

GROSSE DEGUSTATION IN FREIBURG

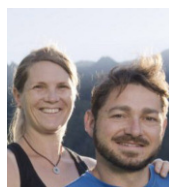
9. November
Espace Tinguely

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

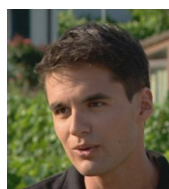
Espace Tinguely, Murtengasse 2 in Freiburg
Anfahrt: Buslinien 1, 2, 6 (Haltestelle Tilleul)
Parkmöglichkeiten: Burgquartier, Alpenparking oder Park+Ride-Plätze am Stadtrand



Francisca Obrecht
WEINGUT ZUR SONNE
Graubünden



Luc et Marie Michel
ZÉLIGE-CARAVENT
Languedoc



Fabrice Simonet
DOMAINE DU PETIT CHÂTEAU
Vully



Christine Dupuy
DOMAINE LABRANCHE-LAFFONT
Sud-Ouest



**Julien Zernott et
Delphine Rousseau**
DOM. DU PAS DE L'ESCALETTE
Languedoc



Gabriele Buondonno
AZ. AG. CASAVECCHIA ALLA
PIAZZA
Toscana

DEGUSTATION FESTTAGSWEINE

30. November 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



Gefüllter Truthahn, Weihnachtsgans



- **Pieve vecchia 2014, Bianco veronese IGT**, GINO FASOLI, Veneto (I)
Garganega, grossartige weisse Traubensorte des Veneto, reichhaltig, mit Vanillenoten zu gefülltem Truthahn
Rebsorte: Garganega

Trinkreife: 2017-2021
Serviertemp.: 10-12°C
Preis: 21.00 / Fl.



- **Raissennaz 2011, Morges AOC**, DOMAINE HENRI CRUCHON, Vaud (CH)
Das grosse Terroir Raissennaz mit Burgunder-Klonen bestockt ergibt einen sinnlichen Wein, dicht und kraftvoll am Gaumen, lang im Abgang.
Rebsorte: Pinot noir

Trinkreife: 2015-2021
Serviertemp.: 15-17°C
Preis: 35.00 / Fl.



- **Les Schistes 2015, Saint-Chinian AC**, BORIE LA VITARELE, Languedoc (F)
Alte Reblagen auf besonderem Schieferboden; ein vollmundiger, gehaltvoller Wein aus dem Languedoc, passt zu kräftigeren Truthahnvarianten.
Rebsorten: Grenache 60%, Syrah 35%, Carignan 5%

Trinkreife: 2017-2022
Serviertemp.: 15-17°C
Preis: 22.00 / Fl.

Fondue chinoise



- **Foradori Teroldego 2015, Vigneti delle Dolomiti IGT**, AZ. AGR. FORADORI, Trentino (I)
Teroldego, rote, autochthone Rebsorte der Dolomitenregion, fruchtig, beschwingt mit feinem Tannin zu den fetten Saucen.
Rebsorte: Teroldego

Trinkreife: 2018-2022
Serviertemp.: 14-16°C
Preis: 23.50 / Fl.



- **Serra del Prete 2013, Aglianico del Vulture DOC**, MUSTO CARMELITANO, Basilicata (I)
Welch ein Duft: Rosen, Gewürznelken, Erdbeeren, dennoch vollmundig, mit viel Tannin und erfrischender Säure zum Chinoise.
Rebsorte: Aglianico

Trinkreife: 2017-2022
Serviertemp.: 14-16°C
Preis: 17.50 / Fl.



- **La Casilla 2015, Manchuela DO**, PONCE, Valencia (E)
Bobal – häufig angebaut und doch kaum bekannt. Feine Fruchtaromatik, geschliffene Tannine und moderater Alkohol; ein fast schon atypischer Spanier. Zum Chinoise mit kräftigen Saucen.
Rebsorte: Bobal

Trinkreife: 2018-2023
Serviertemp.: 14-16°C
Preis: 17.00 / Fl.

