

# Weissweine von Bielerseewinzern

## *Chasselas*

In der Schweiz vor allem als Fendant, Chasselas und Gutedel bekannt. Sein Hauptanbaugebiet liegt in der Westschweiz. Sie ist die Hauptrebsorte vom Bielersee.

Durch den neutralen Charakter kann der Wein Reblagen und Produzent sehr gut widerspiegeln, was zu einer grossen Vielfalt der Weine führt. Fehler im Keller verzeiht die Sorte dem Winzer keine. Sie werden im Wein direkt wahrnehmbar.

<b>Angelrath</b>	<b>75cl</b>	<b>34.00</b>
Ursula Angelrath, Twann	<b>50cl</b>	<b>23.00</b>
<b>Johanniter</b>	<b>75cl</b>	<b>35.00</b>
Martin Hubacher, Twann		
<b>Römer</b>	<b>75cl</b>	<b>34.00</b>
Rolf Römer, Tüscherz		
<b>Teutsch</b>	<b>75cl</b>	<b>34.00</b>
Fredi Teutsch, Ligerz		

## *Chardonnay*

Die meist trocken ausgebauten Weine bringen das Mikroklima der Weinberge sehr gut zum Ausdruck. Die Primärfrucht ist sehr filigran und elegant.

Düfte nach Melonen, Zitrusfrüchten, exotischen Früchten und überreifen Stachelbeeren sind nicht selten. Nicht ganz reife Trauben ergeben einen dünnen und grasigen Wein. Chardonnay wird sehr oft im Barrique ausgebaut. Dabei werden die Fruchtaromen mit einer Holznote unterstrichen und unterstützen die langanhaltende Aromatik im Gaumen.

<b>Domaine de Soleure</b>	<b>75cl</b>	<b>47.00</b>
Burgergemeinde Solothurn, Le Landeron		
<b>Schott</b>	<b>75cl</b>	<b>51.00</b>
Anne-Claire Schott, Twann		
<b>Barrique de Stéphane</b>	<b>75cl</b>	<b>51.00</b>
Stephan Martin Weinbau am Stägli, Ligerz	<b>50cl</b>	<b>35.00</b>
<b>Krebs</b>	<b>50cl</b>	<b>35.00</b>
Andreas Krebs, Twann		
<b>Johanniter</b>	<b>37.5cl</b>	<b>27.00</b>
Martin Hubacher, Twann		

## *Pinot Gris*

Pinot Gris gehört zur Pinot-Familie und ist ein Geschwister des Pinot Noirs. Der Name Pinot Gris leitet sich von der braungoldenen Traubenhaut ab. Die Farbe lässt den vergorenen Wein golden bis leicht bräunlich schimmern, was ein Qualitätsmerkmal des Pinot Gris ist.

Der Geruch des Pinot Gris ist sehr intensiv, und erinnert meist am Aprikosen und Pfirsich. Kalt vergorene Weine sind dagegen eher frisch fruchtig und haben einen „Eisbär-Bonbon“ Geruch.

Die Weine besitzen viel Körper und Fülle, was manch einer als „Süss“ betiteln würde. Die trockenen Weine zeichnen sich durch geringe Säure und ein kräftiges Bouquet aus, sie sind geschmackvoll und rund.

<b>Johanniter</b>	<b>75cl</b>	<b>49.00</b>
Martin Hubacher, Twann	<b>37.5cl</b>	<b>26.00</b>
<b>Angelrath</b>	<b>75cl</b>	<b>48.00</b>
Ursula Angelrath, Twann		
<b>Burkhardt</b>	<b>75cl</b>	<b>49.00</b>
Beat Burkhardt, Ligerz		
<b>Klötzli</b>	<b>50cl</b>	<b>32.00</b>
Adrian Klötzli, Kleintwann/Ligerz		
<b>Martin</b>	<b>50cl</b>	<b>32.00</b>
Stephan Martin Weinbau am Stägli, Ligerz		

## *Sauvignon Blanc*

Die bei den Frauen sehr beliebte Rebsorte Sauvignon Blanc, ergibt sehr fruchtige, nach Stachelbeeren, exotischen Früchten und leichter bis sehr prägnanter grünen Peperoni duftende Weine.

