



Sehr geehrte Damen und Herren

Zu einer etwas anderen Tradition vom HC Mühlethurnen gehört auch der Weinverkauf welchen wir bereits über Jahre durchführen dürfen.

Hier haben wir die Möglichkeit Ihnen eine Auswahl an preiswerten Weinen anzubieten.

Natürlich ist die Wein Aktion nicht ganz uneigennützig!

Der Erlös daraus hilft uns zu einem Teil die Beiträge aller Spieler so tief wie möglich zu halten, damit möglichst Vielen die Möglichkeit geboten werden kann den faszinierenden Sport Eishockey auszuüben.

Der Erlös ist nicht fix gebunden und wird je nach Bedarf beim HC Mühlethurnen eingesetzt.

Bewusst wählen wir seit Jahren genau diese Jahreszeit um die Wein Aktion durchzuführen. Die Eishockey Saison hat begonnen, Weihnachten ist in spürbarer Nähe und somit ist das auch eine tolle Gelegenheit, sich mit Wein für die Festtage einzudecken. Zudem ist bei Bekannten oder Mitarbeitern eine Flasche Wein als kleines Geschenk doch immer gerne gesehen.

Degustations Abende:

Aufgrund der aktuellen Situation rund um den COVID19 Virus können wir in diesem Jahr leider **KEINE** Degustation Abende durchführen!

Bestellungen sind bis spätestens am **Montag, 23. November 2020 abzusenden**, danke!

E-Mail (pesche507@bluewin.ch)

Ausgabetermin: Samstag, 05.12.2020 / 09.00h -12.00h (oder gemäss telefonischer Vereinbarung)

Ausgabestelle: ZSA Mühlethurnen /vis à vis vom Rest. Adler, Mühlethurnen

Vielen Dank für die wertvolle Unterstützung und bleibt gesund!

HC Mühlethurnen



Ribera del Duero DO Meloso Reserva / Jg.2015

Rebsorten

Tempranillo

Herkunft

Gumiel del Mercado

Über den Wein

Die Tempranillo Trauben stammen von über 30jährigen Rebstöcken. Sie werden von Hand gelesen und in kleinen Kistchen zur Bodega transportiert. Vor dem Abbeeren werden sie nochmals verlesen und danach während 14 Tagen temperaturkontrolliert vergoren. Der weitere Ausbau erfolgt dann während 12 Monaten in französischen und amerikanischen Barriques sowie einer anschließenden Flaschenlagerung.

Charakter

Intensives Kirschrot mit violetten Reflexen. Vielschichtiges Bouquet von schwarzen Beeren, Gewürz- und Holzaromen. Kräftiger, intensiver Auftakt am Gaumen. Dichter, komplexer Körper mit schöner Harmonie von reifen Gerbstoffen, saftiger Säure, intensiven Fruchtaromen und fein eingebundenen Eichenholzaromen. Lang anhaltender Abgang, ausklingend mit schönen Röstnoten.

Eignet sich zu

Paella, Rindsfilet im Teig mit Gemüse, Bistecca alla fiorentina, Wildgerichten, Piccata Milanese, Hartkäse.

Optimale Trinkreife, Lagerfähigkeit, Service Temp.

Jetzt schön zu trinken, mit Potential bis 10 Jahre.

6 - 18° C

Quattronotti Appassimento Negroamaro Night Harvest

Salento IGT / Jg.2017

Rebsorten

Negroamaro

Herkunft

Die Reben wachsen auf Kalk- und Tonerde. Das milde Winterklima und die trockenen Frühlinge und Sommer schaffen ideale Bedingungen für die Reben.

Über den Wein

Die Trauben für den Montemajor Quattronotti werden nach der Appassimento Methode am Rebstock leicht angetrocknet. In der Frische der Nacht werden dann die Trauben kühl gelesen um die bestmögliche Aromatik zu erhalten. Das magische Ereignis dauert nur vier Nächte lang: quattronotti.

