WEINE AUS UNSEREM EIGENANBAU
VINS DE NOTRE PRODUCTION

HAUSWEIN / VIN OUVERT

	5 dl	3 dl	2 dl	1 dl
Vingelzer Chasselas	25.00	15.00	10.00	5.00

WEISSWEINE / VINS BLANCS

	7 dl	3.5 dl	5 dl	1 dl
Vingelzer Chasselas	38.00	19.50		
Schafiser Chasselas	39.00		27.50	5.50
Mon Blanc / Rebsorte Johanniter	45.00		32.00	7.50
Nobling	45.00		32.00	7.50
Solaris	45.00		32.00	7.50

ROSÉ- UND ROTWEINE / ROSÉ ET VINS ROUGES

	7 dl		5 dl	1 dl
Œil de Perdrix	41.00		29.00	6.00
Pinot Noir	43.00		31.00	7.00
Blue Velvet	43.00		31.00	7.00

	7.5 dl	3.75 dl
Pinot Noir Barrique	57.00	29.00

Pinot Noir Barrique, Réserve Räblus Jubilé 2019	78.00

	1,5 Litre
Magnum Pinot Noir Barrique	130.00

SCHAUMWEIN / VIN MOUSSEUX

	7.5 dl	1 dl
Blanc de Noir brut	60.00	10.00

DESSERTWEIN / VIN DE DESSERT

	3.75 dl	0.4 dl
Solaris Süsswein	52.00	7.00

UNSERE SCHÖPPLI / NOS CHOPINES

	3.5 dl
Vingelzer Chasselas, Bielersee AOC	19.50

	3.75 dl
Pinot Noir Barrique, Bielersee AOC	29.00

EINE TROUVAILLE AUS UNSEREM WEINKELLER / UNE TROUVAILLE DE NOTRE CAVE :

	7.5 dl
Pinot Noir Barrique, Réserve Räblus Jubilé 2019, Bielersee AOC	78.00

2019 war ein wunderbares Jahr für unseren Pinot Noir. Deshalb beschlossen wir, aus einem Teil der Trauben aus unserer besten Lage, der Bouille, einen besonderen Wein zu keltern, der auch nach vielen Jahren noch Freude bereiten wird. Er reifte während zwei Jahren in einem neuen Barrique von François Frêres, unseren bevorzugten Tonneliers aus dem Burgund. Nach der Abfüllung lagerte er weitere fünf Jahre auf der Flasche – und nun ist es Zeit, ihn aus unserer Obhut zu entlassen. Er trägt die Auszeichnung Jubilé, für Jubeltage, festliche Anlässe oder runde Geburtstage.

2019 fût une année exceptionnelle pour notre Pinot Noir. C'est pour cette raison que nous avons décidé de vinifier une partie des raisins issus de notre meilleur terroir, la Bouille, en un vin de garde d'exception. Celui-ci continuera à ravir vos papilles durant de nombreuses années. Il a mûri pendant deux ans dans un barrique neuf de nos tonneliers préférés en Bourgogne, François Frères. Après la mise en bouteille, il a reposé cinq années supplémentaires. Le moment est désormais venu de le laisser quitter notre cave. Il porte le nom de « Jubilé », pour les jours de fête, les occasions festives et les anniversaires ronds.

Aus den Degustationsnotizen:
Selon les extraits de notes de dégustation :

Schönes Rubinrot, Dunkle Beeren, Lakritze, Mandel- und Holz-Aromatik, würzig, gut eingebundene & weiche Tannine, langer Abgang.
Belle robe rouge rubis, arômes de fruits noirs, de réglisse, d'amande et de bois, notes épicées, tanins souples et bien intégrés, belle longueur en bouche.



Vingelzer Chasselas
Der klassische, frische, leicht prickelnde Bielerseewein.
Le vin du lac de Bienne classique, frais, légèrement pétillant.

Schafiser Chasselas
Ein fruchtiger, voller und milder Chasselas.
Un chasselas fruité, doux de notre vignoble à Chavannes.

Mon Blanc
Kräftig und gut strukturiert, aus der Rebsorte Johanniter, im Barrique ausgebaut.
Vieilli en fût, le Mon Blanc (cépage Johanniter) est bien structuré et se caractérise par sa légère note de vanille et de pamplemousse.

Nobling
Leicht exotische Fruchtdüfte, Honigmelone. Kräftiger Körper.
Arôme fruité légèrement exotique, corps puissant et élégant.

Solaris
Kräftig, körperreich, exotische Aromatik, Ananas, Limetten, Grapefruit.
Corps puissant, arômes exotiques, ananas, limettes, pamplemousse.

Œil de Perdrix
Der Œil de Perdrix ist der nobelste Rosé, ausschliesslich aus Pinot-noir- Trauben gekeltert.
L'Œil de Perdrix, frais et fruité, est composé exclusivement de Pinot noir.

Pinot Noir
Rubinrot, mild und fruchtig. Aromen von roten und dunklen Beerenfrüchten,
Cassis. Rouge rubis, arômes de baies et de cassis. Un Pinot agréable, fruité.

