

Freiburg, im August 2018

Liebe Kundin, lieber Kunde

Nach einem langen, intensiven Sommer freuen wir uns richtig auf den Herbst, auf farbige Blätter, angenehme Temperaturen, Pilze, Kürbis, Wild, und die dazu passenden Weine. Anlässlich unserer Herbstdegustationen können Sie eine grosse Auswahl an Herbstweinen probieren, darunter auch alle, die wir Ihnen in diesem Newsletter präsentieren. Bei einer Bestellung bis Ende Oktober erhalten sie einen Rabatt von 10% ab 3 Flaschen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen eine gemütliche Herbstzeit.

André Küttel, Martin Maurer, Patrick Riedo & das cantina-Team

Herbst-Degustationen



20. 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.

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



12. Oktober in Bern

17h – 20h, im Weinladen, Moserstrasse 13

Degustation von **dreissig Neuheiten** und **Herbstweinen** aus unserem Sortiment, dazu gib't passende Häppchen.

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

Für Pilzsammler



○ **Clos Varambon 2015, Pouilly-Fuissé AC - Château des Rontets Bourgogne (F)**
Fabio Gazeau-Montrasi gelang es trotz des heissen und trockenen Jahres 2015 Weine mit Nerv zu produzieren indem er den säurearmen Presswein abtrennte. Seine Basic cuvée Clos Varambon besticht durch Mineralität und verführerische Zitrus- und Blütennoten.

Rebsorte: Chardonnay
Trinkreife: 2017-2025
Serviertemp.: 10-12°C
Preis: 28.50 / Fl.

Pilzrisotto mit Jakobsmuscheln und Parmesan • Steinpilz-Carpaccio mit Parmesan



● **Pinot noir 2016, Graubünden AOC - Weingut Eichholz Graubünden (CH)**
Macht was her und zeigt sich gleichzeitig zurückhaltend elegant: Kirschen, Pflaumen, würzige Noten und etwas Rauch erfreuen die Nase. Im Mund ist er ausgewogen, dicht, aber auch charmant und fein, die Frucht breitet sich langsam aus, getragen von feinem Gerbstoff. Ein Schmeichler mit verhaltener Kraft, heimlich feiss eben.

Rebsorte: Blauburgunder
Trinkreife: 2018-2023
Serviertemp.: 14-16°C
Preis: 31.50 / Fl.

Wachtel an Pilzragout • Pilzschnitten mit frischen Kräutern • Pilz-Pastelli



● **Duras 2015, Gaillac AC - Domaine Plageoles Sud-Ouest (F)**
Die Familie Plageoles setzt sich seit Jahren für die Renaissance lokaler, zum Teil fast verschwundener Rebsorten wie den Duras ein. Sortentypisches Brombeeren-Bouquet. Spannender, vollmundiger Wein mit pfeffrigen Noten. Feine Tannine, viel Schmelz mit integrierter Säure.

Rebsorte: Duras
Trinkreife: 2018-2021
Serviertemp.: 15-17°C
Preis: 20.00 / Fl.

Gefüllte Champignons de Paris • Eierschwamm-Fricassée

Für kreative Kürbisliebhaber



○ **Riesling Pünderich Kabinett fruchtsüss 2016 - Clemens Busch Mosel (D)**
Riesling at its best. Süss und straff zugleich, mit einer messerscharfen Präzision. Ausgeprägt riechen und animierend schmecken. Ein Wein, der Emotionen weckt. Da passiert etwas im Mund, eine Faszination entsteht.

Rebsorte: Riesling
Trinkreife: 2018-2021
Serviertemp.: 10-12°C
Preis: 16.50 / Fl.

Kürbis-Ingwer-Suppe • scharfer, gebackener Kürbis mit Honig • Marroni • Süsse Kürbiswähe



○ **Pinot gris 2016, Vaud AOC - Domaine La Colombe Vaud (CH)**
Intensiv wie es nur ein Schweizer Pinot Gris sein kann, verführerisch tanzen Frucht und Säure miteinander. Nicht umsonst heisst diese Linie von Raymond Paccot „les vins d'expression“. Körperreich, cremige Textur, spannende Bitternote und geradlinige Struktur. Vor zwei Tagen degustiert, schwebt er noch immer im Gaumen.

Rebsorte: Pinot Gris
Trinkreife: 2017-2021
Serviertemp.: 10-12°C
Preis: 22.00 / Fl.

Kürbissuppe • Kürbisragout



● **Don Vicè 2015, Cerasuolo di Vittoria DCG - Az. Agr. Battaglia Graziella Sicilia (I)**
Kraft und Struktur vom Nero d'Avola, Feinheit und Eleganz vom Frappato – die Schönheit der unverbrauchten Natur des Monte Iblei auf Sizilien steigt aus dem Glas: Zitronat, Nelke und dichte Pflaumenaromen! Der Don Vicè ist ein erfrischender, facettenreicher Tropfen mit einem feinen Tanningerüst und kräftigem Körper.

Rebsorten: Nero d'Avola, Frappato
Trinkreife: 2015-2022
Serviertemp.: 15-17°C
Preis: 17.00 / Fl.