Charakter

Intensives Bouquet von reifen, schwarzen Kirschen, Lakritze Blaubeeren und Gewürzaromen. Weich und Rund am Gaumen, sehr intensiver Auftakt mit Aromen von schwarzen Beeren und schön eingebundenen Röstaromen, eleganter, gehaltvoller Körper mit saftiger Säure und feinen Tanninen Der lange Abgang ist geprägt von Würze und gereiften Früchten.

Eignet sich zu

Rehragout mit Pistazienspätzli, geschmorter Kalbshaxe, mit Gemüse, Kaninchen mit Morcheln im Römertopf, Spare Ribs mit Ofenkartoffeln, rotem Rindfleischcurry.

Optimale Trinkreife, Lagerfähigkeit, Service Temp.

Jetzt schön zu trinken, mit Potential bis zu 6 Jahren.
16 - 18° C





Ripasso Valpolicella DOC Classico Superiore / Jg. 2017

Rebsorten

Corvina, Rondinella, Molinara

Herkunft

Das Weingut der Familie Zeni liegt in Bardolino auf den zauberhaften Moränenhügeln am Gardasee. Aus dem Herzen des Anbaugebietes des gleichnamigen Bardolino Weins, stammen die Trauben aus den eigenen- und gepachteten Rebbergen.

Über den Wein

Dieser Wein wird nach dem klassischen Ripasso-Verfahren gekellert. Dem bereits vergorenen Valpolicella werden Traubentrester des Amarone zugefügt. Da der Trester noch Hefe und Zucker enthält, setzt eine erneute Gärung ein. Dadurch erhält der Wein mehr Farbintensität, Fülle und die typischen Geschmacksnuancen eines Amarones. Der Ausbau in grossen Fässern dauert rund 10 - 12 Monate und danach noch für eine kurze Zeit in Edelstahlbehältern.

Charakter

Sattes Rubinrot. Aromen von reifen Beerenfrüchten mit Anklängen von Sauerkirschen. Weicher, fülliger Auftakt am Gaumen, gehaltvoller, fruchtbetonter Körper. Harmonischer, lang anhaltender Abgang.

Eignet sich zu

Gegrilltem roten Fleisch, Pizza, Lasagne Bolognese, Nudelgerichten mit Saucen, reifem Hartkäse.

Optimale Trinkreife, Lagerfähigkeit, Service Temp.

Jetzt schön zu trinken, mit Potential bis 7 Jahre.
16 - 18° C



Burgo Viejo Reserva Rioja DOCa / Jg.2014/15

Rebsorten

Tempranillo, Graciano, Mazuelo

Herkunft

Im Jahre 1987 gründeten sechs Bauernfamilien die Bodegas Burgo Viejo, inzwischen sind 16 Familien daran beteiligt. Die Rebberge umfassen rund 200 Hektaren Rebfläche in der Gemeinde Alfaro. Der Rebsortenspiegel besteht aus Tempranillo, Mazuelo, Garnacha, Carignan, Graciano sowie der weissen Sorte Viura.

Über den Wein

Die alkoholische Gärung der verschiedenen Rebsorten findet temperaturkontrolliert in Edelstahl tanks statt. Die weitere Reifung der Weine erfolgt während 18 Monaten in amerikanischen und französischen Barriques. Danach werden die verschiedenen Weine assembliert, abgefüllt und noch einige Monate gelagert, bevor sie in den Verkauf gelangen.

Charakter

Kräftiges Rubinrot. Intensives Bukett mit dezenten rauchigen Noten sowie Aromen von Wildkräutern, Pfeffer, Tabak und reifer Frucht. Am Gaumen harmonisch, rund, sehr gut strukturiert, samtig, mit reifen Tanninen. Kräftiger, langanhaltender Abgang.

Optimale Trinkreife, Lagerfähigkeit, Service Temp.

