AKZENTESETZEN

MUSIKTAGBIBERIST

19. BIS 21. JUNI 2020

Weinverkauf

PRÄSENTATION DER WEINE

1. JOHANNITER SÉLECTION Lac de Bienne AOC

Johanniterkeller

Chasselas

Twann, Bielersee Schweiz

Zartes Zitronengelb mit Grünreflexen. Nase komplex mit hellen Blüten, Grapefruitnoten und etwas Birne. Am Gaumen druckvoll und dennoch weich, mineralisch und dezent fruchtig mit guter Struktur und schöner Länge. Ein klassischer Apérowein aber auch ein souveräner Begleiter von Seefisch.

Lagerung:
bis 3 Jahre

Serviertemperatur:
10-12°

Apéro, Seefisch

Preis: **14.50** pro Flasche (6 Flaschen pro Kiste)

2. BORDEAUX BLANC

Château Couronneau

Sauvignon blanc, Sauvignon gris

Bordeaux AOC Frankreich

Eine besondere Delikatesse von Château Couronneau ist der knackige und rassige Weisswein aus Trauben von Sauvignon blanc und Sauvignon gris. Dank einer frühen Ernte und einem Ausbau im Stahltank zeigt er die typischen Fruchtnoten von Holunder und Stachelbeeren. Dieser weisse Bordeaux gefällt durch seine ungemein frische Art. Viel Trinkspass für wenig Geld!

Lagerung:
bis 3 Jahre

Serviertemperatur:
8-10°

Käsegerichte, Salate/Vorspeisen, vegetarische Gerichte. z.B. Weichkäse, Süsswasserfisch, Meeresfrüchte, Spargel, Ziegenkäse

Preis: **14.–** pro Flasche (6 Flaschen pro Kiste)

3. BASA

Compañía de Vinos Telmo Rodríguez

Verdejo, Viura

Rueda DO
Spanien

Das Anbaugebiet von Rueda liegt im Nordwesten Spaniens und gilt als hervorragende Weissweinregion. Die Traube für den Basa (Verdejo mit kleinem Anteil Viura) gedeihen auf kalkhaltigen, trocknen Böden. Nach einer zweiwöchigen Gärung wird der Wein während eines halben Jahres im Stahltank ausgebaut. Der Basa ist geprägt von einem fruchtigem Bouquet, es erinnert deutlich an Grapefruit und andere Zitrusfrüchte. Der Weisse überzeugt durch Frische und Saftigkeit. Er trinkt sich jung und kühl am besten. Mit dem Jahrgang 1996 kamen die ersten Flaschen auf den Markt, seither hat der Basa weltweit seine Fangemeinschaft gefunden.

Lagerung:
2-3 Jahre

Serviertemperatur:
6-8°

Apéro/Tapas, vegetarische Gerichte, Süsswasserfisch, Käsegerichte. z.B. Weichkäse, Gemüsedips, Meeresfrüchtsalat, gebratene Forelle

Preis: **13.50** pro Flasche (6 Flaschen pro Kiste)

4. GRÜNER VELTLINER KAMPTAL

Weingut Loimer

Grüner Veltliner

Kamptal DAC
Österreich

In anderen Ländern ist Grüner Veltliner kaum zu finden. Die stärkste Verbreitung hat die Traube in Niederösterreich und im nördlichen Burgenland. Hier findet der Grüne Veltliner, mit den vorherrschenden Lössböden und den klimatischen Bedingungen, ideale Voraussetzungen. Die Abfüllung Grüner Veltliner Kamptal stammt aus verschiedenen Parzellen der Region. Er zeigt ein intensives Aroma von grünem Apfel, ist reich an Finesse und jugendlich wirkender, frischer Säurestruktur. Auch Würze und pfeffrige Elemente spielen mit. Den Gaumen prägen Noten von frischer Zitrone, Heu, Mango und weissem Pfirsich. Er endet mit einem ausgewogenen, langen Finale.

Lagerung:
Jung trinken

Serviertemperatur:
8-10°

Apéro/Tapas, Weichkäse, vegetarische Gerichte, Salate/Vorspeisen. z.B. Gemüsekuchen, Frischkäse, Spargel

Preis: **17.20** pro Flasche (6 Flaschen pro Kiste)

5. PINOT NOIR Lac de Bienne AOC

Johanniterkeller

Pinot noir

Twann, Bielersee Schweiz

Dichtes Rubin. Intensive Nase mit Himbeeren und schwarzen Kirschen. Lebendiger, eher rotfruchtiger Auftritt, warme Tannine. Mit seiner Präsenz, seiner Eleganz und der tiefgründigen Substanz eine besondere Version eines Bielersee-Pinots. Bereits trinkreif, kann aber weiterhin ein, zwei Jahre gelagert werden.

