



Ligerzer Läset-Sunntige

3./4. und 10./11. Oktober 2026

32. LIGERZER WYPASS 2026

Der Wypass für CHF 30.- pro Samstag ist von 14 bis 18 Uhr bei allen Winzern sowie am Verkaufsstand beim Bahnhof Ligerz erhältlich.

www.laeset-sunntige.ch



LAGEPLAN



WEINBAUBETRIEBE

- 1** Andreywein, Gabriel & Silvan Andrey, Ligerz
- 2** Teutsch Michael, Weinbau Festiguet, Schernelz
- 3** Klötzli Adrian, Weingut zum Twannbach, Kleintwann
- 4** Burkhardt Beat & Carol, Weingut Bielerhaus, Ligerz
- 5** Bourquin Weinbau, Schernelz
- 6** Martin Stephan, Weinbau am Stägli, Ligerz
- 7** Brennerei & Weinbau Hazeraj, Albrim Hazeraj, Ligerz
- 8** Teutsch Fredi, Weinbau, Schernelz
- 9** Schmid-Frey Gerold und Susanne, Weingut am See, Bipschal
- 10** Giauque Weinbau, Giauque Remo und Sandra, Ligerz
- 11** Stämpfli Thomas, Stämpfli-Wy, Schernelz

Der Wypass für Fr. 30.– pro Samstag ist von 14 bis 18 Uhr bei allen Winzern sowie am Verkaufsstand beim Bahnhof Ligerz erhältlich.



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

DIE IDEEMATOREN



 **virus** Ideenlabor AG

Marketing | Kommunikation

Cornouillerstrasse 6 | CH-2502 Biel
T +41 32 366 66 55 | info@virusad.com
www.virusad.com

Wir heissen Sie zum 32. Mal mit «Wypass am Wypass» in Ligerz ganz herzlich willkommen. Der Wypass findet am 3. und 10. Oktober 2026 von 14h bis 18h 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.

Wissenswertes über den Jahrgang 2025

Das Jahr begann für die hiesigen Reben optimal. Ein überdurchschnittlich milder und trockener Frühling lockte die Triebe früh aus dem Winterschlaf. Grosses Aufatmen in den Steillagen: Die gefürchteten Spätfröste im April und Mai blieben am Bielersee glücklicherweise aus, was den Grundstein für ein gesundes, ungestörtes Wachstum legte.

Der Juni brachte rasch hochsommerliche Temperaturen so das in den Trockenlagen vom 26.Juni bis 5.Juli bewässert wurde. Während heftige Unwetterzellen in anderen Schweizer Weinregionen schwere Hagelschäden anrichteten, kamen die Rebberge am Bielersee weitgehend mit dem Schrecken und nur sehr lokalen, glimpflichen Hagelschauern davon.

Ein extrem nasser und kühler Juli wendete das Blatt. Was Badegäste ärgerte, war für die Böden ein Segen: Die tiefen Wasserspeicher der Rebberge füllten sich vollständig auf, sodass eine künstliche Bewässerung im Sommer dank dieser natürlichen Reserven nie notwendig war.

Im August kehrte die grosse Sommerhitze zurück und trieb den Reifeprozess der Trauben massiv voran. Aufgrund des warmen Sommers begann die Weinlese im September aussergewöhnlich früh. Die Erntezeit entwickelte sich zu einem echten logistischen Nervenkrimi, da wechselhaftes Wetter und wiederkehrende Regenschauer unsere Winzer zu strategischen Höchstleistungen zwangen. Dank der präzisen Handarbeit im Rebberg konnten die Trauben jedoch gesund und in hervorragendem Zustand in die Keller eingebracht werden. Das Ergebnis im Glas ist ein äusserst fruchtiger, eleganter und charakterstarker Jahrgang 2025

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

Die Winzer von Ligerz

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 ebenso gut 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.

ANDREYWEIN

1

GABRIEL & SILVAN ANDREY

Hauptstrasse 29 | 2514 Ligerz

T: 032 315 23 44 | info@andreywein.ch | www.andreywein.ch

BETRIEBSGESCHICHTE

Seit fünf Generationen 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.

SORTENSPIEGEL

Chasselas, Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc, Solaris, Gewürztraminer, Pinot Noir, Gamaret, Cabernet Dorsa, Gamay, Divico, Malbec, Syrah, Cabernet Sauvignon.

