



# Ligerzer Läset-Sunntige

16./17. und 23./24. September 2017

## 26. LIGERZER WYPASS 2017

Der Wypass für Fr. 25.- pro Samstag ist von 14.00 bis 19.00 Uhr bei allen Winzern erhältlich.

[www.laeset-sunntige.ch](http://www.laeset-sunntige.ch)



# LAGEPLAN



---

# WEINBAUBETRIEBE

---

- 1** Andrey Erich und Katharina, Ligerz
- 2** Bourquin Weinbau, Schernelz
- 3** Burkhardt Beat, Weingut Bielerhaus, Ligerz
- 4** Clénin-Staub Heini und Vreni, Ligerz
- 5** Giauque Weinbau, Giauque Remo und Sandra, Ligerz
- 6** Hazeraj Sali, Weinbau und Brennerei, Ligerz
- 7** Klötzli Adrian, Weingut zum Twannbach, Kleintwann
- 8** Martin Bruno, Bio-Suisse-Weinbau, Ligerz
- 9** Martin Stephan, Weinbau am Stägli, Ligerz
- 10** Schmid-Frey Gerold und Susanne, Weingut am See, Bipschal
- 11** Stämpfli Thomas, Stämpfli-Wy, Schernelz
- 12** Teutsch Michael, Weinbau Festiguet, Schernelz

Der Wypass für Fr. 25.– pro Samstag ist von 14.00 bis 19.00 Uhr bei allen Winzern erhältlich.

---



[www.rebbaumuseum.ch](http://www.rebbaumuseum.ch)

## REBBAUMUSEUM AM BIELERSEE «HOF» | LIGERZ

Das Museum ist von Mai bis Ende Oktober am Samstag und Sonntag von 13.30 bis 17.00 Uhr geöffnet.

**Geführte Besuche, Apéros, Bielersee-Weindegustationen wie auch die Miete von Lokalitäten sind während des ganzen Jahres möglich.**

Information und Reservation:

Tel. 032 315 21 32 (Di-Do 9-11 h), [info@rebbaumuseum.ch](mailto:info@rebbaumuseum.ch)

 **virus** Ideenlabor AG

*«Man weiss nie, was daraus wird, wenn  
die Dinge verändert werden. Aber weiss  
man denn, was daraus wird, wenn  
sie nicht verändert werden?»*

*Elias Canetti*

### **Marketing | Kommunikation**

Cornouillerstrasse 6 | Postfach | CH-2500 Biel 4  
T +41 32 366 66 55 | F +41 32 366 66 50  
[info@virusad.com](mailto:info@virusad.com) | [www.virusad.com](http://www.virusad.com)

---

# EDITORIAL

---

Wir heissen Sie zum 26. Mal **«Wypass mit Wypass»** ganz herzlich willkommen.

Der Wypass findet am 16. und 23. September 2017 von 14 bis 19 Uhr statt.

Diese Broschüre hilft Ihnen in der grossen Auswahl von Weinen Ihre Favoriten zu finden. Die Wypass-Betriebe haben wir im Lageplan in Form von Nummern markiert.

Die Weine können auch dieses Jahr wiederum aus dem speziellen «Gabriel-Degustationsglas» verkostet werden. Es ist optimal in der Form und garantiert einen perfekten Weingenuss. Eine kurze Beschreibung über dieses Glas finden Sie ebenfalls in dieser Broschüre.

## **Wissenswertes über den Jahrgang 2016**

Das Weinjahr 2016 war ein gutes, aber schwieriges Jahr. Das Wetter hat es den Winzerinnen und Winzern nicht einfach gemacht. Frostgefahr im Frühling, starke Niederschläge im Frühsommer und Trockenheit bis September. Kurz vor der Ernte drohte auch noch die Kirschessigfliege einen grossen Teil zu minimieren.

Die Trauben konnten in einer ausgezeichneten Qualität geerntet werden. Die 16er Weine sind frisch, fruchtbetont und ausgewogen.

Überzeugen Sie sich selbst. Wir wünschen Ihnen viel Wypass mit Wypass!



## **Jazz Club Ligerz**

Der Jazz Club Ligerz bringt die einmalige  
Ambiance der Weinbauregion mit dem Jazz  
zusammen. Geniessen sie Jazz, Wein und  
Didi's Häppchen.

Im wunderschönen Bäreloch finden 4 bis 6  
Konzerte pro Jahr statt.

Besuchen sie unsere Homepage und  
werden sie Mitglied

[www.jazzclubligerz.ch](http://www.jazzclubligerz.ch)



Es ist anzunehmen, dass praktisch jeder Weingeniesser zu Hause ein Arsenal von mehr oder weniger vielen Gläsern in seinen Schränken aufbewahrt. Motto: Lieber viele Gläser im Kasten als nicht alle Tassen im Schrank!

Zwischen Wein und Mensch ist immer das Glas. Genau dieses Glas soll nicht das Handicap des Genusses sein, sondern alle Möglichkeiten verschaffen, die der zu geniessende Wein auch bietet. Der Winzer tut alles, um das, was der Rebberg, die Traubensorte und das Klima hergibt in die Flasche zu verpacken. Dies soll letztlich auch im Glas zur Geltung kommen. Beginnen wir also mit dem Fuss: Die flache Ausführung gibt Standfestigkeit und Eleganz. Das Gewicht des Fusses entscheidet, ob das Glas in der Hand die richtige Balance erhält. Der unterste Kelchteil ist in einer leicht nach aussen geschwungenen V-Form gehalten. In der Mitte des untersten Glasteils bietet das V-Dreieck ein Maximum an Farbdichte. Die grösste Breite von 95 Millimetern ermöglicht einen gewissen Instant-Dekantiereffekt, indem der just eingeschenkte Wein viel Luft bekommt. Diese genau berechnete Breite lässt auch zu, dass sich nicht nur die «schnellen», leichtflüchtigen Substanzen verbreiten, sondern dass sich die «langsamen» Aromen entwickeln können. Die Position der breitesten Fläche ist nur 90 Millimeter von der Glasöffnung entfernt. Somit ist ein Maximum von Konversation mit dem Wein möglich und es findet kein Aromenverlust in Folge einer zu grossen Distanz statt.

Die Glasform zwischen Bauch und Öffnung ist dezent konisch nach innen geschwungen. Die sanft konische Form entspricht – ähnlich einem Trichter – genau der Verlängerung der beiden Nasenkanäle. So kommt keine falsche Luft zum Bouquet und die frei gesetzten Aromen werden ohne jeglichen Verlust direkt 1:1 dem Riechorgan zugeführt. Beim Geniessen selbst hat die ganze Nase im Glas Platz und so trinkt es sich leichter, weil man nicht den ganzen Kopf nach hinten anheben muss, um den Wein in den Gaumen fliessen zu lassen. Zudem ist man kurz vor dem erwartungsvollen Schluck nochmals ganz, ganz nah am Bouquet dran.