Jetzt schön zu trinken, mit Potential bis zu 10 Jahren.
16 - 18° C



Dôle Pinot Noir de Varen AOC / Jg. 2018

Rebsorten

Pinot Noir

Herkunft

Gemeinde Varen, Kanton Wallis, Schweiz

Über den Wein

Der Dôle Pinot Noir Varen wird aus 100% Pinot Noir Trauben vinifiziert. Der Pinot Noir ist mit Abstand die meist verbreitete Sorte im Wallis. Eingeführt wurde er Mitte des 19. Jahrhunderts durch den Staatsrat, der dem Walliser Weinbau, damals gerade in einer grundlegenden Wandlungsphase, neuen Auftrieb geben wollte. Dies hat zu einer spektakulären Ausweitung der Rebfläche geführt. Der Pinot Noir bringt Weine von sehr unterschiedlichen Ausdrucksformen hervor, ein klares Zeugnis der grossen Terroir Vielfalt im Wallis.

Charakter

Aromen von roten Beeren, Wildkirschen und dezenter Würze. Am Gaumen erfrischend, mittlerer Körper mit weichem Gerbstoff und milder Säure. Fruchtbetonter Abgang.

Eignet sich zu

Fondue Bourguignon, Coq au Vin, Raclette, Geflügel, Grilladen und kalten Fleischplatten.

Optimale Trinkreife, Lagerfähigkeit, Service Temp.

Jung trinken, mit Potential bis 4 Jahre.

14 – 16° C

Brindisi DOC Riserva Tor del Colle Jg. 2017

Rebsorten

Negroamaro, Malvasia Nera, Sangiovese

Herkunft Italien – Apulien

Über den Wein

Die Weinbereitung erfolgt nach traditioneller Methode. Die Gärung dauert mindestens 15 Tage bei kontrollierter Temperatur von max. 28°C. Der Wein reift für 2 Jahre und mindestens 12 bis 15 Monate in Holzfässern.

Charakter

Intensiv rubinroter Wein und lebhaft im Glas. Die Duftnoten erinnern an einen feinen Wein, der sich weiter entwickeln kann. Deswegen spürt man immer noch die fruchtigen Noten die langsam durch Noten von Gewürz und Holz ersetzt werden. Das Resultat ist ein wundervolles Gleichgewicht obwohl der Wein noch Tannin haltig ist.

Eignet sich zu

Pasta mit Fleischsaucen, zu Braten , Geflügel und Wild

Optimale Trinkreife, Lagerfähigkeit, Service Temp.

Bei richtiger Lagerung 5 bis 8 Jahre
18° C



Zinio Tempranillo Crianza Rioja DOC / Jg.2016 50 cl

Rebsorten

Tempranillo

Herkunft

Die Bodegas Patrocinio wurde 1986 gegründet und liegt in unmittelbarer Nähe des Städtchen Uruñuela. Die 525 ha Rebenfläche sind in Eigenbesitz der Bodega und befinden sich in der Anbauzone des Rioja Alta.

Über den Wein

Die Trauben für den ZINIO Crianza stammen aus den eigenen Reblagen in der Rioja Alta. Für den Ausbau und Reifung werden amerikanische und französische Barriques verwendet. Nach der Abfüllung bleibt der Wein zur Verfeinerung noch einige Monate am Lager, bevor er in den Verkauf gelangt.

Charakter

Mittleres Rubinrot. Intensives Bouquet nach Beeren, Pflaumen sowie dezente Aromen von süßen Gewürzen, Rauch und Vanille. Intensiver Auftakt, am Gaumen beschwingt, samtig, verweilend, harmonischer Körper, gute Balance von Frucht-, Würze- und Barriquearomen. Angenehme Tanninstruktur, intensiver Abgang.