WEINANGEBOT

Ligerzer Kirchwein Chasselas Bielersee AOC	75 cl	Fr. 17.-
Schafiser Marnin Chasselas Bielersee AOC	75 cl	Fr. 18.-
Schafiser Les Planches Chasselas Bielersee AOC	75 cl	Fr. 19.-
Ligerzer Clos de Rive Chasselas Bielersee AOC	75 cl	Fr. 20.-
Ligerzer Kirchwein Pinot Noir Bielersee AOC	75 cl	Fr. 21.-
Réflexion Pinot Noir Bielersee AOC	75 cl	Fr. 25.-
Ligerzer Bois de Dieu Pinot Noir Bielersee AOC	75 cl	Fr. 32.-
Vieille Vigne Pinot Noir Bielersee AOC	75 cl	Fr. 36.-

Spezialitäten:

Chardonnay Bielersee AOC	75 cl	Fr. 23.-
Pinot Gris Bielersee AOC	75 cl	Fr. 24.-
Pinot Blanc Bielersee AOC	75 cl	Fr. 30.-
Inspire Bielersee AOC (Pinot Noir, Pinot Gris, Pinot Blanc)	75 cl	Fr. 22.-
Sauvignon Blanc Bielersee AOC	75 cl	Fr. 25.-
Solaris Bielersee AOC	75 cl	Fr. 26.-
Gewürztraminer Bielersee AOC	75 cl	Fr. 28.-
Ovation Bielersee AOC (Gamaret, Cabernet Dorsa, Gamay, Divico)	75 cl	Fr. 28.-
Malbec Bielersee AOC	75 cl	Fr. 32.-
Arvalus Bielersee AOC (Malbec, Syrah, Cabernet Sauvignon)	75 cl	Fr. 42.-
Schafiser Œil de Perdrix Bielersee AOC	75 cl	Fr. 20.-
Vin Mousseux de Pinot Noir Le Landeron Neuchâtel AOC	75 cl	Fr. 29.-

SPEZIELLES

Degustationen auf Anfrage

Rebfläche: 17 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

2

Oberer Festiweg 14 | 2514 Ligerz/Schernelz

T: 032 315 12 81 | weinbau@festiguet.ch

www.festiguet.ch

BETRIEBSGESCHICHTE

Das Rebgut ist seit 1834 im Besitz der Familie Teutsch. Im Jahr 2016 übernahm Michael Teutsch den Familienbetrieb und produziert – mit seiner Frau Julia – Weine nach den Richtlinien von BioSuisse.

Das Festiguet liegt in wunderbarer Aussichtslage, oberhalb der Ligerzer Kirche. Dort trifft man sich zu verschiedenen Anlässen. Neben den klassischen Degustationen bietet die Familie Hochzeitapéros, Grilladen und von Januar bis Mitte März, das traditionelle Treberwurstessen an. Ideal für Ihren nächsten Event!

SORTENSPIEGEL

Chasselas, Riesling-Sylvaner, Sauvignier Gris, Pinot Gris, Riesling, Pinot Noir, Regent, Dakapo

WEINANGEBOT

Chasselas	75 cl	Fr. 16.–
Riesling-Sylvaner	75 cl	Ausverkauft
Riesling	75 cl	Ausverkauft
Pinot Gris	75 cl	Fr. 21.–
Sauvignier Gris	75 cl	Fr. 21.–
La Châtelaine	50 cl	Fr. 17.–
Œil de Perdrix	75 cl	Fr. 18.–
Pinot Noir	75 cl	Fr. 18.–
Pinot Noir Clos à l'Abbé	75 cl	Ausverkauft
Pinot Noir Barrique	75 cl	Fr. 26.–
Regent	75 cl	Fr. 21.–
Regent Barrique	75 cl	Fr. 26.–
Bläckberry (rote Assemblage)	75 cl	Fr. 28.–
Magdalena (rote Assemblage)	75 cl	Fr. 36.–

SPEZIELLES

Apéro/Degustation	(bis 150 Pers./Fr. 25.–)
Hochzeitsapéro	(bis 150 Pers./Fr. 25.–)
Grillade	(bis 80 Pers.)
Januar und Februar Treberwurstessen	(bis 50 Pers./Fr. 34.–)

Rebfläche: 3,0 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.