Lagerung:
bis 6 Jahre

Serviertemperatur:
13-17°

Kann einfach so genossen werden. Zum Apéro, Fleischgerichten, Käse

Preis: **17.80** pro Flasche (6 Flaschen pro Kiste)

6. PEGASO ZETA

Compañía de Vinos Telmo Rodríguez

Garnacha

Vino de la Tierra de Castilla y León, Spanien

Die archaische Reblage Barrancos de Pizarra liegt bei Cebreros, etwa 70 km westlich von Madrid. Knorrige Rebstöcke mit bizarren Formen stehen wie Fabelwesen in kraterartigen Vertiefungen auf sandigem, kargem Boden. Viele sind über hundert Jahre alt, keiner unter fünfzig. Die Rebberge, die nur zu Fuss zugänglich sind, liegen auf rund 1000 , m.ü.M. Die Compañía de Vinos Telmo Rodríguez erwarb hier Parzellen und rettete sie so vor dem Untergang. Einen Teil der Garnacha-Trauben baut sie zu Lagenweinen aus, einen Teil keltert sie kürzer (je 1/2 Jahr im Stahltank und im 600-Liter-Holzfass) und füllt so einen gehaltvollen und zugleich beerigen und frisch wirkenden Roten auf die Flasche.

Lagerung:
Lagerfähig 6-8 Jahre

Serviertemperatur:
16-18°

Fleisch (dunkel), Lamm, Hartkäse, vegetarische Gerichte. z.B. Tintenfischeintopf, Kichererbsengerichte, grillierter Schweinshals

Preis: **19.–** pro Flasche (6 Flaschen pro Kiste)

7. DEHESA GAGO

Compañía de Vinos Telmo Rodríguez

Tempranillo

Toro DO
Spanien

Der Wein von Toro ist von alters her schwarz und schwer. Ein Sprichwort sagt: «Tomando vino de Toro, más que comer devoro. – Wer Wein von Toro trinkt, nimmt mehr zu sich als beim Essen.» Dehesa Gago liegt neben den gängigen Normen und Kriterien. Schwarzblau und fast undurchsichtig dicht fasziniert er mit einer unglaublichen Wucht und Fülle. Das Bouquet ist vergleichbar mit Brombeerkonfitüre und Cassislikör, Aromen, die auch den etwas wilden, sirupartig konzentrierten Geschmack prägen.

Lagerung:
Lagerfähig 6-8 Jahre

Serviertemperatur:
14-16°

Fleisch (dunkel), Pasta-/Reisgerichte/Pizza, Hartkäse, Lamm.
z.B. Gulaschsuppe, grillierte Schweinsbratwurst, milder Schafkäse

Preis: **14.60** pro Flasche (6 Flaschen pro Kiste)

8. CORRIENTE

Compañía de Vinos Telmo Rodríguez

Tempranillo, Graciano, Garnacha

Rioja DOCa
Spanien

Nomen est omen. Den traditionellen Rioja hat Telmo Rodríguez auf den Namen «Corriente» getauft. Corriente kann mit Fluss, Strömung oder mit fliessend übersetzt werden. Und so soll dieser rote Rioja auch sein: zugänglich, kugelrund und trinkfreudig. Die Traubenmischung ist klassisch (Tempranillo, Graciano, Garnacha), der Ausbau in französischen und amerikanischen Barricas traditionell. Beides, Traubenmischung und Fassausbau, prägen den Wein und bilden seinen Charakter. Es ist ein Rioja, wie man ihn kennt und liebt: kirschrot in der Farbe, das Bouquet beerig und mit Kaffee- und Kokosnussnoten, am Gaumen warm, fruchtsüss, weich und von beachtlicher Länge.

