

# Hofwiler Wy-Chäller



Beat + Judith  
Juker-Ringgenberg  
Hofwilstrasse 39  
3053 Münchenbuchsee

Tel. 031 869 15 25  
hofwiler@hotmail.com  
www.hofwilerwy.ch



## Herzlich willkommen zur erstmaligen Degustation REIFE WEINE !

Wir verfügen momentan über ein schönes Sortiment von Rot- und Weissweinen, welche jetzt ihr **reifes Alter** erreicht haben um den **höchsten Trinkgenuss** zu bieten. Da wir wissen, dass die meisten unserer Kundinnen und Kunden zu Hause über keine optimalen Lagermöglichkeiten verfügen und die Kellerräumlichkeiten der vor allem neueren Wohnbauten in der Regel sich für eine Weinlagerung nicht eignen, meistens viel zu warm und viel zu klein sind dafür, haben wir diese Aufgabe übernommen: all diese Flaschen sind bei uns im Wy-Chäller bei **idealer und kühler Temperatur** während einiger Monate oder Jahre gelagert worden und jetzt in ihrer **schönsten Trinkreife**: die meisten haben ihren Höhepunkt erreicht oder werden ihn nächstens erreichen.

Lassen Sie sich begeistern von diesen schönen Tropfen, die keine lange Aufbewahrung mehr benötigen! Geniessen Sie sie, **aber ohne Eile**: praktisch alle lassen sich noch einige Monate (oder sogar 1 - 2 Jahre) weiter lagern, ohne an Geschmack oder Qualität einzubüssen!

### Degustationszeiten:

- **Donnerstag, 22. August** 20:00 - 22:00 Uhr
- **Freitag, 23. August** 20:00 - 22:30 Uhr
- **Samstag, 24. August** 11:00 - 14:00 Uhr

Sagen Sie es doch weiter und nehmen Sie Freunde, Bekannte, Nachbarn oder Arbeitskolleginnen mit.

Über Ihren Besuch freuen sich  
Beat + Judith Juker

- ▶ Die Liste der an der Degustation gezeigten 20 REIFEN WEINE finden Sie **nachfolgend**.

## 20 REIFE WEINE, die zur Verkostung angeboten werden:

► Zur Beachtung: *Da diese Jahrgänge im Handel nicht mehr erhältlich sind, ist der Vorrat begrenzt!*

### Weissweine:

Schweiz	Jg 18/19: Chardonnay du Valais AOP, fût de chêne Jg 20: Johannisberg du Valais AOP, Administrateurs (50cl)
Frankreich	Jg 20: Viognier, Domaine Bouysse, Hauterive IGP (Corbières) Jg 18 : Muscat de Mireval AOP, Château d'Exindre Jg 20: Démon Noir, assemblage blanc, Lot IGP Jg x: Blanc Brut, Wolfberger, Crémant d'Alsace AOC
Italien	Jg 20/21: Pinot Grigio, Lenotti, Veneto DOC

### Rotweine:

Schweiz	Jg 18: Pinot Noir de Salquenen AOP, fût de chêne Jg 18: Syrah du Valais AOP, fût de chêne Jg 18: Syrah du Valais AOP, Administrateurs (50cl) Jg 19: Pinot Noir Auslese, Schloss Goldenberg AOC (50cl) Jg 19: Pinot Noir Auslese, Schloss Goldenberg AOC (75cl) Jg x: Goldenberger Pinot Noir, Schloss Goldenberg AOC (25cl)
Frankreich	Jg 20: Magdalia, Château d'Exindre, Languedoc AOP Jg 18: Amélius (barrique), Château d'Exindre, Montpellier AOP Jg 19: Coronatus, Domaine Vanho, Languedoc AOP Jg 18: Grégarius, Domaine Vanho, Languedoc AOP Jg 20: Carignan, Domaine Bouysse, Hauterive AOP (Corbières)
Italien	Jg 16/17: Ripassa, Valpolicella Classico Superiore DOC, Zenato Jg 20: Salana Cannonau, Sardegna DOC