KLÖTZLI

WEINGUT ZUM TWANNBACH

3

Adrian Klötzli | Kleintwann 25, Ligerz | 2513 Twann
T: 079 209 32 09 | info@kloetzli.ch | www.kloetzli.ch

BETRIEBSGESCHICHTE

Unser Familienbetrieb wird bereits in vierter Generation mit grosser Leidenschaft und Hingabe geführt. In den malerischen Gemeinden Ligerz und Twann bewirtschaften wir auf 4 Hektaren unsere Rebflächen im Einklang mit der Natur. Mit viel Sorgfalt und Erfahrung widmen wir uns dem Weinbau und schaffen charaktervolle Weine von höchster Qualität. Der Chasselas ist unsere Basis und unsere grosse Leidenschaft. Der Twanner präsentiert sich als runder Weisswein, der die Sinne belebt und uns an unsere Wurzeln erinnert. Am gegenüberliegenden Hang gedeiht der Ligerzer – mineralisch und spritzig. Der Fleur de Lys hingegen zeigt sich eher warm und harmonisch und rundet unser Chasselas-Sortiment auf stimmige Weise ab. Der Pinot Noir, der Klassiker unter den Rotweinen, überzeugt mit Noten reifer Sauerkirschen und einem Hauch dunkler Beeren. Er weckt Erinnerungen, lässt die Sinne schwebeln und vereint Genuss mit feiner Eleganz. La Cuvée Unique – der gehaltvolle unter den Rotweinen – besticht durch seine harmonische und vollmundige Ausdrucksweise. Ein unverzichtbares Erlebnis für alle Weinfreunde. Lassen Sie sich von unserem vielfältigen Sortiment überraschen und entdecken Sie die faszinierende Welt unserer Weine.

SORTENSPIEGEL

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

WEINANGEBOT

Ligerzer Chasselas 2025	70 cl	Fr. 17.–
Twanner Chasselas 2025	70 cl	Fr. 16.–
Fleur de Lys 2025	70 cl	Fr. 17.–
Riesling-Sylvaner 2024	70 cl	Fr. 19.–
Pinot Gris 2025	70 cl	Fr. 22.–
Sauvignon Blanc 2024	70 cl	Fr. 26.–
Pinot Noir 2023	70 cl	Fr. 19.–
Pinot Noir Réserve 2023	70 cl	Fr. 28.–
Cuvée unique 2023	70 cl	Fr. 32.–
Le Rêve 2022	37.5 cl	Fr. 33.–

SPEZIELLES

Gerne empfangen wir Sie und Ihre Freunde zu einer informativen Kellerführung mit anschliessendem Apéro, einer Degustation oder einem festlichen Anlass ganz nach Ihren Wünschen. Serviert wird – je nach Belieben – unter der Laube, direkt am Wasserfall oder in unserem historischen Gewölbekeller.

Rebfläche: 4 ha

Die Richtigkeit der Preisangaben ist ohne Gewähr.

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 UND CAROL BURKHARDT

WEINGUT BIELERHAUS

4

Dorfgrasse 55 | 2514 Ligerz

T: 032 315 11 43 | weingut@bielerhaus.ch | www.bielerhaus.ch

BETRIEBSGESCHICHTE

Das historische Weingut Bielerhaus im malerischen Ligerz wird seit 2003 in 8. Generation von Beat Burkhardt mit Leidenschaft geführt. Er und sein engagiertes Team, zu dem auch Lernende gehören, pflegen auf 5,5 Hektar Rebfläche zehn verschiedene Rebsorten sorgfältig nach Biorichtlinien. Tief verwurzelt in einer langen Familientradition, entwickelt sich das Weingut stetig weiter und strebt konsequent nach noch höherer Qualität. Mit grosser Freude und fachmännischer Hand vinifiziert das Bielerhaus ein vielfältiges Sortiment an Weinen und Spirituosen, das für jeden Geschmack etwas bereithält – vom frischen, mineralischen Chasselas bis zum kräftigen, vollmundigen Pinorone.