Besonders wichtig: Der Wein fliesst im Gabriel-Glas® im Gegensatz zu normal bauchigen Gläsern viel breiter und verteilt sich so auf die ganze Zunge. Das maschinengeblasene Glas ist nur 160 Gramm schwer. In intensiver Zusammenarbeit mit dem Glas-Designer Siegfried Seidl ist dieses geniale Gabriel-Glas® entstanden: mittelgross, nobel und erschwinglich.

Weingenuss pur! Für jeden Tag! Für jeden Wein! Zu Ihrem Wohl!

---

# CHASSELAS

---

## **Anbau**

Der Chasselas, auch Gutedel genannt, ist in der Schweiz die meistangebaute Rebsorte und gilt als Schweizer Weisswein schlechthin. Im Anbau ist der Chasselas äusserst delikat. Die Laubwand sowie auch die Trauben sind sehr anfällig auf Pilzkrankheiten. Findet die Blüte bei ungünstiger Witterung statt, neigt der Chasselas zum Verrieseln (Abfallen unfruchteter Beeren). Andererseits muss bei einer guten Blüte mit massiver Ueberproduktion gerechnet werden. Die Ertragsregulierung ist daher ziemlich unberechenbar.

## **Geschichte**

Es handelt sich um eine sehr alte Sorte, deren Herkunft wie die vieler anderer Sorten, im Dunkeln liegt. Manche vermuten, die Herkunft liege im Nahen Osten oder in Ägypten. Fachleute aus der Schweiz sind der Meinung, dass der Ursprung ebensogut im Genferseegebiet zu finden sein könnte. Erstmals schriftlich erwähnt 1523.

## **Traube**

Die Trauben sind gross, konisch bis walzenförmig, manchmal geschultert, in guten Jahren dichtbeerig. Die Beeren sind hellgrün bis gelb, auf der Sonnenseite goldigbraun, mit einer festen Haut.

## **Wein**

Die Weinqualität ändert sich je nach Standort und Jahrgang von fruchtig, spritzig bis voll und kräftig. Eine fruchtige Säure gibt dem Wein die nötige Finesse.

## **Konsumation**

Trinkreife: 1–2 Jahre

Trinktemperatur: 10–12°C

Eignet sich bestens zum Apéro, zu Fondue, Raclette und leichten Fischgerichten oder einfach zum gemütlichen Zusammensein.



Hauptstrasse 29 | 2514 Ligerz

T: 032 315 23 44

erich.andrey@andreywein.ch | www.andreywein.ch

---

### **BETRIEBSGESCHICHTE**

Seit über einem halben Jahrhundert hat sich unsere Familie der Kunst des Weinbaus verschrieben. Unsere auserlesenen Weine sind das Resultat eines respektvollen Umgangs mit der Natur und einer ausserordentlich sorgfältigen Arbeit. Wir haben Freude an unserer Tätigkeit und sind stolz auf unsere Produkte und Kunden. Denn Sie gehören zum Kreise anspruchsvoller Kenner, die Aussergewöhnliches zu schätzen wissen.

---

### **SORTENSPIEGEL**

Chasselas, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Sylvaner, Solaris, Malbec, Cabernet-Sauvignon, Syrah

---

### **WEINANGEBOT**

Ligerzer Kirchwein Chasselas Bielersee AOC .....	75 cl	Fr. 15.50
Ligerzer Clos de Rive Chasselas Bielersee AOC .....	75 cl	Fr. 16.50
Schafiser Les Planches Chasselas Bielersee AOC .....	75 cl	Fr. 16.–
Schafiser Marnin Chasselas Bielersee AOC .....	75 cl	Fr. 16.–
Ligerzer Kirchwein Pinot Noir Bielersee AOC .....	75 cl	Fr. 19.50
Réflexion Pinot Noir Bielersee AOC .....	75 cl	Fr. 21.–
Vieille Vigne Pinot Noir Barrique Bielersee AOC .....	75 cl	Fr. 32.–

### **Spezialitäten:**

Mousseux de Pinot Noir Bielersee AOC brut .....	75 cl	Fr. 27.–
Mousseux de Pinot Noir Bielersee AOC demi-sec .....	75 cl	Fr. 27.–
Schafiser Œil de Perdrix Bielersee AOC .....	75 cl	Fr. 19.–
Chardonnay Bielersee AOC .....	75 cl	Fr. 21.–
Ligerzer Gewürztraminer Bielersee AOC .....	75 cl	Fr. 25.–
Ligerzer Sauvignon Blanc Bielersee AOC .....	75 cl	Fr. 23.–
Arvalus Bielersee AOC (Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah, Barrique)	75 cl	Fr. 36.–
Solaris Süsswein Bielersee AOC .....	37.5 cl	Fr. 29.–

---

### **SPEZIELLES**

Apéros und Degustationen auf Anfrage, bis 20 Personen.

---

Rebfläche: 11 ha

---

---

# CABERNET JURA

---

## **Anbau**

Die Traube ist eine Kreuzung zwischen einem Cabernet Sauvignon und unbekanntem Sorten mit pilzwiderstandsfähigen und vermutlich amerikanischem Hintergrund. Die Sorte ist ziemlich widerstandsfähig gegen falschen Mehltau und etwas weniger gegen echten Mehltau. Die Rebsorte wird in diversen Kantonen der Schweiz angebaut.

## **Geschichte**

Cabernet Jura ist eine Rotweinsorte die durch Valentin Blattner aus Soyhières im Kanton Jura gezüchtet wurde.

## **Traube**

Die Traube ist walzenförmig mit wenig Schultern. Die Beeren sind rund, mittelgross und von einer gleichmässigen Wachsschicht überzogen.

## **Wein**

Der Wein ist in der Farbe von dunklem Purpur und duftet nach Beeren, Kirschen, Pflaumen und Rosen.

## **Konsumation**

Trinkreife: 5–7 Jahre

Trinktemperatur: ca. 15–17 °C

Vorzüglich zu kräftigen Speisen wie z.B. Braten, Gulasch oder mit würzigem Käse als Dessert.