Kürbislasagne

Für Jäger



- **Cedro Riserva, Chianti Rufina DCG 2011 - Fattoria Lavacchio** **Toscana (I)**
Könnte der Nase nach fast ein Bordeaux sein, mit einem Schuss mehr Energie. Erste Reifenoften, bodenständig, sanftes aber greifbares Tannin: ein gestandener Wein im perfekten Alter. Einfach schön zum Trinken.

Rehrücken

Rebsorten: Sangiovese 90%, Merlot 10%
Trinkreife: 2018-2024
Serviertemp.: 16-18°C
Preis: 23.00 / Fl.



- **Améthyste 2013, Côte-Rôtie AC - Domaine Levet** **Rhône (F)**
So fein, sinnlich und gleichzeitig tiefgründig kann Syrah sein! Agnes Levet vinifiziert diese Cuvée aus Trauben der berühmten Lagen Côte Blonde, Côte Brune, Mollard, Baleyat und Charvaroché und baut den Wein anschliessend in grossen Holzfässern aus. Die nur teilweise entrappten Trauben verleihen dem Weine zusätzliche Frische.

Perlhuhn an Pilzsauce • Rehrücken • Wildschweinbraten

Rebsorte: Syrah
Trinkreife: 2018-2024
Serviertemp.: 16-18°C
Preis: 48.00 / Fl.



- **Le Sid 2005, Cahors AC - Cosse Misonneuve** **Sud-Ouest (F)**
Catherine Misonneuve und Matthieu Cosse produzieren auf den eisenhaltigen (*sidérolitique*) Kalklehmböden langlebige Malbec-Weine aus biodynamischem Anbau, welche sich durch Mineralität, fein ziselierter Textur und Frische auszeichnen. Terroir pur!

Entenbrust • Wildschweinragout

Rebsorte: Malbec 92%, Merlot, Tannat
Trinkreife: 2015-2022
Serviertemp.: 16-18°C
Preis: 32.00 / Fl.

Evergreen



- **Chinon AC 2016, Cuvée tradition - Château de Coulaine** **Loire (F)**
Ein Alltagswein par excellence! Frisch und gleichzeitig weich am Gaumen mit verführerischen Süssholz- und Beeren-Aromen. Das traditionsreiche Bioweingut präsentiert mit dieser Cuvée tradition einen ungeschminkten Cabernet Franc aus einem sehr schönen Jahrgang.

Weisses Fleisch • Grilladen • Charcuterie • Quiche

Rebsorte: Cabernet Franc
Trinkreife: 2018-2023
Serviertemp.: 15-17°C
Preis: 16.00 / Fl.



- **Infantado 2012, Douro DOC - Quinta do Infantado** **Douro (P)**
Kein Alltag im Glas, viel Sonne, saftige Säure, robustes Tannin. Ein junger Holzfäller, kräftig aber auch leicht verspielt. Langeweile ist hier definitiv kein Thema.

einfach so • Pizza • Schweinefleisch • Grilladen

Rebsorten: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barocca
Trinkreife: 2018-2024
Serviertemp.: 15-17°C
Preis: 22.50 / Fl.



- **Albariño 2017, Rias Baixas DO - Bodegas Albamar** **Galicía (E)**
Reben am Meer, Meer im Glas. Salz und Frucht. Dieser Albarino überzeugt mit wenig Aufdringlichkeit, viel Eleganz und einer unbeschwerter Komplexität. Ein Wein mit viel Interpretationsspielraum, den aber jeder verstehen kann.

Apero • Fisch • Meeresfrüchte

Rebsorte: Albariño
Trinkreife: 2018-2021
Serviertemp.: 10-12°C
Preis: 17.50 / Fl.

Agenda

Vernissage - Degustation - Geschichten erzählen



„Als ob Kunst nicht auch Natur wäre und Natur Kunst!“*

14. September in Bern

Vernissage: La Luna GmbH, Moserstrasse 11
17h bis 20h

Degustation: cantina del mulino, Moserstrasse 13
ab 18.30

Erzählen: an beiden Orten
ab 18.30

Die neusten Werke von Gabriela Schweizer: lassen Sie sich in die magischen Baumwelten entführen und geniessen Sie den Baum- und Blütenzauber. Die Bilder sind bis am Samstag, 17. Oktober 2018 im La Luna ausgestellt.

Weindegustation inspiriert vom Thema

Karin Lüthi erzählt Geschichten rund um den Baum und den Wein

* Christian Morgenstern

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-Grundkurse (3 Abende)



26. Sept., 3./10. Oktober in Freiburg
im Weinladen, Place des Ormeaux 1

24./31. Okt., 7. 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)

Tour de Suisse



25. Oktober in Bern
im Weinladen, Moserstrasse 13
19h bis 21h

Fr. 70.— / Person

„Schweizer Weine sind nach wie vor unterschätzt, zu Unrecht!“ findet unsere neue Mitarbeiterin und Wein-Bloggerin, Sara De Giorgi. Sie führt während dem Abend einmal quer durch die Schweiz, stellt die sechs Weinregionen mit ihren Schätzen vor und erklärt, was Schweizer Qualitätswein auszeichnet.

Piemont



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

Fr. 70.— / Person

Kurz ein wenig Theorie, dann Zeit für Arneis, Nebbiolo, Barolo & Co., sieben Weine, ein paar Häppchen, ein bleibender Eindruck vom Piemont!

Rhonetal



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

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. Acht Weine, dazu passende Häppchen.