

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 2023 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	2023	CHF 16.50
Riesling-Sylvaner	50 cl	2023	CHF 12.00
Regent ausgetrunken	75 cl	2022	CHF 19.50
Regent	50 cl	2021/2022	CHF 14.00
Cuvée Regent/Divico	75 cl	2023	CHF 19.50
Cuvée Regent/Divico	50 cl	2023	CHF 14.00
Regent Rosé	50 cl	2023	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.

2023 Hilterfinger Riesling-Sylvaner AOC Thunersee, Bern, Schweiz

Zitronengelbe Farbe mit dezenter Aromatik von Zitrone und Holunderblüte. Einfach und ausgewogen mit animierender Säure, leicht cremiger Textur sowie mineralischer Note, gefolgt von frisch-fruchtigem und kompaktem Ausklang.

Mit seiner unkomplizierten Art und Weise lässt sich dieser Wein vielseitig mit Speisen kombinieren: Apéro mit Salzgebäck, Canapés mit Salami, mit Frischkäse gefüllte Schinkenrollen, Blattsalate mit fruchtigem Dressing, Kalbfleischpastete, gebratene Thunersee Felchen oder einfache Poulet Gerichte wie Riz Casimir oder Cocktail mit Früchten.

Der Jahrgang 2023 hat der Rebbaugenossenschaft Hilterfingen eine Vollernte beschert, zumindest was den Riesling-Sylvaner angeht. Der Wein ist ausschliesslich im Edeltank gekeltert und reift nach der Gärung für kurze Zeit auf der Feinhefe, was ihm eine feine und cremige Textur sowie animierende Säure verleiht.

Optimale Trinkreife: 2024 – 2026 Trinktemperatur: 8 - 10°C

2023 Hilterfinger Regent Rosé AOC Thunersee, Bern, Schweiz

Die Farbe leuchtet kräftig lachsrosa. In der Nase verführen Aromen von Himbeere und Amarenakirsche, begleitet von zarter Butternote. Weich und leicht wärmend am Gaumen mit animierender Säure, leicht molliger Textur und angenehmem Fruchtextrakt. Der Ausklang ist appetitanregend und von mittlerer Länge mit frisch-fruchtigem Nachhall.

Fülle und Frucht machen diesen Rosé zum idealen Begleiter zu kalten Fleischplatten, gebratenen Süsswasserfischen, grillierten Würsten, gratiniertem Gemüse sowie würzigen Gerichten wie Thai Curry oder Chili con Carne.

Dank des warmen Sommers und schönen Herbstes konnten die Regent Trauben lange und voll ausreifen. Die Trauben für den Rosé werden jeweils am Morgen gleich als erstes gelesen. Dabei werden in erster Linie die Stöcke am östlichen

Ende des Rebbergs berücksichtigt, weil sich diese im Schatten des Waldes befinden und so von leicht kühleren Temperaturen und verlangsamter Reife profitieren.

Optimale Trinkreife: 2024 – 2026 Trinktemperatur: 9 - 11°C

2023 Hilterfinger Cuvée Regent Divico AOC Thunersee, Bern, Schweiz

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 hallt 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 ab 2025

Marc et Lie