Eignet sich zu

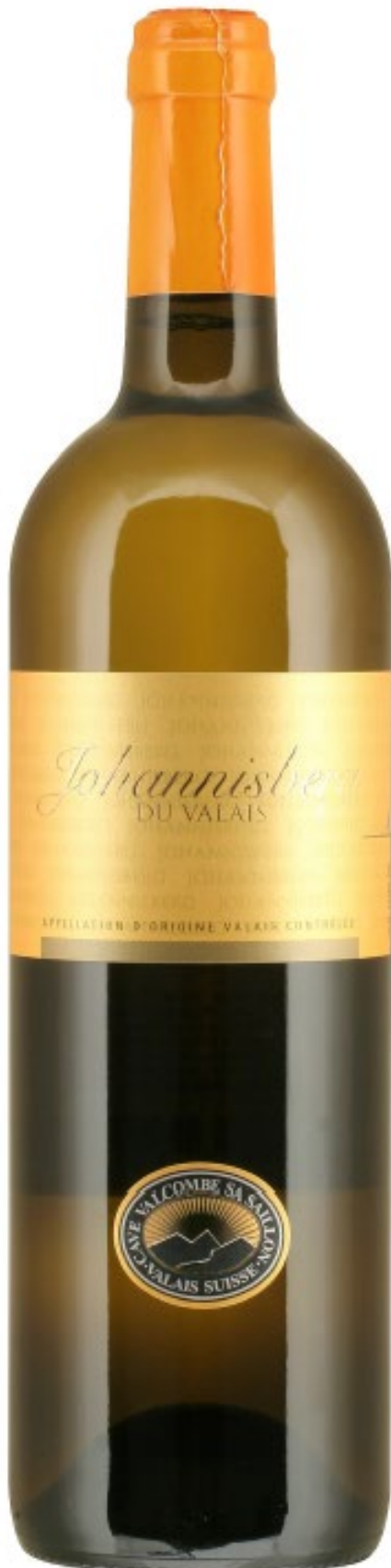
Tortilla, Tapas, Grilladen, Poulet Curry mit Safran, Gemüsegerichten, Lasagne al forno, rezentem Käse.

Optimale Trinkreife, Lagerfähigkeit, Service Temp.

Jetzt schön zu trinken, mit Potential bis zu 7 Jahren.

16 - 18° C





Johannisberg du Valais AOC / Jg. 2017

Rebsorten

Johannisberg (Sylvaner)

Herkunft

Die Walliser Weinberge sind stark von einem Relief eines Alpentaales geprägt, was die Mechanisierung der Rebberge stark erschwert. Die meisten Reben wachsen in Steillagen. Um das Gefälle auszugleichen, wurden zahllose Terrassen angelegt die von Trockensteinmauern gestützt werden.

Über den Wein

Der Sylvaner ist die zweitwichtigste Weisswein Sorte im Wallis. Ursprünglich vermutlich aus Österreich stammend und vor allem entlang dem Rheinufer in Deutschland angepflanzt, kam der Sylvaner Mitte des 19. Jahrhunderts ins Rhôneetal.

Charakter

Klares, mittleres Goldgelb. Intensive Aromen von Pfirsich, grünem Apfel, Quitten und Mandeln. Am Gaumen trocken, rassig, mit Aromen von reifen Früchten und schöner Mineralität. Mittelkräftiger Körper mit harmonischer Struktur.

Eignet sich zu

Meeresfrüchten, Spargelgerichten, weissem Fleisch, Käsebrot, Raclette, Fondue, Käseplatten, als Aperitif.

Optimale Trinkreife, Service Temp.

Jung trinken, bis 4 Jahre.

8 - 10° C



Varietas 19'' Muscat Oliver Weiningen / Jg.2018

Rebsorten

Muscat Oliver

Herkunft

Aus den Reblagen von Weiningen, gehegt und gepflegt von Cornelia Bollmann, Kaspar Meier und Werner Ehrsam.