Blue Velvet
Fruchtiges, rauchiges Bouquet, intensive Farbe, samtig und mild. Eine Assemblage aus den biologischen Sorten Regent, Cabernet Jura und Cabaret Noir.
De couleur foncé, arôme raffiné de fût de chêne. Un assemblage des cépages biologiques Regent, Cabernet Jura und Cabaret Noir.

Pinot Noir Barrique
Kräftiges Rubinrot, Fruchtaromen. Der Ausbau im kleinen Eichenfass verleiht ihm eine dezente Note nach Gewürzen und Vanille.
Couleur rouge rubis, arôme fruité. Vieilli en fût durant douze mois, ce pinot noir bien structuré se caractérise par sa légère note de chêne (épices, vanille).

Blanc de Noir brut
Aus Pinot-Noir-Trauben gekelterter Schaumwein, perlend, mit einem Hauch von Süsse.
Notre vin mousseux est vinifié selon la méthode traditionnelle. Composé exclusivement de Pinot noir.

Solaris Süsswein
Ein intensiver, komplexer Wein mit Aromen von exotischen Früchten. Raffinierte Süsse-Säure-Spiel.
Un vin intensif *et complexe aux arômes de fruits exotiques. Jeu raffiné de douceur et d'acidité*

FLASCHENWEINE / VINS EN BOUTEILLE

CHAMPAGNER / CHAMPAGNE

FRANCE

Moët et Chandon brut		75.00	

ROTWEINE / VINS ROUGES

FRANCE

Bourgogne			
Pommard AOC, Arthur Barolet & Fils	2022	62.00	
Côtes-du-Rhône			
Châteauneuf-du-Pape AOC Domaine de Beaurenard	2020	55.00	
Bordeaux			**2019**
Château Malmaison Moulis-en-Médoc AOC Baronne Nadine de Rothschild	2011/2021	52.00	26.00

ITALIE

Piemonte			
Barbera d'Alba Superiore AOC	2022	49.00	
Valpolicella			
Amarone della Valpolicella DOCG	2019	54.00	

WEIN VON UNSERE PARTNER-WEINGUT / VIN DE NOTRE PARTENAIRE CLOS VERT

SUISSE

Lac de Bienne		
Gemischter Satz Eichholz (Orange Wine)	2024	65.00

Weisswein mit Gerbstoffen und Aromen von Walderdbeeren, Salbei und Gewürzen. Der Wein aus der Lage Eichholz in Ligerz wird nach der alten Methode „Gemischter Satz" gekeltert und im Holz ausgebaut.
Un vin blanc avec des tanins et aux arômes de fraises des bois, de sauge et d'épices. Ce vin issu de la parcelle Eichholz à Ligerz est vinifié selon l'ancienne méthode „ complantation" et élevé en fûts de bois.



Räblus – Restaurant und Weinbau
Im Keller oder im Garten unter der Weinpergola geniessen Sie eine Degustation unserer Weine, danach einen Stock höher ein «menu pêcheur» mit Blick auf den Bielersee: Die Räblus ist ein Fischspezialitätenrestaurant und ein Weinbaubetrieb; sie bieten Ihnen das Beste aus See und Reben. Seit hundert Jahren im Familienbesitz, wird das Restaurant heute, In der fünften Generation, von Jakob und Lynda Wysseier mit Tochter Carly geführt, der Weinbau von Ruth Wysseier und Werner Swiss Schweizer.

Räblus – Restaurant et viticulture
Au cœur des vignes dans notre jardin ou à la cave, vous pourrez déguster nos vins. Ensuite, un étage plus haut un «menu pêcheur» avec vue sur le lac vous attend. Le Räblus est un restaurant de spécialités de poisson ainsi qu'une viticulture. Vous y trouverez le meilleur du lac et des vignes. Depuis 300 ans, géré par la famille Wysseier cela fait aujourd'hui, avec Jakob, Lynda et leur fille Carly, la cinquième génération que les Wysseier tiennent le Räblus. Ruth Wysseier et son ami Werner Schweizer s'occupent des vignes, de la cave et du vin.

Weine mit eigener Handschrift
Im Rebberg und im Weinkeller pflegen wir unsere «Eigenheiten». Neben den Bielersee-Klassikern Chasselas und Pinot Noir pflanzten wir schon früh Mehltau-resistente Rebsorten. Wir keltern diese individuell nach ihrem Potential. Die eigene Handschrift in Weinberg und Keller, das Experimentieren mit neuen Sorten, aber ebenso die Verbundenheit mit der Tradition widerspiegeln auch unsere Etiketten. Sie zeigen Aquarelle des Twanner Malers Oskar Binz und im Schriftzug den Namen des jeweiligen Weines – geprägt von unserer Handschrift.

Vins avec notre signature
Dans les vignes comme à la cave, nous soignons nos spécialités. A côté des classiques du lac de Bienne, le Chasselas et le Pinot Noir, nous avons commencé tôt avec des cépages résistant au Mildiou. Nous les vinifions tous individuellement et selon leur potentiel. La personnalisation de nos vignobles, l'expérimentation avec de nouveaux cépages ainsi que le respect des traditions se retrouve sur nos étiquettes. Elles illustrent les aquarelles du Peintre de Douane, Oskar Binz et sont signées par nos soins avec le nom de nos vins.