Andrei
CAVE VALENTINA ANDREI
Saillon (VS)



Christian Zündel
AZIENDA CHRISTIAN ZÜNDEL
Beride (TI)



Matthieu Cosse
DOM. COSSE MAISONNEUVE
Cahors (Sud-Ouest)



Valérie Courège
CHÂTEAU FONTAINEBLEAU
Var (Provence)



Elisabetta Foradori
AZ. AGR. FORADORI
Trentino



Lorenzo Magnelli
AZ. AGR. LE CHIUSE
Montalcino (Toscana)

DEGUSTATION FESTTAGSWEINE



1. Dezember in Bern
im Weinladen, Moserstrasse 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



Brut Premier Cru «Les Vignes de Vrigny»	Pinot meunier	49.—
Grand Cru Brut Tradition	Pinot noir 70%, Chardonnay 30%	62.—
Grand Cru Brut Rose	Pinot noir 65%, Chardonnay 35%	82.—
Grand Cru Brut Rose	Pinot noir 65%, Chardonnay 35%	Magnum 210.—
Grand Cru Blanc de Noirs Vieilles Vignes	Pinot noir	125.—
Grand Cru 2006	Pinot noir 70%, Chardonnay 30%	118.—
Grand Cru 2005	Pinot noir 70%, Chardonnay 30%	118.—
Grand Cru 2003	Pinot noir 70%, Chardonnay 30%	98.—

Champagne Larmandier-Bernier



Longitude Blanc de Blanc 1er Cru Extra-brut	Chardonnay	48.—
Longitude Blanc de Blanc 1er Cru Extra-brut	Chardonnay	Magnum 102.—
Longitude Blanc de Blanc 1er Cru Extra-brut	Chardonnay	Jeroboam 260.—
Rosé de saignée brut 1er Cru Extra-brut	Pinot noir	62.—
Terre de Vertus, non dosé, 1er Cru 2010	Chardonnay	56.—
Terre de Vertus, non dosé, 1er Cru 2011	Chardonnay	Magnum 122.—
Vieilles Vignes de Cramant Grand Cru Extra Brut 2006	Chardonnay	72.—
Vieilles Vignes de Cramant Grand Cru Extra Brut 2005	Chardonnay	76.—
Vieilles Vignes de Cramant Grand Cru Extra Brut 2004	Chardonnay	71.—
Les Chemins d'Avize Grand Cru Extra Brut 2010	Chardonnay	96.—
Les Chemins d'Avize Grand Cru Extra Brut 2009	Chardonnay	89.—

Franciacorta Corte Bianca



Extra brut Franciacorta	Chardonnay 95%, Pinot nero 5%	28.—
Rosato Extra brut 2011	Pinot nero	31.—
Satèn 2011	Chardonnay	35.—
Bianco dosage zero 2008	Chardonnay 50%, Pinot nero 50%	45.—



ÖFFNUNGSZEITEN ÜBER DIE FESTTAGE

Laden in Bern

Laden in Freiburg

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

	Laden in Bern		Laden in Freiburg	
Mo 18. Dezember	geschlossen		geschlossen	
Di 19. Dezember	14h - 19h		9h30 - 12h	14h - 19h
Mi 20. Dezember	14h - 19h		9h30 - 12h	14h - 19h
Do 21. Dezember	10h - 12h	14h - 19h	9h30 - 12h	14h - 19h
Fr 22. Dezember	10h - 12h	14h - 19h	9h30 - 12h	14h - 19h
Sa 23. Dezember	10h -	- 16h	9h30 -	- 16h
Mo 25. Dezember	geschlossen		geschlossen	
Di 26. Dezember	geschlossen		geschlossen	
Mi 27. Dezember	14h - 19h		14h - 19h	
Do 28. Dezember	14h - 19h		9h30 - 12h	14h - 19h
Fr 29. Dezember	10h - 12h	14h - 19h	9h30 - 12h	14h - 19h
Sa 30. Dezember	10h -	- 16h	9h30 -	- 16h
Mo 1. Januar	geschlossen		geschlossen	
Di 2. Januar	geschlossen		geschlossen	
Mi 3. Januar	geschlossen		geschlossen	
Do 4. Januar	10h - 12h	14h - 19h	9h30 - 12h	14h - 19h
Fr 5. Januar	10h - 12h	14h - 19h	9h30 - 12h	14h - 19h
Sa 6. Januar	10h -	- 16h	9h30 -	- 16h

DAS BESONDERE GESCHENK Edle Brände

ARMAGNAC
DOMAINE d'AURENSAN

Domaine d'Aurensan

Les Assemblages

Assemblage 15 ans	70cl	106.—
Assemblage 20 ans	70cl	145.—
Assemblage 20 ans	Magnum	310.—
Assemblage 30 ans	70cl	222.—

Les Millésimes

Millésime 1977	50cl	195.—
Millésime 1975	50cl	197.—
Millésime 1973	50cl	220.—
Millésime 1961	50cl	380.—



Château de Léberon

Les Millésimes

Millésime 1993	50cl	102.—
Millésime 1989	50cl	120.—
Millésime 1989	Magnum	345.—
Millésime 1986	50cl	130.—
Millésime 1982	50cl	150.—
Millésime 1978	50cl	178.—
Millésime 1974	50cl	210.—
Millésime 1966	50cl	290.—
Millésime 1964	50cl	330.—

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

Bas-Armagnac Domaine Boingnières

70cl

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 Groperrin

70cl

Grande Champagne Folle Bl.	43°	Ass.	68.—
Grande Champagne	48.2°	2003	98.—
Fins Bois <i>bio</i>	47°	2001	108.—
Fins Bois <i>bio</i>	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 <i>B.F.</i>	60.4°	1973	290.—
Grande Champagne <i>B.F.</i>	55.4°	N°72	250.—
Grande Champagne	47°	1971	290.—
Petite Champagne	47.2°	1969	330.—
Borderies <i>B.F.</i>	37.5cl 49.7°	1961	250.—

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.—



THEMATISCHE ABENDE

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)



14./21./28. Februar 2018 in Bern
im Weinladen, Moserstrasse 13

21./28. Februar, 7. März 2018 in Freiburg
im Weinladen, Place des Ormeaux 1

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.

15. BERNER WEINTAGE



19. Januar 17h -22h
20. 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.