



05-07.01 2018 FRIBOURG

SCHWEIZERISCHE KLEINTIER AUSSTELLUNG
EXPOSITION SUISSE DES PETITS ANIMAUX
ESPOSIZIONE SVIZZERA DI PICCOLI ANIMALI
EXPOZIUN SVIZRA D'ANIMALS PITSCHENS



WEINVERKAUF

Es ist eine grosse Ehre für den Freiburger Kleintierzüchterverband, im Januar 2018 die Gesamtausstellung von Kleintiere Schweiz in Freiburg zu empfangen. Diese Ausstellung vereint die Schweizerische Rammerschau, die Geflügel-, Tauben- und Ziervögelausstellung unter einem Dach und empfängt Züchterinnen und Züchter aus der ganzen Schweiz. Es ist uns wichtig, im Vereinsleben unsere Werte und Traditionen weiterzugeben.

Um diese Ausstellung, welche **vom 5. bis 7. Januar 2018** im Forum Freiburg stattfindet, finanzieren zu können, führen wir einen Weinverkauf durch.

Wir bedanken uns bereits jetzt bei Ihnen für Ihre Unterstützung.

Bestellung

- Bis am 25. November 2016
- Bis am 25. März 2017
- Bis am 15. Oktober 2017

Lieferung

- Dezember 2016
- April 2017
- November 2017

Der Bestellschein ist zu retournieren an:

Xavier Mesot
Rte des Champs Montants 18
1742 Autigny | FR
Tel. 076 516 39 60

BESCHREIBUNG DER WEINE

Dame de Sion (Fendant)

Rebsorte: Chasselas

Herrliches, fruchtbetontes Bukett, im Gaumen rassig, mit perfektem Säurespiel. Ein trockener Fendant, der durch seine Eleganz bezaubert. Es ist ein Aperitif-Wein par excellence; eignet sich speziell zur Begleitung von Raclette, Fondue, Käsegerichten und andern Walliser-Spezialitäten; bei einer Temperatur von 7 bis 9 Grad und jung geniessen



Pinot Gris du Vully AOC

Die Rebberge erheben sich auf 100 Hektaren am Rande des Murtensees. Die Familie Guillod stellt einen Wein her, welcher perfekt zu Süsswasserfischen und kalten Vorspeisen passt. Es handelt sich um einen trockenen Wein mit fruchtigem Geschmack, welcher jung zu konsumieren ist.



Domaine des Faverges, St-Saphorin

Rebsorte : Chasselas

Dieser reinrassige und sehr homogene Wein wird sie mit seiner Frische und Eleganz erfreuen. Ein Wein, welcher vorzugsweise zum Aperitif, mit Süsswasserfisch oder zu Käseplatten serviert wird. Idealerweise mit einer Temperatur zwischen 10 und 12 Grad serviert. Zu konsumieren innerhalb von 2 bis 5 Jahren. Grand prix du vin Suisse 2008 – Goldmedallie!



Petite Arvine

Rebsorte: Petite Arvine

Sie hat ein verhaltenes Bukett, passende, saftige Säure, ist vollmundig und leicht salzig im langen Abgang. Sie ist ein Genuss als Aperitif, mit Austern, Gänseleber, Krustentieren, Fisch und salzigem Käse; zu servieren mit einer Temperatur von 7 bis 9 Grad und jung zu geniessen.



Johannisberg

Rebsorte: Sylvaner

Dieser feine Aperitifwein ist sec oder leicht süsslich. Sec passt er hervorragend zur Blauforelle, Fleischpastete, Safranrisotto, Currygerichte und Weichkäse. Aber am Besten passt er zu Spargeln. Idealerweise mit einer Temperatur zwischen 7 und 9 Grad zu servieren und nach dem Kauf rasch konsumieren.



Humagne rouge du Valais AOC

Die vielen Sonnenstunden, die wenigen Niederschläge, die Häufigkeit des Föhns – all diese Punkte beschleunigen den Reifeprozess der Trauben im Herbst und erlaubt es dem Wallis, eine in der Welt einmalige Rebsorte zu züchten. Diese gibt dem Wein einen kräftigen Charakter, er ist hervorragend zu konservieren und passt perfekt zu Hauptspeisen mit rotem Fleisch und Wildgerichten



Merlot Ticino AOC

Die Agriloro AG verwaltet das Anwesen von Meinrad C. Perler, Sohn eines Freiburger Bauern, in den Hügeln von Mendrisotto. Rubinrot, intensiv mit einigen violetten Reflekt, feiner und fruchtiger Geschmack mit einer leichten Efeunote, welche typisch ist für die Merlot-Rebsorte. Würzig und mit einer guten Struktur passt er hervorragend zu rotem Fleisch oder Käse!