SORTENSPIEGEL

Chasselas, Chardonnay, Pinot Gris, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc, Pinot Blanc, Pinot Noir, Dornfelder, Malbec, Gamaret

WEINANGEBOT

Chasselas	75 cl	Fr. 17.–
	50 cl	Fr. 11.50
Chasselas Cuvée	75 cl	Fr. 18.50
	150 cl	Fr. 41.–
Pinot Gris	75 cl	Fr. 23.50
Chardonnay	75 cl	Fr. 23.50
Bijou des Blancs (Pinot Blanc, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer)	75 cl	Fr. 24.50
Œil de Perdrix	75 cl	Fr. 19.–
	50 cl	Fr. 13.–
Vie en Rose Vin Mousseux Brut (Chardonnay, Pinot Noir)	75 cl	Fr. 29.–
Pinot Noir	75 cl	Fr. 20.–
	50 cl	Fr. 13.50
Pinot Noir Sélection	75 cl	Fr. 33.–
	150 cl	Fr. 70.–
Trésor (Gamaret, Malbec, Dornfelder)	75 cl	Fr. 26.–
Pinorone	75 cl	Fr. 49.–

SPEZIELLES

Apéros und Degustationen auf Anfrage.

Rebfläche: 5,5 ha

CABERNET JURA

Anbau

Die Traube ist eine Kreuzung zwischen einem Cabernet Sauvignon und unbekannten 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 3,4 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. Jederzeit heissen wir Sie auf unserem Weingut willkommen!

SORTENSPIEGEL

Chasselas, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Regent, Dornfelder, Cabernet Jura, Riesling-Sylvaner, Sauvigniac, Pinot Nova

WEINANGEBOT

Ligerzer Gutedel (Chasselas)	75 cl	Ausverkauft
Ligerzer Le Terrestre (Chardonnay)	75 cl	Fr. 19.-
Ligerzer Gris Rougeâtre (Pinot Gris)	75 cl	Fr. 22.-
Le Bel Arbre (Pinot Gris)	75 cl	Fr. 22.-
Ligerzer Florasion Verte (Sauvignon Blanc)	75 cl	Fr. 22.-
Ligerzer Passion Colorée (Chardonnay, R-S, Sauvignac,)	75 cl	Fr. 21.-
Ligerzer Blanc de Noirs (Pinot Noir)	75 cl	Fr. 21.-
Ligerzer Schiller Rosé (¾ Pinot Noir / ¼ Chasselas)	75 cl	Fr. 18.-
Ligerzer Le Merveilleux (Pinot Noir)	75 cl	Fr. 18.-
Ligerzer L'or Noir (Dornfelder)	75 cl	Fr. 19.-
Ligerzer L'équilibre (Pinot Noir / Dornfelder)	75 cl	Fr. 19.-
Ligerzer Vieux Rondbois (Pinot Noir)	75 cl	Fr. 27.-
Ligerzer L'amitié de Cerniaux	75 cl	Fr. 28.-
Ligerzer Fleur d'amour barrique (Pinot Noir, Dornfelder, C-J, Reg)	75 cl	Fr. 28.-
Ligerzer L'ours tête barrique	75 cl	Fr. 29.-

SPEZIELLES

Apéros: 30 Personen, Degustationen: 30 Personen
Rebrundgänge, Weinbauerlebnis, Treberwurst Januar bis März

Rebfläche: 3,4 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

WEINGUT AM STÄGLI

6

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

BETRIEBSGESCHICHTE

Mitten im malerischen Dorf Ligerz, an der Treppe (Stägli) zur Ligerzer Kirche, liegt das Weingut von Stephan Martin. Seit 1996 kreieren wir hier in der dritten Generation Weine 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, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling-Sylvaner, Pinot Gris, Pinot Noir, Dornfelder, Diolinoir

WEINANGEBOT

Chasselas Bielersee	75 cl	Fr. 15.-
Schafiser Chasselas	75 cl	Fr. 15.50
Sauvignon Blanc (Goldmedaille Grand Prix du Vin Suisse 2026)	50 cl	Fr. 15.50
Pinot Gris (Silbermedaille Grand Prix du Vin Suisse 2026)	75 cl	Fr. 21.-
Sélection weisse Assemblage	75 cl	Fr. 21.-
Chardonnay Barrique	75 cl	Fr. 29.-
Œil de Perdrix	75 cl	Fr. 18.50
Pinot Noir	75 cl	Fr. 18.50
Pinot Noir Barrique (limitiert)	75 cl	Fr. 29.-
Symphonie rote Assemblage	75 cl	Fr. 29.-
Les Perles de Stéphane Vin Mousseux	75 cl	Fr. 27.-

