



Anlässe

Weine 2021

Spirituosen

Apéros

Degustationen

Kulinarisches

AGBs

Bestellschein

Familie Theo Soland
Chapfstrasse 8
2513 Twann
Telefon 032 315 18 46
Mobil 079 501 03 44
info@kapfgut.ch
www.kapfgut.ch

Sehr geehrte Kundschaft

Herzlich willkommen zu unserer neuen Weinofferte.

Der Jahrgang 2021 ist abgefüllt und steht zum Verkauf bereit. Die Weine weisen eine schöne Säurestruktur auf.

Wir betreiben seit 50 Jahren eine eigene Flaschenwaschanlage, die mit Holz befeuert wird. Bitte bewahren Sie die leeren Flaschen bis zur nächsten Lieferung auf. Wir nehmen Sie gerne entgegen und verwenden sie für die Folgejahre wieder.

Bitte beachten Sie, dass wir die Preise aufgrund der allgemeinen Teuerung angepasst haben. Dies dient auch dazu, Ihnen weiterhin die gewohnte Qualität unserer Weine zu gewährleisten.

Falls Sie einen Familienausflug, Firmenausflug, Hochzeitsapéro oder sonst einen **Event** planen, kontaktieren Sie uns doch. Wir werden Ihnen gerne unsere Möglichkeiten erläutern.

Es freut uns sehr, Sie bei uns auf dem Kapfgut begrüßen zu dürfen. Geniessen Sie bei uns ein Glas guten Weines und die herrliche Aussicht über den Bielersee bis zu den Alpen.

Mit freundlichen Winzergrüssen

Familie Theo Soland
Kapfgut, im April 2022

Anlässe 2022

29. - 30. April **BEA** in Bern (Grünes Zentrum neu in Halle 3)

9. Juli **Tag der offenen Kellertüre** (mit Festwirtschaft)

3. - 4. Sept. **Weinstrasse** oberhalb Twann

Weisswein

Sous la Roche Chasselas	Erfrischender Chasselas. Ein Klassiker mit der typisch dezenten Hefenote. Sehr beliebter Apérowein, ideal zu Fondue und Süsswasserfisch.	70 cl 50 cl	Fr. 12.50 Fr. 9.—
Riesling – Sylvaner	Bouquetreich mit einem Holunderblüten- bzw. Muskatton. Klassisch zu Spargeln und anderen Gemüsegerichten. Auch ein schöner Begleiter für Vorspeisen.	70 cl 50 cl	Fr. 12.50 Fr. 9.—

Rotwein

Pinot Noir	Kraftvoller und harmonischer Rotwein.	70 cl	Fr. 15.–
	Ausgewogenes Waldfruchtaroma mit einem Erdbeer- und Himbeerschwerpunkt. Wundervoller und edler Begleiter von kräftigen Speisen oder einfach zum geniessen.	50 cl	Fr. 11.–
Rosé de Pinot Noir	Hervorragender, kräftiger Rosé, der viel von seiner Pinot-Noir-Herkunft bewahrt hat. Typische Sommerspezialität für Apéros und Grillfeste.	70 cl	Fr. 15.50
		50 cl	Fr. 11.–
Solands Cuvée Rouge	In einem grossen Holzfass gereifte Assemblage von Gamaret und Pinot Noir. Empfohlen zu Lammfleisch, Braten und Polenta.	70 cl	Fr. 19.–
Pinot Noir Mont Bijoux 2020	Die Pinot Noir Trauben konnten im Amarone-Stil als Spätlese geerntet werden. Sehr kräftiger gehaltvoller Körper und tiefroter Wein.	70 cl	Fr. 30.–
Pinot Noir Barrique	Im Eichenholzfass gereifter Pinot Noir. Tiefroter kräftiger Rotwein mit Vanillearoma und gut eingebundenen Tanninen. Passt hervorragend zu rotem Fleisch und Käse.	70 cl	Fr. 24.–
Cabernet Jura Barrique	Neuzüchtung aus dem Kanton Jura. Das Bouquet dieses violett-schwarzen Weines erinnert an wilde Rosen. Ideal zu Wildfleisch.	70 cl	Fr. 24.–

