

Wussten Sie's?

Der **Riesling-Sylvaner**, eine weisse Rebsorte und die wichtigste Traube der deutschsprachigen Schweiz. Als so genannte Bouquetsorte ist sie von der Natur mit einem grossen Aromapotenzial ausgestattet. Die Aromen reichen von delikat-blumig über kräuterartig und intensiv fruchtig bis zu würzig (Muskat) oder mineralisch. Liebhaber schätzen zudem die beschwingte, unbeschwerte Art des Riesling-Sylvaner, seine dezente Spritzigkeit, die Frische, den leichten und wohlproportionierten Körper.

Der **Regent** ist eine rote Rebsorte, die gegenüber bedeutenden Pilzkrankheiten der Rebe eine grosse Toleranz besitzt. Der Regent ist eine Züchtung (1967 Kreuzung zwischen Diana (Silvaner x Müller-Thurgau) x Chambourcin) und erhielt im Jahre 1996 die europäische Sortenzulassung (Klassifizierung). Als Rebsorte überzeugt der Regent dank seiner Qualitätseigenschaften und seiner Farbkraft. Der Wein ist tiefrot, kräftig, gerbstoffbetont und von hoher Qualität.

Divico, die erste multi-resistente Rebsorte. Bei Agroscope konzentriert sich die Forschung bei seit 1996 darauf, Rebsorten zu züchten, die gegen die wichtigsten Pilzkrankungen resistent sind. So konnte Agroscope im Jahr 2013 die erste rote Traubensorte mit hoher Resistenz gegen Echten und Falschen Mehltau sowie gegen Graufäule vorstellen: Divico. Diese Rebsorte ergibt Weine mit Gamaret-ähnlicher Qualität. Der Name erinnert an den legendären Anführer der Helvetier. Divico ermöglicht einen reduzierten Pflanzenschutzmitteleinsatz und somit einen ökologischeren Weinbau.

Der **Marc et Lie** ist der Brand aus Traubentrester und Hefe.

Die Weinbeschriebe der Hilterfinger Weine des Jahrgangs 2024 wurden durch den freischaffenden Sommelier Pascal Rolli verfasst! Besten Dank!

Rebbaugenossenschaft Hilterfingen, 3652 Hilterfingen www.hilterfinger.ch



Weinbeschrieb

Weinverkauf:

Jeweils am **ersten Montag im Monat, von 17.00 – 18.30 Uhr und am Samstag in der gleichen Woche von 10.00 - 12.00 Uhr**. Ab Weinkeller der Rebbaugenossenschaft Hilterfingen, bei der Gartenbauschule Hünibach, Chartreusestrasse 11, 3626 Hünibach.

Bestellungen per E-Mail an Konrad Berger: weinverkauf@hilterfinger.ch

Warenbezeichnung	Inhalt	Ernte	Preis
Riesling-Sylvaner	75 cl	2024	CHF 16.50
Riesling-Sylvaner	50 cl	2023	CHF 12.00
<i>Regent</i> <i>ausgetrunken</i>	<i>75 cl</i>	<i>2022</i>	<i>CHF 19.50</i>
<i>Regent</i> <i>ausgetrunken</i>	<i>50 cl</i>	<i>2022</i>	<i>CHF 14.00</i>
Regent Barrique	75 cl	2023	CHF 36.00
Regent Barrique Magnum	150 cl	2023	CHF 76.00
<i>Cuvée Regent/Divico</i> <i>ausgetrunken</i>	<i>75 cl</i>	<i>2023</i>	<i>CHF 19.50</i>
<i>Cuvée Regent/Divico</i> <i>ausgetrunken</i>	<i>50 cl</i>	<i>2023</i>	<i>CHF 14.00</i>
Regent Rosé	50 cl	2024	CHF 14.00
Marc et Lie	50 cl	2022	CHF 32.00
RGH Gläser (Karton à 6 Stück)	6 Stk.		CHF 30.00
Weinkühler	1 Stk.		CHF 30.00
Kerzenhalter Rebstock	1 Stk.		CHF 15.00
Apéro-Plättli aus Weinflaschen	1 Stk.		CHF 20.00

* Preise ab Keller inkl. 8.1 % MwSt.

2024 Hilterfinger Riesling-Sylvaner, Hilterfingen Thunersee AOC, Bern, CH

Die Farbe schimmert zitronengelb mit grünen Nuancen. Dezent Aromen von Holunderblüte, Zitrone und Spargel begleitet von leicht exotischem Maracuja Duft und sanfter Joghurt Note. Weich, filigran und animierend auf der Zunge, erfrischend und gleichzeitig fruchtig mit fein mineralischem Unterton bis in den harmonischen, leicht cremigen und appetitanregenden Ausklang mit feinem Zitrus Nachhall.