SPEZIELLES

Unser Carnotzet bietet Platz für 26 Personen. Ideal für ein Apéro, eine Degustation oder für Ihren Vereinsausflug. Jeden Donnerstag von Mai bis zur Ernte haben wir von 18–21h geöffnet. Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Das Stägli-Team

Rebfläche: 3,6 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

ALBRIM HAZERAJ

BRENNEREI & WEINBAU HAZERAJ

7

Hauptstrasse 13
2514 Ligerz
hazerajalbrim@gmail.com

BETRIEBSGESCHICHTE

2019 durfte ich den Betrieb von meinem Vater, Sali Hazeraj übernehmen. Im bekannten «Brennhüsli» werden in den Monaten Januar, Februar und März Treberwürste auf dem Traubentrester gegart. Neben den bekannten Weinen finden Sie eine grosse Auswahl an Destillaten.

SORTENSPIEGEL

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

WEINANGEBOT

Bielersee Chasselas	70 cl	Fr. 14.-
	50 cl	Fr. 10.50
Bielersee Pinot Gris	70 cl	Fr. 18.50
Bielersee Blanc de Noir	70 cl	Fr. 15.-
Bielersee Cœil de Perdrix	70 cl	Fr. 16.-
	50 cl	Fr. 12.50
Bielersee Pinot Noir	70 cl	Fr. 16.-
	50 cl	Fr. 12.50
Bielersee Zweigelt Barrique	75 cl	Fr. 27.-
Bielersee Gamaret Barrique	75 cl	Fr. 27.-
Bielersee Pinot Noir Barrique	75 cl	Fr. 27.-
Divico	70 cl	Fr. 18.50

SPEZIELLES

Auf Anfrage Apéros und Degustationen. Von Januar bis Anfangs März können Sie die Treberwurst hautnah in unserem Carnozet miterleben und geniessen.

Rebfläche: 3 ha

MALBEC

Anbau

Die wichtigsten Anbauggebiete befinden sich in Argentinien, Südafrika und im südfranzösischen Cahors. Malbec ist eine alte, ursprünglich französische rote Rebsorte, welche unterdessen hauptsächlich in Argentinien angebaut wird. Besonders im Mendoza herrschen für die Traube optimale Gedeih-Bedingungen.

Geschichte

Malbec ist ursprünglich eine alte französische Rotweinsorte. Früher wurde sie in 30 Départements angebaut, weshalb fast 400 Namen für sie im Gebrauch waren. Im Jahr 2009 wurden die direkten Verwandten des Malbec festgestellt. Die nahezu ausgestorbene Rebsorte Magdeleine Noire des Charentes sowie die Sorte Prunelart sind die Eltern des Malbec.

Traube

Die mittelgrosse Traube ist meist geschultert und lockerbeerig. Die rundlichen, kaum saftigen Beeren sind klein und von blau-schwarzer Farbe. Die Schale der Beeren ist dickhäutig.

Wein

Der Malbec hat einen sehr fruchtigen Geschmack nach Kirschen, dunklen Waldbeeren, getrockneten Kräutern und Gewürzen. Seine Farbe reicht vom intensiven Dunkelrot bis hin zu tiefem Violett.

Konsumation

Trinkreife: 4–8 Jahre

Trinktemperatur: 14–16 °C

Vorzüglich zu Wild, Braten, Rind und Käse

FREDI TEUTSCH

WEINBAU

8

Obergasse 15
2514 Ligerz/Schernelz
T: 032 315 26 68
M: 079 251 04 67
teutsch.f@bluewin.ch
www.teutsch-fc.ch

BETRIEBSGESCHICHTE

Unser Familienbetrieb umfasst 2 Hektaren Rebland. Die Rebparzellen befinden sich fast ausnahmslos auf dem Gemeindegebiet von Ligerz, in bester Hanglage über dem Bielersee. Wir kultivieren die verschiedenen Rebsorten im Kreise unserer Familie und keltern die liebevoll geernteten Trauben in unserem eigenen Weinkeller zu hiesigen Spitzenweinen. Besuchen Sie unsere Homepage!