Chantal & Manuel Bourquin | Rondboisweg 3 | 2514 Schernelz / Ligerz  
T: 032 315 72 75  
info@bourquinwein.ch | www.bourquinwein.ch

## BETRIEBSGESCHICHTE

In bescheidenem Rahmen wurden 1972 mit der Kelterung der eigenen Trauben und Vinifikation begonnen. Allmählich konnte der Betrieb bis auf den heutigen Stand von 3 ha vergrössert und ausgebaut werden. Seit dem Jahr 1984 befindet sich der Keller im eigenen, teils selbst erbauten Rebbauernhaus, das in Schernelz oberhalb von Ligerz liegt. 2015/2016 wurde der Keller erweitert und die alte Scheune zum Haupthaus umgebaut. Von dort aus bietet sich eine wunderbare Weitsicht auf den Bielersee, die St. Petersinsel bis hin zu den Alpen. Anfang 2011 durften wir den Betrieb übernehmen. Mit Freude führen wir nun fort, was Rosmarie & Roger Bourquin seit 1972 aufgebaut haben. Jederzeit heissen wir Sie auf unserem Weingut willkommen!

## SORTENSPIEGEL

Chasselas, Chardonnay, Sauvignon blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Regent, Dornfelder, Cabernet Jura, Riesling-Sylvaner

## WEINANGEBOT

Ligerzer Gutedel (Chasselas) .....	75 cl	Fr. 13.-
Ligerzer Gris Rougeâtre (Pinot Gris) .....	75 cl	Fr. 17.-
Ligerzer Florasion Verte (Sauvignon Blanc) .....	75 cl	Fr. 18.-
Ligerzer Le Terrestre (Chardonnay) .....	75 cl	Fr. 16.-
Ligerzer Le Terrestre (Chardonnay Barrique) .....	75 cl	Fr. 23.-
Ligerzer Schiller Rosé (2/3 Pinot Noir / 1/3 Riesling-Sylvaner) .....	75 cl	Fr. 16.-
Ligerzer Le Merveilleux (Pinot Noir) .....	75 cl	Fr. 16.-
Ligerzer L'or Noir (Dornfelder) .....	75 cl	Fr. 16.-
Ligerzer L'équilibre (Pinot Noir / Dornfelder) .....	75 cl	Fr. 16.-
Ligerzer L'équilibre (Pinot Noir / Dornfelder Barrique) .....	75 cl	Fr. 24.-
Ligerzer Blanc de Noirs (Pinot Noir) .....	75 cl	Fr. 18.-
Ligerzer Vieux Rondbois (Pinot Noir) .....	75 cl	Fr. 22.-
Ligerzer L'amitié de Cerniaux .....	75 cl	Fr. 26.-

## SPEZIELLES

Apéros: 40 Personen, Degustationen: 30 Personen  
Rebrundgänge, Weinbauerlebnis, Treberwurst im Januar und Februar.

Rebfläche: 3 ha

---

# SAUVIGNON BLANC

---

## **Anbau**

Sauvignon Blanc, auch Blanc Fumé oder Sauvignon Jaune genannt, ist eine Weissweinsorte mit weltweiter Verbreitung. Die Rebsorte Sauvignon Blanc ist eine weiße Rebsorte aus Frankreich und nach Chardonnay die zweitwichtigste weiße Rebsorte weltweit. Sie wächst stark und braucht viel Platz und Luft. Der Sauvignon Blanc treibt relativ spät aus. Dadurch entgeht er eventuell späten Frühjahrsfrösten. Der Blütezeitpunkt liegt ebenfalls spät.

## **Geschichte**

Die Rebsorte Sauvignon Blanc ist eine natürliche Kreuzung aus Traminer und Chenin Blanc und ist wahrscheinlich im Westen Frankreichs entstanden. Aus dieser Gegend trat sie ihren nachhaltigen, weltweiten Siegeszug an.

## **Traube**

Die zylinderförmige Traube ist klein und dichtbeerig. Der Traubenstiel ist kurz und vergleichsweise holzig. Die länglichen Beeren sind klein und von gelbweisslicher bis goldgelber (nur bei voller Reife) Farbe. Die Schale der Beeren ist dick.

## **Wein**

Ein Sauvignon Blanc entlässt überaus fruchtige Düfte. Die Frische eines Sauvignon Blanc ist ein sehr reizvoller Gegensatz zum süßen Bukett. Auf verspielte und lebhaft Weise werden die Sinne durcheinandergebracht und entdecken immer neue Nuancen bei diesem Wein. Der Sauvignon Blanc ist fröhlich, dennoch elegant, erfrischend und knackig im Abgang.

## **Konsumation**

Trinkreife: 3–5 Jahre

Trinktemperatur: 10–12 °C

Vorzüglich zu Meerfisch, Meerfrüchte, Käse, Spargeln.

---

# BEAT BURKHARDT

## WEINGUT BIELERHAUS

---

3

Dorfasse 55  
2514 Ligerz  
T: 032 315 11 43  
weingut@bielerhaus.ch  
www.bielerhaus.ch

---

### BETRIEBSGESCHICHTE

Das Weingut Bielerhaus ist ein typischer Familienbetrieb in 8. Generation. Die Vinifikation der exklusiven Weine erfolgt umweltschonend und mit grösster Sorgfalt. Die Reben werden nach den Richtlinien der Integrierten Produktion bewirtschaftet. Die Familie Burkhardt freut sich auf Ihren Besuch.

---

### SORTENSPIEGEL

Chasselas, Sylvaner, Chardonnay, Pinot Gris, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc, Pinot Blanc, Pinot Noir, Dornfelder

---

### WEINANGEBOT

Chasselas .....	75 cl	Fr. 15.-
Chasselas Cuvée .....	75 cl	Fr. 16.50
Pinot Gris .....	75 cl	Fr. 20.-
Chardonnay .....	75 cl	Fr. 20.-
Sylvaner .....	75 cl	Fr. 20.-
Assemblage Pinot Blanc Gewürztraminer Sauvignon Blanc	75 cl	Fr. 20.-
Œil de Perdrix .....	75 cl	Fr. 16.-
Pinot Noir .....	75 cl	Fr. 17.50
Dornfelder .....	75 cl	Fr. 22.-
Pinot Noir 1 <sup>ère</sup> Sélection .....	75 cl	Fr. 30.-
Pinorone .....	75 cl	Fr. 42.-

---

### SPEZIELLES

Apéros und Degustationen auf Anfrage.

---

Rebfläche: 3,5 ha

---

---

# PINOT GRIS

---

## **Anbau**

Die wichtigsten Anbauregionen haben dieser Sorte verschiedene Namen vergeben. Im deutschen Raum wird vom Grauburgunder oder Ruländer gesprochen – im Elsass vom Tokay d'Alsace, in Frankreich vom Pinot Gris und in Italien vom Pinot Grigio.