Rindsfilet Wellington, Filet mignon, gespickter Rindsbraten



- **Margaux DOC 2011, CHÂTEAU MILLE ROSES**, Bordeaux (F)
David und Sophie Faure produzieren auf diesem kleinen Weingut einen Margaux mit viel Charme und feingliedrigem Tannin. Perfekt zu einem Rindsfilet.
Rebsorten: Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%

Trinkreife: 2016-2027
Serviertemp.: 15-17°C
Preis: 35.00 / Fl.



- **Les Picasses 2014, Chinon AC**, CHÂTEAU DE COULAIRE, Loire (F)
Das historische Terroir Les Picasses mit Lehmalkböden auf gelbem Tuffstein ergibt einen eleganten Cabernet Franc mit bereits eingebundenen Tanninen. Ideal zu Filet mignon.
Rebsorte: Cabernet Franc

Trinkreife: 2017-2024
Serviertemp.: 14-16°C
Preis: 25.00 / Fl.



- **Châteauneuf-du-Pape AC 2013, DOMAINE PIERRE ANDRÉ**, Rhône (F)
Jacqueline André gelang im eher schwierigen Jahr 2013 ein samtiger, finessenreicher Châteauneuf-du-Pape. Zu Filet mignon an Senf- oder Pfeffersauce.
Rebsorten: Grenache 78% ; Syrah 10%; Mourvèdre 10%; Cinsault, Muscardin, Counoise, Picpoul

Trinkreife: 2016-2024
Serviertemp.: 14-16°C
Preis: 36.00 / Fl.



- **Serralunga 2013, Barolo DOCG**, AZ. VIT. PRINCIPIANO FERDINANDO, Piemonte (I)
Nebbiolo aus den Lagen der Gemeinde Serralunga, kräftig und leicht erdig, elegantes Tannin mit feinen Pilznoten zu Filet de boeuf Wellington.
Rebsorte: Nebbiolo

Trinkreife: 2018-2025
Serviertemp.: 15-17°C
Preis: 36.00 / Fl.

Austern, Muscheln



- **Clos des Briords 2016, Muscadet Sèvre et Maine sur Lie**, DOM. DE LA PÉPIÈRE, Loire (F)
Jahr für Jahr produziert das Trio Marc Ollivier, Remy Branger und Gwénaëlle Croix Weine von einer unglaublichen Präzision und Mineralität.

Trinkreife: 2017-2026
Serviertemp.: 8-10°C
Preis: 14.50 / Fl.

Rebsorte: Melon de Bourgogne



- **Grecomusc' 2014, Irpinia bianco DOC**, CANTINE LONARDO, Campania (I)
Rovello bianco, goldgelb und voluminös, mit feinem Pfirsichduft und eleganter Säure, erfrischend zu Muscheln.

Trinkreife: 2017-2020
Serviertemp.: 8-10°C
Preis: 22.00 / Fl.

Rebsorte: Grecomusc'

Geräucherter Lachs & Co



- **Moury 2016, Saint-Bris AC**, DOMAINE J.-H. ET G. GOISOT, Bourgogne (F)
Einzige Sauvignon-Appellation des Burgund; diskrete Zitrusaromen, mineralisch, sehr Chablis im Esprit.

Trinkreife: 2018-2022
Serviertemp.: 10-12°C
Preis: 17.80 / Fl.

Rebsorte: Sauvignon blanc



- **Os Pasas 2016, Ribeiro DO**, VIÑA DE MARTIN, Galicia (E)
Fünf Hektar auf nicht weniger als unglaublichen 147 Parzellen, autochthone Rebsorten – vielschichtig, elegant, animierend lebendig dank seiner Frische. Probieren! Zu Fisch!

Trinkreife: 2018-2021
Serviertemp.: 15-17°C
Preis: 25.00 / Fl.

Rebsorten: Treixadura, Torrontés, Lado, Albariño

Süssweine



- **Loin de l'Œil 2013, Gaillac doux AOP**, DOMAINE PLAGEOLES, Sud-Ouest (F) 50cl
Diese autochthone Traubensorte ergibt einen bezaubernden Süsswein mit Noten von reifen Birnen und Quitten. Zu Apfelstrudel.