Über den Wein

Kaltmazeration für 12 Stunden und während 6 Monaten im Edeltank auf der Fein Hefe ausgebaut.

Charakter

Helles Gelb. Ausgeprägte Aromen von Rosen, Muskat und Zitrusfrüchten. Frischer, rassiger Auftakt, ausgewogener Körper mit intensiver Gaumen Aromatik und gut integrierter Säure. Fruchtbetonter Abgang.

Eignet sich zu

Geflügelspeisen, Spargelgerichten, Lachsgratin mit Kartoffeln, asiatischen Gerichten, als Aperitif.

Optimale Trinkreife, Lagerfähigkeit, Service Temp.

Jetzt schön zu trinken, bei dunkler, kühler Lagerung bis zu 4 Jahren.

10 - 12° C

Treixadura & Albariño Monterrei DO Gargola / Jg 2018

Rebsorten

Treixadura, Albariño

Herkunft

Die D.O. Monterrei ist das kleinste und südlichste Anbaugebiet in

Galizien. Da es gegen Norden hin durch hohe Berge abgegrenzt ist, ist es vor kalten Winden geschützt. Das Klima fällt entsprechend etwas wärmer aus als in den anderen galizischen Regionen. Das hat natürlich auch Einfluss auf die Weine, die sich dadurch cremiger und fülliger zeigen.

Über den Wein

Die Trauben stammen aus einer besonderen Auswahl von alten Rebbergen des Monterrei Tals. Nach der Handlese werden die Trauben auf dem Sortiertisch in der Kellerei nochmals einer Qualitätskontrolle unterzogen. Nach dem Abpressen erfolgt die alkoholische Gärung durch Spontanhefen im Edelstahltank während 10 Tagen bei einer Temperatur von 22° C.

Charakter

Glänzendes Grüngelb. Dezente Aromen mit Anklängen von weissen Blüten, Pfirsich, Mandarinen und Orangen. Am Gaumen rund und elegant. Mittlerer Körper mit harmonischer Säure und mineralischen Noten im Abgang.

Eignet sich zu

Penne mit Tunfisch, Meeresfrüchten, weissem Fleisch, Gemüsespiess, Lachstatar, Eiergerichten, als Aperitif.

Optimale Trinkreife, Lagerfähigkeit, Service Temp.

Am schönsten jung zu trinken, bis zu 3 Jahren.

9 - 11° C



Meloso Verdejo Rueda DO / Jg. 2018

Rebsorten

Verdejo

Herkunft

Das Weinbaugebiet Rueda liegt zwischen den Rotweingebieten Ribera del Duero und Toro und ist bekannt für seine hervorragenden Weissweine. Die Hauptrebsorte ist Verdejo, zugelassen sind aber auch Viura (auch Macabeo genannt), Sauvignon Blanc und Palomino.

Über den Wein

Die Verdejo Trauben werden sorgfältig in kleine Kistchen gelesen. Nach dem Abbeeren erfolgt eine Maischestandzeit bei 10° C um die vielfältigen Aromen der Verdejo Traube zu extrahieren. Die anschließende, temperaturkontrollierte Gärung bei 14° C dauert einige Tage.

Charakter

Hellgelb mit grünlichen Reflexen. Vielschichtige Aromen von weissen Früchten, Pfirsich, Melonen, Mango, Passionsfrucht, grünem Apfel und Stachelbeeren. Sehr intensiv am Gaumen mit frischer, rassiger Säure, gute Struktur. Der intensive Abgang ist wiederum geprägt von Passionsfrucht.

Eignet sich zu

Paprikaschaumsuppe mit Lachsforellenfilet, Frischkäse, Crevettencocktail mit Mango und Avocado, Miesmuscheln, Schalentieren, weissem Fleisch, als Aperitif.

Optimale Trinkreife, Lagerfähigkeit, Service Temp.

Am schönsten jung zu trinken, bis zu 3 Jahren.