SORTENSPIEGEL

Chasselas, Œil de Perdrix, Pinot Gris, Sauvignon Blanc,
Pinot Noir, Malbec

WEINANGEBOT

Ligerzer Chasselas*	75 cl	Fr. 14.50
Œil de Perdrix*	75 cl	Fr. 18.–
Pinot Gris*	75 cl	Fr. 20.–
Sauvignon Blanc	50 cl	Fr. 13.50
Pinot Noir*	75 cl	Fr. 18.–
Pinot Noir Barrique	75 cl	Fr. 28.50
Malbec	75 cl	Fr. 28.50
Malbec Mirabile	75 cl	Ausverkauft

* auch als 50cl erhältlich

SPEZIELLES

Degustation und Apéro auf Anfrage

Rebfläche: 2,0 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 steinigten 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.

WEINGUT AM SEE

GEROLD + SUSANNE SCHMID-FREY

9

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 über 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, Pinot Noir und Mara

WEINANGEBOT BIELERSEE AOC

Chasselas	75 cl	Fr. 14.-
	50 cl	Fr. 10.-
Chardonnay	75 cl	Fr. 18.-
Pinot Gris	75 cl	Fr. 18.-
Viognier	50 cl	Fr. 15.-
Œil de Perdrix	75 cl	Fr. 17.-
	50 cl	Fr. 12.-
Pinot Noir	75 cl	Fr. 17.-
	50 cl	Fr. 12.-
Mara	75 cl	Fr. 18.-
Pinot Noir Barrique	75 cl	Fr. 26.-
Mousseux La Bise	75 cl	Fr. 28.-
Dessertwein Süss'Anne	37,5 cl	Fr. 28.-

SPEZIELLES

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

Rebfläche: 2,3 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

GIAUQUE WEINBAU, REMO UND SANDRA GIAUQUE-KUNZ

10

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 3,2 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, Pinot Noir, Dornfelder

WEINANGEBOT

Ligerzer Hinter der Kirche Chasselas	75 cl	Fr. 16.50
Kirchwein Chasselas	75 cl	Fr. 15.–
Ligerzer Hinter der Kirche Pinot Noir	75 cl	Fr. 20.50
Kirchwein Pinot Noir	75 cl	Fr. 19.–
Œil de Perdrix	75 cl	Fr. 19.–
Pinot Gris	75 cl	Fr. 21.50
Chardonnay	75 cl	Fr. 21.50
Sauvignon Blanc	75 cl	Fr. 21.50
Blanc de noir	75cl	Fr. 21.50
Kronos	75 cl	Fr. 24.–
Mousseux (Méthode traditionnelle)	75 cl	Fr. 31.–

SPEZIELLES

Apéros und Degustationen, bis 18 Personen.
Anfang Mai bis Ende August am Freitag Carnotzet geöffnet mit warmer Küche. Reservation erwünscht.

Rebfläche: 3,2 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.

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, Pinot Noir, Syrah, Cabernet Dorsa, Merlot

WEINANGEBOT

Chasselas (Gutedel)*	75 cl	Fr. 14.-
Riesling-Sylvaner*	75 cl	Fr. 15.-
Pinot Noir (Blauburgunder)*	75 cl	Fr. 18.-
Œil de Perdrix*	75 cl	Fr. 18.-
Charmont*	75 cl	Fr. 18.-
Freisamer (leicht süss)	50 cl	Fr. 15.-
Pinot Gris*	75 cl	Fr. 22.-
Fleur de Merlot	75 cl	Fr. 22.-
Stämpflis Assemblage	75 cl	Fr. 25.-
Syrah*	75 cl	Fr. 25.-
Merlot	75 cl	Fr. 25.-
Sélection Rouge	75 cl	Fr. 25.-
Cabernet Dorsa	75 cl	Fr. 25.-
Merlot Barrique	75 cl	Fr. 30.-
Syrah Barrique	75 cl	Fr. 30.-
Pinot Noir Barrique	75 cl	Fr. 30.-

* auch als 50cl erhältlich

SPEZIELLES

Degustation und Apéro bis 20 Personen

Rebfläche: 3,0 ha

Impressum

Auflage: 1500 Ex

Redaktion: Regula Ritter

Gestaltung: virus Ideenlabor AG, Biel

Ligerz, September 2026