Lagerung:
Lagerfähig 4-6 Jahre

Serviertemperatur:
16-18°

Käsegerichte, vegetarische Gerichte, Fleisch (dunkel), Lamm.
z.B. Lammvoressen, marinierter & gebratener Tofu, Linsengratin

Preis: **16.50** pro Flasche (6 Flaschen pro Kiste)

9. TERRASSES DU LARZAC

Domaine Coston

Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre, Cinsault

Terrasses du Larzac AOP Frankreich

Sie gelten als besonders wertvoll, die nach Süden ausgerichteten Hanglagen beim Dorf Puéchabon. Deshalb wird ihnen eine eigene DOC zugesprochen: Terrasses du Larzac. Auf steinigem, teilweise Lehm- und kalkhaltigem Boden wachsen Carignan, Grenache, Syrah und Mourvèdre. Der Terrasses du Larzac begeistert Jahr für Jahr durch geschmackliche Fülle, Ausgewogenheit und Geschmeidigkeit. Ein charmanter Wein mit Tiefgang, der bereits jung genossen Trinkspass bietet, aber auch gut und gerne ein paar Jahre auf der Flasche zu reifen vermag.

Lagerung:
bis 5 Jahre nach Ernte

Serviertemperatur:
16-18°

Hartkäse, Fleisch/Geflügel (hell), Pasta-/Reisgerichte/Pizza, vegetarische Gerichte. z.B. Auberginengratin, Kaninchen, milder Hartkäse

Preis: **16.80** pro Flasche (6 Flaschen pro Kiste)

10. RIPASSO VALPOLICELLA MONTE TABOR

Fidora

Corvina, Corvinone, Rondinella

Valpolicella Ripasso DOC, Italien

Aus dem Valpolicella-Gebiet stammen drei Rotweine: Valpolicella, Ripasso und Amarone. Oft werden dafür, wie im Fall von Emilio Fidora, die drei Sorten Corvina, Corvinone und Rondinella verwendet. Nach einer zweiwöchigen Maischung reift der Wein die ersten Monate im Stahltank. Im Verlauf des Winters werden die Trauben, die für die Amarone-Produktion bestimmt sind, vergoren und abgepresst. Der anfallende Trester wird mit einem Teil des Valpolicella-Weins vermischt. Dadurch wird eine erneute Gärung eingeleitet, die dem Roten Gehalt und Aroma gibt. Der Valpolicella Ripasso ist ein kräftiger, beeriger Wein mit einer Prise Amarone.

Lagerung:
3-5 Jahre nach Ernte

Serviertemperatur:
16-18°

Fleisch/Geflügel (hell), Pasta/Pizza, vegetarische Gerichte, Wild. z.B. geräucherte Entenbrust, gratinierte Schinken-Lauch-Rollen

Preis: **19.80** pro Flasche (6 Flaschen pro Kiste)

Die Quellen und Inspirationen für unsere Weine

Wir danken den beiden Unternehmen für die wohlwollende Unterstützung und die kooperative Zusammenarbeit!

KÜFERWEG

Weine mit Kultur

Weinhandlung am Küferweg AG
Seetalstrasse 2, 5703 Seon
T +41 (0)43 322 60 00, weinhandlung@kueferweg.ch

JOHANNITERKELLER
MARTIN HUBACHER

Johanniterkeller, Martin Hubacher
Dorfgasse 56, CH-2513 Twann
T +41 (0)32 315 11 06, office@johanniterkeller.ch

MUSIKTAG BIBERIST 2020
GEMEINSAM AKZENTE SETZEN

Die MG Harmonie Biberist führt vom 19. bis am 21. Juni 2020 den überregionalen Musiktag Biberist durch. Gemeinsam mit Vereinen aus den Bezirken Wasseramt, Solothurn und Lebern wollen wir den Musiktag zum Musikfest werden lassen: Ein Fest für Musikerinnen und Musiker, für Nichtmusiker, für Kinder und Erwachsen, für Biberist und die ganze Region. Wir wollen Neues wagen, aber nicht auf Bewährtes verzichten, wir wollen Akzente setzen!

Der Weinverkauf trägt zur finanziellen Untersützung des Musiktages bei. Mit jeder Flasche Wein, die Sie kaufen, helfen Sie mit, dass der Musiktag Biberist 2020 zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Wir danken Ihnen herzlich für Ihre Unterstützung!

www.musiktagbiberist.ch

Goldsponsor:

RAIFFEISEN

Raiffeisenbank Untere Emme

Silbersponsoren:

DICK AG
BIBERIST

Lo Stanco

USL
Veranstaltungstechnik