Kann 4-6 Jahre aufbewahrt werden.



Cuvé Charles Languedoc

Auf aussergewöhnlichem Boden in Languedoc verbinden die Terrassen von Larzac die Grosszügigkeit von Languedoc und die Frische von Larzac für pure und elegante Jahrgänge. Diese Mischung von Syrah, Grenache und Carignan passt hervorragend zu Fleischspeisen mit Sauce, Wildgerichten oder einem feinen Rinderkotelett.

Kann 7-8 Jahre aufbewahrt werden.



Favi

Rebsorten: Pinot noir, Syrah, Humagne rouge, Diolinoir.

Eine herrliche Assemblage, ein echter Gleichklang. Mit seinem ausgeprägten Charakter, dem dezenten Auftritt seiner vielfältigen Aromen, seiner Ausgewogenheit und seinem Preis wird ihnen FAVI auf Anhieb gefallen. Der ideale Begleiter zu rotem oder weissem Fleisch, Wild, Geflügel oder Käse.



Faverges rouge du Domaine - St.-Saphorin

Zusammenspiel von Pinot-noir, Gamay, Gamaret und Garanoir. Mittleres Kirschrot, feine Fruchtaromen und dezente Röstnoten; ein fruchtiger Begleiter der meisten Speisen mit rotem Fleisch und Geflügel. Zu servieren zwischen 15 und 18 Grad und 2 bis 5 Jahre haltbar.



Cuvée du Patrimoine - Grand Cru du Domaine des Faverges

Zusammenspiel von Gamaret, Merlot, Pinot noir, Garanoir, Gamay Syrah und Cabernet Franc.

Dunkelrubinrote Farbe, fruchtiger Geschmack in der Nase, harmonisch im Mund. Dieser Wein begleitet ihre Gerichte mit rotem Fleisch und Wild. Zu servieren zwischen 16 und 18 Grad und 3 bis 10 Jahre haltbar. Grand prix du vin Suisse 2009 - Silbermedaille!



Castera, Medoc

Rebsorten: Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Petit verdot.

Der Château Castera ist reich an prestigeträchtiger Vergangenheit. Grosse Namen wie Thomas de Montaigne (Bruder des Philosophen) oder Messire de La Boétie zeichnen sich als vergangene Besitzer. Dieser Wein passt sehr gut zu rotem oder gegrilltem Fleisch.

Kann 7-18 Jahre aufbewahrt werden.



Mousseux Cerdon rosé

Schäumend und mit nur 8.5% vol., ist dies einer der am leicht verträglichsten festlichen Weine. Er ist leicht sprudelnd, fruchtig, leicht cremig und mit feinem Himbeergeschmack



Clairette de Die

Am Fusse des Vercors ist das Weinbaugbiet von Diois zu finden. Es erstreckt sich über eine Fläche von 30km zwischen den Gemeinden Aouste-sur-Sye und Châtillon-en-Diois. Der Erfolg von Clairette de Die erklärt sich nicht nur aufgrund der Qualität des Bodens, sondern auch aus der altüberlieferten Herstellungsmethode: die Weinbereitung erfolgt mit einem nicht komplett verschlossenen Fass und wird in der Flasche abgeschlossen.



BESTELLFORMULAR

Die Preise sind in CHF angegeben und verstehen sich pro Karton à 6 Flaschen.

Sorte	Rebart	Wein	cl	Preis	Anz	cl	Preis	Anz
Weiss	Chasselas	Domaine des Faverges	70	96.00				
Weiss	Pinot Gris	Cave Guillod, Praz	70	120.00				
Weiss	Fendant	Dame de Sion	70	84.00		35	54.00	
Weiss	Johannisberg	Tradition	75	105.00		37.5	63.00	
Weiss	Petite Arvine	Tradition	75	114.00		37.5	69.00	
Rot	Assemblage rouge	Domaine des Faverges	75	111.00				
Rot	Humagne	Réserve des Administrateurs	75	135.00		50	93.00	
Rot	Assemblage	Cuvé du Patrimoine	75	150.00				
Rot	Favi		75	111.00		50	81.00	
Rot	Merlot Genestrerio	Domaine Agriloro	75	132.00				
Rot	Cuvée Charles	Domaine de la Croix-Chaptal	75	108.00				
Rot	Castera		75	144.00				
Clairette	Clairette de Die		75	99.00				
Schaumwein	Cerdon Méthode ancestrale	AC Cerdon	75	93.00				
	Tafelschokolade	Ausstellung Kleintiere Schweiz 2018		5.00				
Zwischentotal								
Total								

Name und Vorname

Adresse

PLZ / Ort

Telefon

Datum / Unterschrift

E-mail

Verkäufer / Verein