Die trockenen Weine weisen einen hohen Säuregehalt auf, welcher jedoch durch die Aromatik an einen grünen frischen Apfel erinnert, welche den Speichel anregt und nach mehr verlangt. Ein sehr guter Apérowein.

<b>Teutsch</b>	<b>75cl</b>	<b>48.00</b>
Fredi Teutsch, Ligerz		
<b>Johanniter</b>	<b>75cl</b>	<b>49.00</b>
Martin Hubacher, Twann	<b>37.5cl</b>	<b>26.00</b>
<b>Perrot</b>	<b>50cl</b>	<b>32.00</b>
La Cave Perrot, Twann		
<b>Morgenegg</b>	<b>75cl</b>	<b>49.00</b>
Cordula Morgenegg-Posch		

## *Nobling*

Eine Kreuzung aus Silvaner und Chasselas mit dem Ziel, einen „nobleren“ Wein als den Chasselas zu produzieren.

Die Rebsorte nimmt mit ihren ca. 3ha nur eine sehr kleine Rolle in der Schweizer Weinszene ein. In Deutschland werden rund 60 ha angebaut, welche hauptsächlich zur Sekt Herstellung verwendet werden.

Die Weine sind sehr frisch fruchtig, teils blumig und enthalten eine sowohl leichte wie auch prägnante nussige Note.

Im Mund präsentiert der Wein sich kräftiger als der Chasselas. Alkohol und Säuregehalt sind höher.

**Tschanz** **50cl**    **25.00**  
 Theo & Florida Tschanz, Twann

## *Gewürztraminer*

Die Rebsorte wird in kleinen Mengen angebaut, daher gehört er bei den meisten Winzern zu den Raritäten.

Die Trauben riechen während der Weinernte parfümiert, erinnert an Rosenblüten.

**Kapfgut** **50cl**    **32.00**  
 Theo Soland, Twann

## *Müller-Thurgau*

Müller-Thurgau, auch bekannt als Riesling x Silvaner, wurde aus Riesling x Madeleine Royal gekreuzt.

Der Wein ist eher leicht mit milder Säure, das Bukett erinnert an Muskat.

Die Weine werden eher jung getrunken.

**Steiner** **75cl**    **43.00**  
 Sabine Steiner, Ligerz/Schernelz Village

**Sonnengold** **50cl**    **28.00**  
 Rolf Römer, Tüscherz

## *Altesse*

Die spät reifende Sorte erbringt einen säurebetonten, sehr duftigen, lagerfähigen Weisswein. Schmeckt ausgezeichnet zu Fischgerichten.

<b>Roussette</b>	<b>75cl</b>	<b>48.00</b>
Domaine du Signolet Jean-Daniel Giaouque, La Neuveville		

## *Assemblage*

<b>Morgentau</b>	<b>75cl</b>	<b>49.00</b>
Pinot Noir, Chardonnay, Sylvaner & Pinot Gris Cordula Morgenegg-Posch		

<b>Sélection</b>	<b>75cl</b>	<b>49.00</b>
Freisamer, Pinot Gris & Riesling x Silvaner Stephan Martin Weingut am Stägli, Ligerz		



# Roséweine von Bielerseewinzern

## *Oeil de Perdrix*

Wird aus Pinot Noir gekeltert. Der lachsfarbene Wein hat ein fruchtiges Bukett und wird hauptsächlich im Sommer auf der Terrasse getrunken.

