

Wussten Sie's?

Der **Riesling-Sylvaner** oder auch Müller-Thurgau, eine weisse Rebsorte, 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.

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

Rebbaugenossenschaft Hilterfingen, 3652 Hilterfingen www.hilterfinger.ch

Weinbescrieb



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, ehemaliger Werkhof in 3626 Hünibach.

Oder per Email an Konrad Berger: weinverkauf@hilterfinger.ch

Warenbezeichnung	Flasche	Ernte Jahrgang	Preis*
Riesling-Sylvaner	75 cl	2019	Fr. 15.50
Riesling-Sylvaner	50 cl	2019	Fr. 11.00
Regent	75 cl	2017/2018/2019	Fr. 18.50
Regent	50 cl	2018/2019	Fr. 13.00
Regent Rosé	50 cl	2019	Fr. 13.00
Regent Barrique	75 cl	2018	Fr. 32.00
Regent Barrique Magnum	150 cl	2018	Fr. 68.00
Marc et Lie	50 cl	2016	Fr. 32.00
RGH Gläser, Karton	à 6 Stk.		Fr. 30.00
Weinkühler			Fr. 30.00

* Preise ab Keller inkl. 7.7 % MwSt.

Hilterfinger Riesling-Sylvaner 2019, zartes klares Strohgelb. In der Nase zarte Holunderblütentöne und lässt an Feuerstein-Bonbons denken. Am Gaumen ausgewogen, florales Bouquet mit dezenter Zitrusnote, typisches Muskat-aroma. Ein fruchtiger Apérowein.

Optimale Trinkreife: 2020 – 2022 Trinktemperatur: 10° - 14°

Hilterfinger Regent 2018, fast schwarzes Granatrot mit Violetreflexen. In der Nase Pflaume und Kaffee. Im Mund sehr interessant mit Schokolade und angenehmem Frucht-Säure-Spiel. Wuchtiger Abgang. Noch etwas liegen lassen; wird sich zu einem tollen Essensbegleiter entwickeln.

Optimale Trinkreife: 2021 – 2025 Trinktemperatur: 12° - 16°

Hilterfinger Regent Rosé 2019, Himbeer mit roten Reflexen. Die Nase dunkelfruchtig. Im Mund tritt eine schöne Mineralität mit vollreifen roten Früchten auf.

Optimale Trinkreife: 2020 – 2021 Trinktemperatur: 10° - 12°

Hilterfinger Regent Barrique 2018, ein tiefroter Wein mit violetten Reflexen. In der Nase Aromen von Blaubeeren und Sauerkirsche. Nach einem angenehmen Auftakt breiten sich ausgeprägte Tannine im Mund aus. Die würzigen und vom Barrique herrührenden Noten wie Tabak und Eiche paaren sich mit den fruchtigen Aromen. Langer Abgang.

Ein überzeugender Wein, mit grosser Sorgfalt gekeltert, der die Typizität der Thunerseeregion widerspiegelt.

Optimale Trinkreife: 2024 – 2030 Trinktemperatur: 14° - 16°



Riesling-Sylvaner



Regent



Regent Rosé



Barrique



Marc et Lie