



JEDEN FREITAG
CHAQUE VENDREDI 17-20H



DOMAINE DU SCHLOSSBERG

RTE DU CHÂTEAU 52
2520 LA NEUVEVILLE
WWW.DOMAINE-DU-SCHLOSSBERG.CH
INFO@DOMAINEDUSCHLOSSBERG.CH

LOCAL DE DÉGUSTATION
GRAND RUE 9
2520 LA NEUVEVILLE
PHONE +41 79 315 63 74

Dies ist wohl der bekannteste Bielerseewein. Spritzig, leicht und "süßig" wird er bei uns gekeltert und ist der Wein für Apéros und zu Fisch und leichten Speisen. Der anspruchsvolle "Weisse" wird von vielen unterschätzt. Demzufolge werden die Anbauflächen leider immer kleiner. Wir bemühen uns, diesem autochthonen Wein die ihm gebührende Bedeutung zurück zu geben und werden in den nächsten Jahren die Anbauflächen vergrössern.

Auch dies ein leichter und "süßiger" Wein, der ähnlich wie der Chasselas eingesetzt werden kann. Mit leichtem Muskatgeschmack und weniger säurebetont, ist er der Liebling vieler Frauen.

Unseren hervorragenden Pinot Gris geniessen wir am liebsten zum Käsedessert, zum Beispiel zu einem feinen Bleu de Bresse.

Ein ehrlicher, kräftiger Weisser mit ein wenig Restsüsse, den wir leider nur in kleiner Menge als Spezialität produzieren können. Bis die neu angepflanzten Flächen im Ertrag sind, kann dieser Wein nur in beschränkter Menge und nur gemeinsam mit anderen Sorten bestellt werden

Der reine Most des Pinot Noir, direkt vergoren, schenkt er uns einen süffigen restissiven Trocken. Der Sommerwein „par excellence“! In gepflegter Atmosphäre begeistert er nicht nur die Damenwelt.

Das „Auge des Reihuhns“ ist in den letzten Jahren ein Verkaufsschlager geworden. Der von unseren Nachbarn, den Neuenburgern, erfundene Rosé gehört in jede Kühlbox im Strandbad. Mit ihm und einer Trockenwurst im Gepäck rudern wir über den Bielersee. Aus der Burgundertraube gekeltert, ist er verträglich wie ein Roter.

Er hat uns viel gekostet. Wir haben ein Jahr auf den Verkauf verzichtet um ihn dem Kunden ein Jahr später, gelagert und trinkbereit zu präsentieren. Mit dem Maximalertrag von 500 Gramm/m² wollen wir in den nächsten Jahren einen Spitzenwein erzeugen. Die Trauben der besten Lagen werden wir zusätzlich im Barrique ausbauen. Pinot Noir heißt nichts anderes als Burgunder. Entsprechend eignet er sich traditionellerweise als Begleiter von Wild und rotem Fleisch. Aber wir trinken ihn auch zu Fisch und Geflügel und - zu Schokolade!



Die hochklassigen und mehrfach prämierten Weine unserer Freunde und Mentoren:

Tenuta Marion, Veneto:
Valpolicella Superiore, Cabernet Sauvignon und Amarone.

Tenuta Boccella, Campagna:
Taurasi