Spezialitäten

Gewürztraminer	Rund und körperreich mit ausgeprägtem Bouquet, erinnert an Rosenblüten.	70 cl	Fr. 19.–
	Ein einschmeichelnder Wein für Geniesser. Wunderbar zu Grauschimmelkäse und Desserts.	50 cl	Fr. 14.–
Pinot Gris	Trockener Wein mit neutralem, kräftigem Bouquet. Ideal zu Kalbfleisch und Fischgerichten.	70 cl	Fr. 17.–

Chardonnay	Betörender voller Wein. Harmonisch zu Geflügel, Salaten und sommerlichen Speisen.	70 cl	Fr. 17.—
Sauvignon Blanc	Dieser Wein besticht mit Düften von reifen Stachelbeeren oder frisch geschnittenen Blumen. Die erfrischende Säure verleiht ihm einen rassigen Auftritt.	70 cl	Fr. 19.—
Bouvier	Weisswein mit weichem Bouquet und gut eingebetteter Säure. Ideal zu Gerichten an heller Sauce. Ein echter Charmeur.	70 cl	Fr. 19.—
Schiller	Cuvée aus Pinot Noir, Pinot Gris und Chasselas. Gold-farbiger Charmeur mit süssem Abgang. Ideal zu asiatischen oder exotischen Gerichten.	70 cl	Fr. 16.—
Adina-Wy	Fruchtiger, gehaltvoller Süsswein aus Riesling - Sylvaner Trauben. Durch Kryoextraktion gekeltert.	37.5 cl	Fr. 24.—
Chrachmost Rosé (Vin Mousseux)	Prickelnder Vin Mousseux aus der Pinot Noir Traube der bei Mauler in Môtier nach der Méthode Champenoise ausgebaut wurde. Der Wein für spezielle Momente. Brut oder Demi-Sec.	75 cl	Fr. 24.—
Traubensaft	Erstmal wurde unser pasteurisierter Chasselas Traubensaft in die praktischen 3 Liter Bag-in-Box abgefüllt. Da keine Luft dazu kommt bleibt er bis zum letzten Glas frisch... Eine süsse Versuchung.	300 cl	Fr. 22.—

Spirituosen, 42% vol.

Marc du Kapf	Hell und ursprünglich	50 cl	Fr. 27.—
Marc Vieux	Gereift im Barrique nach dem Solera-Verfahren	50 cl	Fr. 32.—
Weindruse	Aus der Weinhefe gebrannte Spezialität	50 cl	Fr. 27.—
Wy-Brand	Vier Jahre im Holzfass gereift. V.S.O.P. Qualität	50 cl	Fr. 38.—
Quitten	Die Frucht pur	50 cl	Fr. 33.—

Bestellung

	Anzahl	Anzahl
Sous La Roche Chasselas	<input type="checkbox"/> 70 cl	<input type="checkbox"/> 50 cl
Chasselas Non Filtré	<input type="checkbox"/> 70 cl	
Riesling - Sylvaner	<input type="checkbox"/> 70 cl	<input type="checkbox"/> 50 cl
Rosé de Pinot Noir	<input type="checkbox"/> 70 cl	<input type="checkbox"/> 50 cl
Pinot Noir	<input type="checkbox"/> 70 cl	<input type="checkbox"/> 50 cl
Solands Cuvée Rouge (ab Aug.)	<input type="checkbox"/> 70 cl	
Pinot Noir Mont Bijoux (2020)	<input type="checkbox"/> 70 cl	
Pinot Noir Barrique (ab Dez.)	<input type="checkbox"/> 70 cl	
Cabernet Jura Barrique (ab Aug.)	<input type="checkbox"/> 70 cl	
Gewürztraminer	<input type="checkbox"/> 70 cl	<input type="checkbox"/> 50 cl
Pinot Gris	<input type="checkbox"/> 70 cl	
Chardonnay	<input type="checkbox"/> 70 cl	
Sauvignon Blanc	<input type="checkbox"/> 70 cl	
Bouvier	<input type="checkbox"/> 70 cl	
Schiller	<input type="checkbox"/> 70 cl	
Adina-Wy	<input type="checkbox"/> 37.5 cl	
Chrachmost Rosé (Vin Mousseux)	Brut <input type="checkbox"/> 75 cl	Demi-Sec <input type="checkbox"/> 75 cl
Traubensaft	<input type="checkbox"/> 300 cl	
Spirituosen		<input type="checkbox"/> 50 cl