Trinkreife: 2015-2021
Serviertemp.: 10-12°C
Preis: 18.00 / Fl.

Rebsorte: Loin de l'Œil



- **Sol 2011, Moscato Passito IGT**, CERRUTI EZIO, Piemonte (I) 37.5cl
Passito aus Moscato-Trauben, am Stock getrocknet, Aprikosen, füllig und doch frisch, ein Gedicht zu Schokoladenmousse oder mildem Blauschimmelkäse wie Jersey-Blue.

Trinkreife: 2018-2021
Serviertemp.: 10-12°C
Preis: 30.00 / Fl.

Rebsorte: Moscato



- **La Grive 2012, Vaud AOC**, DOMAINE LA COLOMBE, Vaud (CH) 37.5cl
Diese sehr alte Vinifizierungsart ergibt einen süssen Rotwein, bei welchem Alkohol, Süsse und Tannin harmonieren, ganz ohne Schwere. Zu Blauschimmelkäse oder schwarzer Schokolade.

Trinkreife: 2013-2020
Serviertemp.: 10-12°C
Preis: 30.00 / Fl.

Rebsorten: Gamaret, Garanoir

Raclette und Fondue



- **Au Clos 2017, La Côte AOC**, DOMAINE HENRI CRUCHON, Vaud (CH)
Ein dichter und gleichzeitig warmherziger Chasselas, getragen von einer erfrischenden Mineralität. Zu einem Raclette an kalten Wintertagen.

Trinkreife: 2018-2022
Serviertemp.: 8-10°C
Preis: 16.50 / Fl.

Rebsorte: Chasselas



- **Antonio 2016, Vinho Regional Lisboa**, CASAL FIGUEIRA, Lisboa (P)
Ein subtiles, atlantisches Gewächs aus der Rebsorte Vital: floral, dazu ein Hauch Zitrone, Birne und Vanille; frisch und steinig-salzig. Der etwas andere Wein zu Raclette!

Trinkreife: 2018-2021
Serviertemp.: 8-10°C
Preis: 20.00 / Fl.

Rebsorte: Vital

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%	72.—
Grand Cru Brut Rosé	Pinot noir 65%, Chardonnay 35%	82.—
Grand Cru Brut Rosé	Pinot noir 65%, Chardonnay 35%	Magnum 210.—
Grand Cru Blanc de Noirs Vieilles Vignes	Pinot noir	125.—
Grand Cru 2007	Pinot noir 70%, Chardonnay 30%	130.—
Grand Cru 2006	Pinot noir 70%, Chardonnay 30%	118.—
Grand Cru 2005	Pinot noir 70%, Chardonnay 30%	118.—



Champagne Larmandier-Bernier

Longitude Blanc de Blanc 1er Cru Extra-brut	Chardonnay	48.—
Longitude Blanc de Blanc 1er Cru Extra-brut	Chardonnay	Magnum 110.—
Longitude Blanc de Blanc 1er Cru Extra-brut	Chardonnay	Jeroboam 260.—
Rosé de saignée brut 1er Cru Extra-brut	Pinot noir	70.—
Terre de Vertus, non dosé, 1er Cru 2011	Chardonnay	58.—
Vieilles Vignes du Levant Grand Cru Extra Brut 2008	Chardonnay	89.—
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 Cortè Bianca

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



DEGUSTATION WÄHREND DER AUSSTELLUNG VON BISE MEUBLES

15. November von 17h bis 21h
17. November von 10h bis 16h

An dieser Degustation präsentieren wir Ihnen eine Auswahl von Festtagsweinen

Bei Bise Möbel, Freiburgstrasse 24, Tafers

ÖFFNUNGSZEITEN WÄHREND DER FESTTAGE

Bitte konsultieren Sie unsere Homepage.

cantina del mulino ag
 andré küffel
 martin maurer
 patrick riedo

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

bern
 moserstrasse 13
 031 348 49 50
 079 336 74 65

info@cantinadelmulino.ch
 www.cantinadelmulino.ch