Dieser jugendliche und unkomplizierte Weisswein eignet sich ideal zum Apéro oder zu Thunersee Felchen.

Optimale Trinkreife: 2025 - 2026 Trinktemperatur: 8 - 10°C

2024 Hilterfinger Regent Rosé, Hilterfingen Thunersee AOC, Bern, CH

Satt lachsfarben mit leichtem Kupferstich. Dezent Aftakt nach Waldbeeren, Himbeeren und Eis Bonbons. Animierend und frisch am Gaumen mit leicht cremiger Textur, sauberem Fruchtextrakt und präziser Struktur. Appetitanregendes, leicht wärmendes Finale mit bekömmlicher Breite, leicht haftend und von mittlerer Länge mit erfrischendem Nachhall. Mit seiner Frische und Frucht harmonisiert dieser doch eher gehaltvolle Rosé hervorragend zum Apéro mit würzigem Gebäck, Sommersalaten und Grilladen.

Optimale Trinkreife: 2025 – 2026 Trinktemperatur: 12 - 14°C

2023 Hilterfinger Regent Barrique, Hilterfingen Thunersee AOC, Bern, CH

Tiefer Purpur mit violetter, undurchdringlichem Kern. Auftakt nach Vanille, Zedernholz, reifen Brombeeren und Lakritz. Nach kurzer Belüftung im Glas werden Aromen von Kirschenkompott, Heidelbeere, Kirschwasser, Mokka und Tabak erkennbar. Weich im Antrunk, straff und körpervoll, dank saftiger Säure jederzeit harmonisch mit dem Fruchtextrakt und nie üppig wirkend. Die noch jugendlichen Gerbstoffe sind spürbar aber bereits elegant eingewoben. Der Ausklang wärmt, haftet und hält lange an, wirkt zugleich appetitanregend und saftig, gekrönt von einem Nachhall süsser Gewürze sowie reifer Beeren.

Volumen und Struktur dieser Hilterfingen Spezialität lassen sich bestens mit Wildgerichten wie Rehpfleger, Hirsch Entrecôte an Portweinsauce oder Wildschwein Koteletts mit Rotweinbirne kombinieren.

Trotz Körperfülle ist dieser Jahrgang des Regent Barrique schon überraschend zugänglich. Der heisse Sommer 2023 sowie die sonnigen Herbsttage boten beste Grundlage zur Ernte vollreifer Regent Trauben. Diese konnten am 11. Oktober, zwei Wochen nach der Hauptlese, mit einem Zuckergehalt von 100°Oechsle geerntet werden. Nach der Kelterung im Stahltank reifte der Jungwein 12 Monate im Barrique. Die poröse Textur des Holzes ermöglicht, dass Sauerstoff mit dem Wein agiert. Die Menge ist aber so gering, dass nie Gefahr für Oxidation besteht, dennoch ausreichend, um im Wein befindliche Gerbstoffe zu binden. Das Neuholz verleiht dem Inhalt zudem ein Hauch süsser Gewürze. Nach 2018 ist dies der erste Hilterfinger Barrique, denn er wird nur in besten Jahrgängen produziert – eine Rarität sozusagen!

Optimale Trinkreife: 2026 – 2030 Trinktemperatur: 18 - 20°C

2023 Hilterfinger Cuvée Regent Divico, Hilterfingen Thunersee AOC, Bern, CH

Tief violett mit einladender Aromatik reifer Brombeeren und Schwarzkirschen, begleitet von Noten erinnernd an Lakritz, und Joghurt. Wärmender Auftakt mit weicher Textur, sanften Gerbstoffen und Tendenz zu üppigem Fruchtextrakt, welches von frischer Säure im Zaum gehalten wird. Der Ausklang ist lang, leicht haftend und halbt schwarzfruchtig nach. Die kräftige Frucht des Weines erfordert ebenbürtige Speisebegleitung: Wildterrinen mit Preiselbeer Gelee, Polenta mit Landjäger, grillierte rote Fleischstücke, Pasta mit würziger Tomatensauce, Steinpilzrisotto, Wildpfeffer, sautierte Pilze oder würziger Halbhartkäse.

Divico wurde im Mai 2021 in Hilterfingen angepflanzt. Bei der Neuzüchtung handelt es sich um eine Kreuzung aus Gamaret und dem Resistenzpartner Bronner. Die Sorte bedarf eines geringen Masses an Pflanzenschutz.

Optimale Trinkreife: 2025 – 2030 Trinktemperatur: 18°C



Riesling-Sylvaner



Regent &
Cuvée Regent/Divico



Regent Rosé



Barrique



Marc et Lie