In der Schweiz wird Pinot Gris in fast allen Regionen angebaut. Pinot Gris stellt besondere Ansprüche an die Lage. Er ist sehr wärmebedürftig. Auf steinigem Hängen und sonnenverwöhnten Terrassen reifen die Trauben optimal.

## **Geschichte**

Der Pinot Gris ist wohl die bekannteste Mutation aus der Pinot Noir Traube. Ihr Ursprung liegt im Burgund, wo sie früher in gemischten Beständen kultiviert wurde.

## **Traube**

Die Trauben sind mittelgross, oft walzenförmig bis pyramidal und dicht gepackt mit mittelgrossen, in der vollen Reife ziegelrot bis bräunlich gefärbten Beeren. Oft findet man in der gleichen Traube weisse und blaue Beeren, was auf die Verwandtschaft des Pinot Blanc und Pinot Noir hinweist.

## **Wein**

Die Sorte verlangt Vorzugslagen und eine sehr gute Reife, um das Potential im Wein voll auszuschöpfen. Er erhält eine intensive gelbgoldene Farbe, ein kräftiges Bukett, einen reichen, intensiven Geschmack und oft eine natürliche Restsüsse.

## **Konsumation**

Trinkreife: 1–3 Jahre

Trinktemperatur: 12–16°C

Vorzüglich zu einem Curry-Gericht mit Früchten, rezente Käsesorten, aber auch separat zum Geniessen.

Dorfasse 27  
2514 Ligerz  
T: 032 315 18 80  
M: 079 749 26 12  
heini.clenin@bluewin.ch

---

## BETRIEBSGESCHICHTE

Seit 1980 führen wir einen Familienbetrieb mit Eigenkelterung im Keller zum Thorberghaus, das von den Herren von Thorberg 1574 erbaut wurde. Unser Keller und Carnotzet befinden sich in der heimeligen Dorfasse 19 mitten im Dorf.

---

## SORTENSPIEGEL

Chasselas, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Gris, Dornfelder, Gamaret

---

## WEINANGEBOT

Ligerzer Chasselas 2015 .....	75 cl	Fr. 12.-
Ligerzer Chardonnay 2015 .....	75 cl	Fr. 16.-
Ligerzer Pinot Gris 2015 .....	75 cl	Fr. 16.-
Ligerzer Pinot Noir 2015 .....	75 cl	Fr. 15.-
Ligerzer Dornfelder 2015 .....	75 cl	Fr. 16.-
Schafiser Œil de Perdrix 2015 .....	75 cl	Fr. 15.-
Schafiser Gamaret 2015 .....	75 cl	Fr. 16.-

---

## SPEZIELLES

Apéros und Degustationen, 25 bis 30 Personen.  
Traditionelles Treberwurstessen im Januar und Februar.

---

Rebfläche: 0,75 ha

---

# CHARDONNAY

---

## **Anbau**

Der Chardonnay ist eine bekannte, weisse Rebsorte mit hohem Qualitätspotenzial. Er stellt an den Standort ähnlich hohe Ansprüche wie ein Weissburgunder oder auch Riesling. Randlagen sind demnach ungeeignet. Am besten gedeiht er auf tiefgründigen, kalkigen und warmen Böden. Chardonnay besitzt eine gute Winterhärte, er ist nicht besonders anfällig auf Krankheiten. Er wird weiträumig gepflanzt. Höhere Stämme verbessern die Blühfestigkeit.

## **Geschichte**

Auch hier handelt es sich um eine alte Sorte. Der Ursprung ist im Burgund zu suchen. Seine eigentliche Bezeichnung «Morillon» ist schon fast in Vergessenheit geraten und findet sich nur noch in der Steiermark (Österreich) wieder.

## **Traube**

Die Trauben sind mittelgross, kompakt und zum Teil auch geschultert. Die Beeren sind klein, rund bis leicht konisch und werden bei voller Reife gelbgoldig. Sie besitzen nur wenig Fruchtfleisch mit einer dicken Haut.

## **Wein**

Im Chardonnay findet man viele verschiedene Geschmacksstoffe wie Pfirsich, Tropenfrüchte und Blütenblätter von Rosen im normal ausgebauten Wein; Vanille, Tabak und Karamel beim Ausbau in Barriquefässern. Die Vielfalt an Struktur und Aromen machen diese Sorte so beliebt.

## **Konsumation**

Trinkreife: 1–3 Jahre

Trinktemperatur: 12–16°C

Vorzüglich zu Terrinen, Pasteten, Fisch, Muscheln, Kalb und Geflügel.



---

# GIAUQUE WEINBAU, REMO UND SANDRA GIAUQUE-KUNZ

---

5

Oberdorf 2  
2514 Ligerz  
T: 032 322 21 85  
info@giauquewein.ch  
www.giauquewein.ch

---

## BETRIEBSGESCHICHTE

2007 übernahmen wir in der vierten Generation die Verantwortung für den elterlichen Betrieb und produzieren heute auf 3 Hektaren Rebfläche ein vielfältiges Sortiment für Liebhaber authentischer Weine. Die Traditionen pflegen und gleichzeitig offen sein für Neuerungen – diese Denkweise prägt uns Jahr und Tag. Der schonende Umgang mit Boden und Pflanzen sowie die grösstmögliche Sorgfalt bei der Vinifikation sind Ausdruck unserer Verbundenheit mit der Kulturlandschaft Rebberg und unseres Anspruchs, den Kunden nur Weine von bester Qualität anzubieten. Eine schonende und natürliche Verarbeitung der Trauben ist für uns die Grundlage für die Erzeugung von Weinen hoher Qualität. Dabei achten wir auf absolute Hygiene und die Pflege aller Details. Wir freuen uns auf Ihren Besuch – Sie sind herzlich willkommen.

---

## SORTENSPIEGEL

Chasselas, Pinot Gris, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Œil de Perdrix, Pinot Noir, Dornfelder

---

## WEINANGEBOT

Ligerzer Hinter der Kirche Chasselas .....	75 cl	Fr. 15.–
Kirchwein Chasselas .....	75 cl	Fr. 13.50
Ligerzer Hinter der Kirche Pinot Noir .....	75 cl	Fr. 18.50
Kirchwein Pinot Noir .....	75 cl	Fr. 17.–
Œil de Perdrix .....	75 cl	Fr. 17.–
Pinot Gris .....	75 cl	Fr. 19.50
Chardonnay .....	75 cl	Fr. 19.50
Sauvignon Blanc .....	75 cl	Fr. 19.50
Kronos .....	75 cl	Fr. 22.–

---

## SPEZIELLES

Apéros und Degustationen, bis 18 Personen.