<b>Klötzli</b>	<b>75cl</b>	<b>46.00</b>
Adrian Klötzli, Kleintwann/Ligerz	<b>50cl</b>	<b>31.00</b>

<b>Johanniter</b>	<b>75cl</b>	<b>45.00</b>
Martin Hubacher, Twann		

<b>Perrot</b>	<b>75cl</b>	<b>45.00</b>
La Cave Perrot, Twann		

## *Blanc de Noir*

Wird am Bielersee aus Pinot Noir hergestellt. Die sehr spritzigen und lieblichen Weine erfreuen durch das süss/säure-Spiel viele Weinliebhaber

<b>Angelrath</b>	<b>50cl</b>	<b>30.00</b>
Ursula Angelrath, Twann		



## Rotweine von Bielerseewinzern

### *Pinot Noir*

Der Pinot Noir bringt je nach Lage leichte, fruchtige oder kräftige körperreiche Weine hervor.

<b>Kapfgut</b> Theo Soland, Twann	70cl	44.00
<b>Johanniter</b> Martin Hubacher, Twann	75cl	46.00
<b>Klötzli</b> Adrian Klötzli, Kleintwann/Ligerz	75cl 50cl	46.00 31.00
<b>Schott</b> Anne-Claire Schott, Twann	50cl	31.00
<b>Steiner (Magnum-Flasche)</b> Sabine Steiner, Ligerz/Schernelz Village	150cl	81.00
<b>Domaine de Soleure</b> Burgergemeinde Solothurn, Le Landeron	75cl	46.00

### *Pinot Noir Barrigue*

Im Barrigueausbau liegt die Kunst des Winzers darin, die Frucht des Pinot Noir mit der Holznote des Barriques zu unterstützen. Generell sind die Barrigueweine eher die üppigeren, kräftigen Weine mit einer längeren Lagerung.

<b>Tschanz</b> Manuel Tschanz, Twann	75cl	56.00
<b>Schott</b> Anne-Claire Schott, Twann	75cl	58.00
<b>Johanniter</b> Martin Hubacher, Twann	150cl 75cl 37.5cl	112.00 58.00 30.00
<b>Lago</b> Domaine du Signolet Jean-Daniel Giauque, La Neuveville	75cl	69.00
<b>Klötzli</b> Adrian Klötzli, Kleintwann/Ligerz	50cl	43.00

## Malbec

Der farbintensive Malbec ist eckig und kantig und braucht daher eine lange Reifezeit. Die Frucht erinnert an dunkle Früchte wie Brombeeren und Kirschen.

**Malbec** 75cl 57.00  
Andreas Krebs, Twann

## Gamaret

Kreuzung: Gamay x Reichensteiner  
violetten Reflexen, das Bukett ist würzig und im Gaumen strukturreich. Er wird viel für Assemblagen verwendet.

**Gamaret** 75cl 56.00  
Manuel Krebs, Twann

## Dornfelder

Ist eine deutsche Neuzüchtung, die auch in kühleren Klimazonen körper- und gerbstoffreiche, tief dunkle Rotweine mit guter Säure erzeugt. Daher eignet er sich gut für den Barriqueausbau.

**Dornfelder** 75cl 49.00  
Beat Burkhardt, Ligerz

## Syrah

Durch die Lagerung im Holzfass entsteht ein körperbetonter Wein mit intensiver roter Farbe und leichtem violetten Schimmer. Weitere typische Eigenschaften sind die intensiven Pfeffer- und Cassisaromen. Ein harmonischer Begleiter zu rotem Fleisch und Wildgerichten.

**Syrah** 50cl 36.00  
Bernhard & Susanna Gürlet, Twann

## Merlot

Die Merlot-Rotweine überzeugen vor allem durch ihre Aromavielfalt und ihre Fruchtigkeit. Das Bouquet erinnert überwiegend an Pflaumen, Kirschen und dunklen Beeren.