8 - 10° C





Malvasia di Castelnuovo Don Bosco DOC / Jg.2018

Rebsorten

100% Malvasia di Schierano

Herkunft

Albugnano und Castelnuovo Don Bosco, Piemont, Italien

Über den Wein

Malvasia di Schierano, eine rare und aromatische Traubensorte die im Norden der Asti Provinz seit dem 15. Jahrhundert angebaut wird. Dieser Wein wird durch die Familie Bava seit vier Generationen produziert und perfektioniert und steht heute als leitender Produzent dieser Rebsorte in Italien. Die Erntelese in kleinen Kisten wird Tags durchgeführt und die Trauben werden nachts sanft gepresst. Der Most wird unter tiefer und kontrollierter Temperatur gegärt um die feinen Aromen zu bewahren.

Charakter

Schönes Kirschenrot und fein schäumend im Auge. Charakteristisches Aroma von wilden Rosenblumen. Delikat süß im Geschmack mit präsender und angenehmer Frucht.

Eignet sich zu

Zu jeder Zeit lässt sich dieser Wein einfach schön gekühlt trinken aber passt auch zu Erdbeeren mit Sahne und zahlreichen Süßigkeiten

Optimale Trinkreife, Service Temp.

sollte jung getrunken werden
6 - 8° C



Moscato d'Asti DOCG / Jg. 2019

Rebsorten

100% Moscato bianco di Canelli

Herkunft

Bei BAVA ist der Wein eine Familien - Angelegenheit. Dokumente belegen deren Anwesenheit als Besitzer von Weinbergen seit dem 17. Jahrhundert. Das heutige Weinbau- und Weinhandels-Unternehmen wurde Anfang des 20. Jahrhunderts durch Pietro Bava in Cocconato gegründet.

Über den Wein

Nach der Lese werden die Trauben mit einer pneumatischen Presse sanft gepresst. Der leicht gegärte Most wird danach in Stahltanks bis zur Abfüllung sehr kühl gelagert. Als "Wein der Gärten von Eden" wird der Moscato d'Asti bezeichnet.

Charakter

Strohgelb, mit perlendem Effekt im Auge, zeigt er sich natürlich weich, süß und leicht spritzig mit sanften und blumigen Noten von Akazien und Salbei und fruchtige Aromen von Pfirsich und Ananas. Extravaganter und erfrischender Wein.

Eignet sich zu

Aperitif, leichte Küche, Desserts, Kuchen und mit diversen Süßigkeiten

Optimale Trinkreife, Service Temp.

Sollte im Laufe von 18 Monaten getrunken werden
8 - 10° C



Bravade Rosé Côtes de Provence AOP / Jg. 2019

Rebsorten

Grenache, Tibouren, Mourvèdre, Cinsault, Syrah

Herkunft

Provence

Über den Wein

Die verschiedenen Rebsorten werden manuell geerntet. Nach dem Pressen erfolgt während 8 Tagen eine Kaltmazeration bei rund 4 - 6° C. Die alkoholische Gärung findet langsam statt, sie dauert rund 3 Wochen bei Temperaturen zwischen 14 - 20° C. Danach reift der Wein noch einige Monate auf der Fein Hefe.

Charakter

Hellrosa Litchi-Farbe. Feines Bouquet mit Aromen von weissen Blumen, roten Beeren, Mandarinen, Orangen, Johannisbeeren und mineralischen Noten. Am Gaumen knackig, harmonischer, komplexer Körper, im Abgang dezente Salz- und Eukalyptusnoten.

Eignet sich zu

Lachsforelle mit Kräuterreis, Crevetten Spiessli vom Grill, Grillplatte mit Fleisch und Gemüse, asiatischer Küche, Safran Poulet, als Aperitif mit Sardellenpüree.

Optimale Trinkreife, Service Temp.

Am schönsten jung zu trinken, bis zu 3 Jahren.
8 - 10° C