---

Rebfläche: 3 ha

---

---

# GAMARET

---

## **Anbau**

Der Gamaret ist eine Kreuzung aus Gamay und der deutschen Weissweinsorte Reichsteiner. Der Gamaret ist sehr widerstandsfähig gegen Fäulnis. Er kann deshalb im Rebberg warten bis zur vollen Reife.

## **Geschichte**

Der Gamaret wurde 1970 an der Eidg. Forschungsanstalt von Changins gezüchtet. Eigentlich als Sorte für den Verschnitt mit einheimischen Weinen gedacht, zeigt der Gamaret auch allein und im Holz vinifiziert sehr schöne Resultate.

## **Traube**

Pro Trieb gibt es in der Regel zwei mittelgrosse, relativ lockere, mittel- bis kleinbeerige Trauben mit fester Haut.

## **Wein**

Der Wein präsentiert sich tiefdunkel mit violetten Reflexen. In Bouquet und Aroma zeigt er sich südländisch würzig und gut strukturiert. Gamaret wird oft mit Garanoir, Gamay oder Pinot Noir in einer Assemblage vereint.

## **Konsumation**

Trinkreife: 3 – 6 Jahre

Trinktemperatur: ca. 12 °C – 14 °C

Vorzüglich zu kräftigen Fleischspeisen und würzigen Käsesorten

---

# SALI HAZERAJ

## WEINBAU UND BRENNEREI

---

6

Hauptstrasse 13  
2514 Ligerz  
T: 032 315 18 57  
M: 079 441 35 11

---

### BETRIEBSGESCHICHTE

Seit 2006 führe ich die ehemalige Brennerei von Heinz Martin weiter. Als langjähriger Mitarbeiter kenne ich die Kundschaft bestens, sei es durch die Lohnbrennerei oder als Weinkunden. Am bekanntesten ist das «Brennhüsl» wohl in den Monaten Januar und Februar, wo viele Treberwürste auf dem Traubentrestler gegart werden. Neben den bekannten Weinen finden Sie eine grosse Auswahl an Destillaten.

---

### SORTENSPIEGEL

Chasselas, Pinot Noir, Gamaret, Zweigelt, Cœil de Perdrix

---

### WEINANGEBOT

Ligerzer Chasselas*	70 cl	Fr. 12.50
Twanner Chasselas	50 cl	Fr. 8.50
Ligerzer Cœil de Perdrix*	75 cl	Fr. 17.-
Ligerzer Pinot Noir*	75 cl	Fr. 18.-
Ligerzer Pinot Noir	70 cl	Fr. 14.80
Twanner Pinot Noir*	70 cl	Fr. 14.80
Ligerzer Pinot Noir Barrique 2013	75 cl	Fr. 25.-
Twanner Gamaret	75 cl	Fr. 18.-
Twanner Zweigelt	75 cl	Fr. 18.-
Ligerzer Mousseux brut	75 cl	Fr. 25.-

\* auch als 50cl erhältlich

---

### SPEZIELLES

Auf Anfrage Apéros und Degustationen, von Januar bis Anfangs März können Sie die Treberwurst hautnah miterleben und im renovierten Carnotzet geniessen.

---

Rebfläche: 2 ha

---

---

# RIESLING X SYLVANER

---

## Anbau

Riesling x Sylvaner ist die Hauptrebsorte der deutschsprachigen Schweiz. Sie wird aber auch in den Kantonen der Westschweiz angebaut. Die Rebe ist starkwüchsig und bevorzugt tiefgründige, frische, nicht zu trockene Böden. Sie wird oftmals an Plätzen angepflanzt, die für renomiertere Rebsorten wenig oder gar nicht geeignet sind.

## Geschichte

Die Sorte wurde 1882 durch H. Müller-Thurgau gezüchtet, welcher damals Leiter der Forschungsanstalt Geisenheim (D) war. Heute ist die Frage ob es sich tatsächlich um die Kreuzungspartner Riesling und Sylvaner handelt wissenschaftlich umstritten. Dadurch gewinnt der Name Müller-Thurgau, wie die Sorte auch genannt wird, an neuer Bedeutung.

## Traube

Die mittelgrossen Trauben sind konisch, oft geschultert, die Beeren rundlich, mittelgross und gelbgrünlich.

## Wein

Im Unterschied zu anderen Traubensorten erscheint der feine Duft nach Muskat bereits bei 65–70° Oechsle. Um einen spritzigen, süffigen und fruchtigen Wein zu erhalten, ist die Kontrolle der Reife sehr wichtig. Bei 85–90° Oechsle geht der Aroma-Charakter in die Dörrfrüchte und Honig über. Diese Sorten sind unter Spätlese und Dessertweinen sehr beliebt.

## Konsumation

Trinkreife: 1–3 Jahre

Trinktemperatur: 12–16 °C

Zum Apéro mit kleinen Häppchen genau das Richtige.

Julia & Adrian Klötzli

Kleintwann 25, Ligerz, 2513 Twann

T: 079 209 32 09 | F: 032 315 70 87

info@kloetz.li

www.kloetz.li

---

### **BETRIEBSGESCHICHTE**

Unser Weingut liegt direkt neben dem idyllischen Twannbachfall, in Kleintwann.

Seit Januar 2008 führe ich, Adrian Klötzli, in vierter Generation, das Weingut zum Twannbach. Jetzt liegt es mir am Herzen, mich voll und ganz auf den Betrieb zu konzentrieren. Es ist eine grosse Herausforderung, all meine Ideen nach und nach auf dem Weingut zu verwirklichen.

Dabei werde ich tatkräftig von meiner Ehefrau Julia und meinen Eltern unterstützt.

Der persönliche Kontakt mit der Kundschaft liegt uns sehr am Herzen. Wir freuen uns, Sie an den Ligerzer Läset-Sunntigen zu begrüßen.

---

### **SORTENSPIEGEL**

Chasselas, Riesling-Sylvaner, Pinot Gris, Pinot Noir, Merlot, Sauvignon Blanc und diverse rote Spezialitäten

---

### **WEINANGEBOT**

Ligerzer Chasselas 2016 .....	75 cl	Fr. 14.-
Twanner Chasselas 2016 .....	75 cl	Fr. 14.-
Riesling-Sylvaner 2016 .....	75 cl	Fr. 16.-
Pinot Gris 2016 .....	75 cl	Fr. 19.-
Sauvignon Blanc 2015 .....	75 cl	Fr. 23.-
Pinot Noir 2016 .....	75 cl	Fr. 17.-
Pinot Noir Barrique 2015 .....	75 cl	Fr. 25.50
Cuvée unique 2015 .....	75 cl	Fr. 29.50
Le Rêve Vin doux passerillé 2015 .....	37.5 cl	Fr. 32.50

---

### **SPEZIELLES**

Gerne empfangen wir auch Gruppen zu einer informativen Kellerführung mit anschliessendem Apéro oder einer Degustation. Serviert unter der Laube, direkt am Wasserfall oder in unserem historischen Gewölbekeller. Treberwürste servieren wir Ihnen von Mitte Januar bis Anfang März.