**Cuvée Wengi** 75cl 56.00  
Domaine de Soleure  
Burgergemeinde Solothurn, Le Landeron

## *Assemblage*

<b>Symphonie noire de Stéphane</b>	<b>75cl</b>	<b>57.00</b>
Dornfelder, Diolinoir & Pinot Noir	<b>50cl</b>	<b>38.00</b>
Stephan Martin Weinbau am Stägli, Ligerz		
<b>Cuvée Rouge</b>	<b>70cl</b>	<b>51.00</b>
Gamaret & Pinot Noir		
Theo Soland, Twann		
<b>Les 3 Anges</b>	<b>75cl</b>	<b>57.00</b>
Gamaret, Pinot Noir, Cabernet Jura		
Stephan Ruff, Twann		
<b>La Cuvée Unique</b>	<b>50cl</b>	<b>45.00</b>
Merlot, Cabernet Jura, Prior & Pinot Noir		
Adrian Klötzli, Kleintwann / Ligerz		
<b>HVS</b>	<b>75cl</b>	<b>57.00</b>
Pinot Noir, Diolinoir, St.-Laurent & Gamay		
Domaine du Signolet		
Jean-Daniel Giauque, La Neuveville		
<b>Cuvée Wengi</b>	<b>75cl</b>	<b>56.00</b>
Malbec & Merlot		
Domaine de Soleure		
Burgergemeinde Solothurn, Le Landeron		



## Walliser Weissweine

<b>Johannisberg</b> Cave Les Ruinettes, Serge Roh, Vétroz	37.5cl	22.00
<b>Petite Arvine de Vétroz</b> Cave Les Ruinettes, Serge Roh, Vétroz	37.5cl	25.00
<b>Petite Arvine</b> Simon Maye & Fils, Chamoson	75cl	56.00
<b>Amigne de Vétroz</b> Cave Les Ruinettes, Serge Roh, Vétroz	37.5cl	25.00
<b>Humagne blanc de Vétroz</b> Cave Les Ruinettes, Serge Roh, Vétroz	37.5cl	25.00
<b>Felice</b> Malvoisie «flétrie» Lengen Weine & Spirituosen, Brig-Glis	50cl	44.00



## Walliser Rotweine

<b>Gamay</b> Antoine & Christophe Bétrisey, St-Léonard	50cl	25.00
<b>Sang de Reine</b> Pinot Noir, Syrah, Diolinoir & Gamaret Antoine & Christophe Bétrisey, St-Léonard	70cl 50cl 37.5cl	44.00 32.00 25.00
<b>1963</b> Carminoir, Diolinoir & Pinot Noir Cave Les Ruinettes, Serge Roh, Vétroz	50cl	30.00
<b>Camosus</b> Pinot Noir, Gamay & Merlot Simon Maye & Fils, Chamoson	37.5cl	25.00
<b>Syrah</b> Lengen Weine & Spirituosen, Brig-Glis	75cl	51.00
<b>Syrah Barrique</b> Cave Les Ruinettes, Serge Roh, Vétroz	37.5cl	32.00
<b>Humagne rouge</b> Antoine & Christophe Bétrisey, St Léonard	50cl	37.00
<b>Diolinoir</b> Antoine & Christophe Bétrisey, St-Léonard	37.5cl	27.00
<b>Cornalin de Vétroz</b> Cave Les Ruinettes, Serge Roh, Vétroz	50cl 37.5cl	48.00 36.00



## Rotweine aus Spanien

### *Rotwein*

<b>Herederos de Marqués de Riscal</b> Rioja Reserva	<b>75cl</b>	<b>52.00</b>
--	-------------	--------------

## Rotweine aus Italien

<b>Chianti Classico DOCG</b> Villa Giulia Riserva Cabernet sauvignon & Sangiovese	<b>75cl</b>	<b>53.00</b>
---	-------------	--------------

<b>Amarone della Valpolicella DOC</b> Sartori Corvina, Molinara & Rondinella	<b>75cl</b>	<b>61.00</b>
--	-------------	--------------

## Champagner & Prosecco

### *Champagner*

<b>Veuve Clicquot Brut</b>	<b>75cl</b>	<b>82.00</b>
<b>Veuve Clicquot Brut</b>	<b>37.5cl</b>	<b>55.00</b>

### *Prosecco*

<b>Val d'Oca DOC Treviso</b> Extra Dry	<b>10cl</b>	<b>7.00</b>
<b>Val d'Oca DOC Treviso</b> Extra Dry	<b>75cl</b>	<b>55.00</b>