---

Rebfläche: 2,5 ha

---

---

# SOLARIS

---

## **Anbau**

Solaris ist eine Kreuzung aus Merzling und GM6493 (Sämlingspopulation aus Zarya Severa x Muskat-Ottonel). Die Lageansprüche sind verhältnismässig gering, da die Sorte bereits Anfang September über ein Mostgewicht von 100 Grad Oechsle verfügt. Solaris wächst weniger aufrecht, was die Heftarbeiten erschwert.

## **Geschichte**

Solaris ist eine 1975 neu gezüchtete pilzwiderstandsfähige Weissweinsorte. Seit 2001 genießt die Solaris Sortenschutz. Der Name «Solaris» leitet sich von der Sonne ab, die der Sorte aufgrund ihrer Kraft zu einer frühen Reife und zu einer hohen Zuckerleistung verhilft.

## **Traube**

Die Blätter sind gross, dreilappig und dunkelgrün. Die Trauben sind mittelgross.

## **Wein**

Dieser Dessertwein hat eine intensive honiggelbe Farbe und verführt mit Aromen von Honig, Stachelbeeren und Zitrusfrüchten.

## **Konsumation**

Trinkreife: 2–5 Jahre

Trinktemperatur: ca. 10 °C

Vorzüglich zu Käse, Kuchen und Dessert

# BRUNO MARTIN

## BIO-SUISSE-WEINBAU

8

Dorfgrasse 63 | 2514 Ligerz  
T: 032 315 14 18 | M: 079 432 05 07  
info@biovin-martin.ch | www.biovin-martin.ch



Ausgezeichnet biodynamisch.



BIO SUISSE

### BETRIEBSGESCHICHTE

Ab 1982 übernahm Bruno Martin den Betrieb von seinen Grosseltern. Seit 1991 wird sein Betrieb biologisch bewirtschaftet.

### SORTENSPIEGEL

Bianca, Seyval-Blanc, Johanniter, Chardonnay, Pinot Gris, Souviniér Gris, Gutedel sowie Regent, Pinot Noir, Marechal-Foch, Leon-Millot, Chambourcin, Divico, Muscat-Bleu

### WEINANGEBOT

#### AOC Ligerzer

Gutedel/Chasselas .....	75cl	Fr. 15.-
Le Blanc de Vincent .....	75cl	Fr. 17.-
Hofrabe Johanniter .....	75cl	Fr. 21.-
Chardonnay .....	75cl	Fr. 19.-
Œil de Perdrix .....	75cl	Fr. 18.-
Pinot Gris .....	75cl	Fr. 21.-
La Courtisane .....	75cl	Fr. 21.-
Duett .....	75cl	Fr. 23.-
Pinot Noir .....	75cl	Fr. 19.-
Zweigelt .....	75cl	Fr. 23.-
Gamaret .....	75cl	Fr. 23.-
Regent .....	75cl	Fr. 19.-
Lune Bleue .....	75cl	Fr. 23.-
Regent Barrique .....	75cl	Fr. 25.-
Schiffraube Barrique .....	75cl	Fr. 25.-
Hofdame Barrique .....	75cl	Fr. 28.-
Andromeda Barrique .....	75cl	Fr. 32.-
Lacerta Barrique .....	75cl	Fr. 32.-
Mousseux <b>rosé</b> brut/soleil .....	75cl	Fr. 26.-
Mousseux <b>rouge Muscat</b> .....	75cl	Fr. 30.-
Dessertwein Johanniterrebe .....	50cl	Fr. 42.-

### SPEZIELLES

Geführte Rebrundgänge, Fachvorträge Bio-Weinbau, Degustationen und Apéros bis 20 Personen.

Rebfläche: 8 ha

---

# PINOT NOIR

---

## Anbau

Der Pinot Noir, auch unter Blauburgunder, Spätburgunder, Cortailod rouge und Clevner bekannt, wird in fast allen nördlichen Weinbaugebieten Europas angebaut. In der Schweiz hat sich diese Sorte in den letzten Jahren stark verbreitet und hält nun einen Anteil von über einem Drittel der gesamten Rebfläche.

## Geschichte

Es gibt Anzeichen, dass die Pinot Noir-Traube schon im 4. Jh. n. Chr. im Burgund existierte. Obwohl die Rebsorte in früheren Zeiten «Morillon Noir» genannt wurde, findet man in einer Urkunde aus dem 14. Jh. den Namen «Pinot im Burgund». In Frankreich allein existieren 46 anerkannte Klone, weltweit dürften es Einige mehr sein.

## Traube

Die Trauben sind mittelgross, oft walzenförmig mit kurzem Stiel und besitzen häufig grosse Schultern. Sie tragen dicht gepackte, kleine runde bis ovale, dunkelblaue Beeren.

## Wein

Es ist wohl eine der Sorten mit den grössten Ausbaumöglichkeiten. Das Spektrum reicht von Federweisser oder Blanc de Noir, (keine Standzeit der Maische) Œil de Perdrix, (kurze Standzeit) bis zum Rotwein (Gärung auf der Maische) und macht sich bei den Winzern und Konsumenten so beliebt. Je nach Weintyp finden sich viele verschiedene Geschmacksstoffe im Wein.

## Konsumation

Trinkreife: 1–2 Jahre

Trinktemperatur: 12–14 °C (Blanc de Noir, Œil de Perdrix)

Trinkreife: 2–5 Jahre

Trinktemperatur: 18–20 °C (Pinot Noir und Barrique-Ausbau)

Œil de Perdrix-Weine passen zu leichten Grillspeisen, Geflügel, Lachsbrötchen und zum Apéro. Rotweine zu Fleischgerichten, Käsetellern und als Barrique vorzüglich zu Wild.



---

# STEPHAN MARTIN

## WEINBAU AM STÄGLI

---

9

Dorfgrasse 21  
2514 Ligerz  
T + F: 032 315 74 74  
M: 079 439 62 23  
info@martin-weinbau.ch  
www.martin-weinbau.ch

---

### BETRIEBSGESCHICHTE

Wir feiern dieses Jahr 20 Jahre Weinbau am Stägli unter der Führung von Stephan Martin. Dieses Jubiläum veranlasste uns die Etikette neu zu gestalten und wir freuen uns auf Ihr Feedback. Den Weinbau-Betrieb führen wir in der dritten Generation und verbinden Tradition mit Innovation. Lassen Sie sich von unseren modernen und kreativen Weinen überraschen und entdecken Sie in unserem gemütlichen Carnotzet Ihren persönlichen Favoriten.

---

### SORTENSPIEGEL

Chasselas, Riesling x Sylvaner, Freisamer, Pinot Gris, Chardonnay, Pinot Noir, Dornfelder, Diolinoir, Gamaret

---

### WEINANGEBOT

Ligerzer Chasselas .....	75 cl	Fr. 13.50
Schafiser Chasselas .....	75 cl	Fr. 13.50
Pinot Gris .....	75 cl	Fr. 18.50
Sélection weisse Assemblage .....	75 cl	Fr. 18.50
Chardonnay Barrique .....	75 cl	Fr. 25.-
Œil de Perdrix .....	75 cl	Fr. 16.50
Pinot Noir .....	75 cl	Fr. 16.50
Pinot Noir Barrique .....	75 cl	Fr. 26.-
Symphonie rote Assemblage .....	75 cl	Fr. 26.-
Les Perles de Stéphane Vin Mousseux .....	75 cl	Fr. 25.-
Traubensaft Chasselas 100% Alkoholfrei .....	70 cl	Fr. 9.-

---

### SPEZIELLES

Unser neu renoviertes Carnotzet bietet Platz für ca. 26 Personen. Sei es für ein Apéro oder eine Degustation oder für Ihren Vereins- oder Familienausflug. Jeden Donnerstag von Mai bis November 18 bis 21h geöffnet. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

---

Rebfläche: 3,6 ha

---

---

# DORNFELDER

---

## **Anbau**

Die Dornfelder-Rebe gilt als die erfolgreichste deutsche Neuzüchtung. Seine Verbreitung liegt deshalb auch erst in Deutschland und der Schweiz. Der Dornfelder stellt wenig Anspruch an die Bodeneigenschaften, reift zuverlässig und bringt gute Erträge. Dank seiner Intensität eignet sich der Dornfelder als Färbertraube – aber auch als Tafeltraube findet er hohe Anerkennung.

## **Geschichte**

Im Jahre 1956 von August Herold in Deutschland gezüchtet. Es handelt sich dabei um eine Kreuzung von Helfensteiner und Heroldrebe, wobei letztere auch schon von August Herold gezüchtet wurde.

## **Traube**

Die grossen, langstieligen, etwas lockeren Trauben sind wenig botrytis-anfällig und die grossen, rundlichen, blauschwarzen, dickschaligen Beeren unterscheiden sich deutlich von den Pinot Noir-Klonen.

## **Wein**

Die aus dem Dornfelder gekelterten Weine ergeben kräftige, würzige Weine mit einer sehr dunklen, schwarzroten bis violetten Farbe. Sein Bukett erinnert an Brombeere, Kirsche, Paprika und schwarzen Holunder. Der Abgang ist dabei samtig mit milden Gerbstoffen. Der Dornfelder eignet sich deshalb als eigener Rotwein aber auch als Assemblage mit anderen roten Sorten, in Deutschland auch als Sekt.

## **Konsumation**

Trinkreife: 1–4 Jahre

Trinktemperatur: 16–18 °C

Ideal zu Wild, Braten, Risotto und Spaghetti

---

# WEINGUT AM SEE

## GEROLD + SUSANNE SCHMID-FREY

---

10

Bipschal 7  
2514 Ligerz  
T: 032 315 22 09  
M: 079 314 50 80  
info@schmid-frey.ch  
www.schmid-frey.ch

---

### BETRIEBSGESCHICHTE

Nach mehreren Jahren Ausbildung zum Winzer-Weinkelterer und wertvoller Berufspraxis im Waadtland, haben wir den Weinbaubetrieb der Familie Frey übernommen. Das Weingut liegt zwischen Twann und Ligerz im malerischen Weiler Bipschal direkt am Bielersee. Der Keller befindet sich in einem fast 400 jährigen Haus. Als junges Winzerehepaar sind wir stolz, mit unserem Beruf die schöne Landschaft mitzugestalten und mit unseren Weinen die Kultur und Traditionen der Gegend weiterzuführen.

---

### SORTENSPIEGEL

Chasselas, Pinot Gris, Chardonnay, Viognier und Pinot Noir

---

### WEINANGEBOT

Ligerzer Chasselas .....	75 cl	Fr. 12.20
Ligerzer Chardonnay .....	75 cl	Fr. 16.50
Ligerzer Pinot Gris .....	75 cl	Fr. 16.50
Ligerzer Viognier .....	75 cl	Fr. 14.-
Schafiser Œil de Perdrix .....	75 cl	Fr. 15.20
Ligerzer Pinot Noir .....	75 cl	Fr. 15.20
Ligerzer Pinot Noir Barrique .....	75 cl	Fr. 23.50

---

### SPEZIELLES

Apéros und Degustationen auf telefonische Voranmeldung, im Januar und Februar Treberwurst bis 25 Personen.

---

Rebfläche: 2,3 ha

---

---

# SYLVANER

---

## **Anbau**

Die Rebsorte Sylvaner stellt höhere Ansprüche an den Boden, als der Riesling. Sie gibt sich nicht mit trockenen oder steinigen Böden zufrieden. Sie ist sehr empfindlich gegen Winterfrost. In der Schweiz wird der Sylvaner meist in kleinen Mengen als Spezialität angebaut.

## **Geschichte**

Diese Sorte wurde aus Wildreben an der Donau gezüchtet, von wo sie über Österreich und Franken an den Rhein gelangte. Daher nannte man ihn früher im Rheingau auch «Franken». Von Deutschland aus, vielleicht vom Schloss Johannisberg, ist er ins Wallis gebracht worden, wo er unter Johannisberg noch heute gekeltert und verkauft wird.

## **Traube**

Die mittelgrossen, breiten Trauben sind sehr kompakt und daher auch anfällig auf Fäulnis. Die Beeren sind rund und werden bei der Reife leicht längsgedrückt. Die Beerenhaut ist grün und besitzt kleine braune bis schwarze Punkte, welche typisch sind für den Sylvaner.

## **Wein**

Bei voller Reife (über 85° Oechsle) lassen sich harmonische, kraftvolle Weine mit zartem Bukett, welches an Banane, Vanille aber auch Rosen erinnert, gewinnen. Die meisten Weine haben eine tiefe Säure, welche die Feinschmecker sehr lieben.

## **Konsumation**

Trinkreife: 1–2 Jahre

Trinktemperatur: 12–14 °C

Zu einer währschaften Suppe ein Gedicht, aber auch zu Käsespezialitäten sehr geeignet.

Anbaufläche Bielersee: 0,9 ha

---

# STÄMPFLI-WY

## THOMAS STÄMPFLI

---

**11**

Untergasse 16  
2514 Schernelz/Ligerz  
T: 032 315 17 94  
M: 079 354 72 43  
info@staempfli-wy.ch  
www.staempfli-wy.ch

---

### BETRIEBSGESCHICHTE

In Schernelz hoch über dem Bielersee an schönster Lage befindet sich unser traditionelles Weingut. Kommen Sie vorbei und geniessen Sie unsere Weine und die herrliche Aussicht. Auf Voranmeldung sind Sie herzlich eingeladen im gemütlichen Carnotzet oder in der Pergola mit Seesicht unsere Weine zu degustieren. Besuchen Sie unsere Homepage!

---

### SORTENSPIEGEL

Chasselas, Riesling x Sylvaner, Charmont, Pinot Gris, Freisamer, Gewürztraminer, Pinot Noir, Syrah, Cabernet Dorsa, Merlot

---

### WEINANGEBOT

Chasselas (Gutedel)* .....	75 cl	Fr. 12.-
Riesling-Sylvaner* .....	75 cl	Fr. 12.-
Pinot Noir (Blauburgunder)* .....	75 cl	Fr. 16.-
Œil de Perdrix* .....	75 cl	Fr. 16.-
Charmont* .....	75 cl	Fr. 16.-
Freisamer .....	50 cl	Fr. 14.-
Pinot Gris* .....	75 cl	Fr. 19.-
Gewürztraminer .....	50 cl	Fr. 14.-
Stämpflis Assemblage .....	75 cl	Fr. 22.-
Syrah* .....	75 cl	Fr. 22.-
Merlot .....	75 cl	Fr. 22.-
Cabernet Dorsa .....	75 cl	Fr. 22.-
Merlot Barrique .....	75 cl	Fr. 29.-
Syrah Barrique .....	75 cl	Fr. 29.-
Pinot Noir Barrique .....	75 cl	Fr. 29.-
Extra Dry .....	75 cl	Fr. 24.-

\* auch als 50cl erhältlich

---

### SPEZIELLES

Degustation und Apéro bis 20 Personen, Treberwurst 10 bis 16 Personen

---

Rebfläche: 3,0 ha

---

---

# REGENT

---

## Anbau

Verbreitung in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Der Regent ist die bekannteste interspezifische Rebsorte. Sie findet vor allem im Bio-Anbau grosse Bedeutung. Da die Sorte frühreif ist und eine Teilresistenz gegen Mehltau aufweist, ist sie auch interessant für schwer zugängliche Parzellen in der integrierten Produktion.

## Geschichte

Diana und Chambourcin sind die Kreuzungspartner der Sorte Regent und wurden vom Züchter Geilweilerhof (D) gekreuzt. Sie besitzt einen riesigen Stammbaum von diversen Kreuzungen.

## Traube

Die mittelgrossen, langstieligen und sehr lockerbeerigen Trauben besitzen grosse, rundliche, blauschwarze, dickschalige Beeren.

## Wein

Im Keller ergeben sich mehrere Möglichkeiten den Regent zu vinifizieren. Vom Süssdruck, Rosé, Roten bis zum Barriqueausbau ist je nach Reife der Trauben alles möglich. Bei mittleren Oechslegraden entsteht ein Pinot Noir-ähnlicher Weintyp, wobei meistens eine bessere Farbausbeute erreicht wird. Im Gaumen zeigt sich der Regent kräftig mit samtigen Gerbstoffen.

## Konsumation

Trinkreife: 2–4 Jahre

Trinktemperatur: 16–18 °C

Ein guter Begleiter zu Rindfleisch und Wildgerichten

Anbaufläche Bielersee: 1,2 ha

---

# MICHAEL TEUTSCH

## WEINBAU FESTIGUET

---

12

Oberer Festiweg 14  
2514 Ligerz/Schernelz  
T: 032 315 12 81  
weinbau@festiguet.ch  
www.festiguet.ch

---

### BETRIEBSGESCHICHTE

Einst zum Kloster Thorberg gehörend ging das Rebgut 1801 in Privatbesitz über und kam 1834 in den Besitz der Familie Teutsch. Das «Festiguet» liegt in schönster Aussichtslage oberhalb der Rebberge und der Kirche von Ligerz, neben der Burgruine und «Vinifuni»-Haltestelle Festi. Im Jahre 1977 wurde der Weinbaubetrieb mit Selbstkelterung und Direktvermarktung ausgebaut. Produziert wird nach ökologischen Richtlinien zur Förderung der Biodiversität. Seit 2016 führt Michael Teutsch den Familienbetrieb weiter.

---

### SORTENSPIEGEL

Gutedel, Riesling-Sylvaner, Sylvaner, Pinot Gris, Pinot Noir, Regent, Cabernet Dorsa, Blaufränkisch, Dakapo

---

### WEINANGEBOT

Ligerzer Gutedel .....	75 cl	Fr. 12.50
Ligerzer Riesling-Sylvaner .....	70 cl	Fr. 15.-
Ligerzer Sylvaner .....	70 cl	Fr. 15.-
Ligerzer Pinot Gris .....	70 cl	Fr. 17.50
Ligerzer Œil de Perdrix .....	70 cl	Fr. 15.50
Ligerzer Pinot Noir .....	75 cl	Fr. 15.50
Ligerzer Pinot Noir Barrique .....	75 cl	Fr. 24.-
Ligerzer Regent .....	70 cl	Fr. 17.50
Ligerzer Regent Barrique .....	75 cl	Fr. 26.-
La Châtelaine .....	50 cl	Fr. 16.-

---

### SPEZIELLES

Degustation .....	(bis 40 Pers./Fr. 15.-)
Apéro/Degustation .....	(bis 150 Pers./Fr. 15.-)
Hochzeitsapéro .....	(bis 150 Pers./Fr. 15.-)
Januar und Februar Treberwurstessen .....	(bis 50 Pers./Fr. 26.-)

---

Rebfläche: 3,2 ha

---

## Impressum

Auflage: 1500 Ex

Redaktion: Manuela Flückiger

Gestaltung: virus Ideenlabor AG, Biel

Druck: Witschi Druck, Nidau

Ligerz, September 2017