Name

Vorname

Strasse

PLZ / Ort

Telefon

Mobil

E-Mail

Datum / Unterschrift

Selbst abholen - Datum: _____

Postversand

Lieferung mit Auto

Restauration (Alle Angebote auf Reservation)

Geniessen Sie ein Apéro oder eine Degustation in unserem gemütlichen Keller oder im idyllischen Garten mit der fantastischen Aussicht auf den Bielersee. Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne kulinarische Köstlichkeiten gemäss **separater Liste auf Anfrage**.

Apéro	1½ Stunden. Weisswein, Rosé, Rotwein, Traubensaft, Mineral und Brot	Pro Person	Fr. 15.–
Degustation	1½ stündige Präsentation von sechs verschiedenen Weinen. Mit Informationen über den Schweizer und den Bielersee-Weinbau sowie die degustierten Weine und Weinsorten.	Pro Person	Fr. 19.–
Hochzeitsapéro	2 Stunden. 4 Weine, Traubensaft, Mineral und Brot	Pro Person	Fr. 18.–
Grill	Mariniertes Holzfällersteak (Schweinhals, Herkunft Schweiz) mit Kräuterbutter, Safranrisotto, gemischtem Blattsalat und Sorbet Vigneron.	Pro Person Kinder (6–12 Jahre)	Fr. 32.– Fr. 22.–
Fisch	Im Bierteig frittierte Fischknusperli (250g Brutto) mit Sauce Tartare, Salzkartoffeln, gemischtem Blattsalat und Sorbet Vigneron.	Pro Person Kinder (6–12 Jahre)	Fr. 34.– Fr. 24.–
Treberwurst	Vom 13. Januar bis 11. März 2023, dienstags bis samstags, servieren wir Ihnen die gluschtigen Treberwürste in unserem gemütlichen Keller. Nach dem Apéro gibt es dazu hausgemachten Kartoffelsalat, gefolgt von einem Sorbet Vigneron und Kaffee inklusive. Getränke gemäss separater Preisliste.	Pro Person	Fr. 40.–

AGBs

Selbstabholen

Gerne empfangen wir Sie die Woche hindurch; vorzugsweise samstags. Bitte nehmen Sie mit uns Kontakt auf, um einen Abholtermin zu vereinbaren.

Lieferung

Wünschen Sie eine **rasche Zustellung**, erfolgt diese per Kurier oder Post zu den geltenden Tarifen.

Einmal monatlich nehmen wir auch **Sammellieferungen** vor. Mindestbestellmenge 12 Flaschen. Ab 60 Flaschen franko Domizil. Bei kleineren Mengen wird ein Transportkostenanteil von bis zu Fr. 25.– verrechnet.

Bitte teilen Sie uns mit, ob Sie Ihre Bestellung selbst abholen bzw. welche Zustellungsart Sie wünschen.

Gebinde / Leerglas

Unsere Standardgebinde bestehen aus:

- Kartons zu 6 und 12 Flaschen für 70 cl
- Kartons zu 8 und 15 Flaschen für 50 cl
- Tragkartons für 1, 2 und 3 Flaschen

Nachhaltigkeit

Gerne nehmen wir das Leergut ohne Vergütung zurück. **Die Flaschen werden seit jeher bei uns gewaschen und wiederverwendet.** Bei Lieferung kann das Leergut zurückgegeben werden.

Preise

Ab Keller, inkl. 7.7% MwSt. Glas, Verpackung und VEG. Exkl. Frachtkosten.

Zahlung

Per Rechnung 30 Tage netto oder bar beim Abholen.

Mit allen gängigen Kreditkarten, vorzugsweise **Maestro/Postcard**.

Der Wein bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta
Envoi commercial-réponse



Soland Weinbau Kapfgut
Theo Soland
Chapfstrasse 8
2513 Twann

**Das sympathische
Weingut oberhalb Twann.**

www.kapfgut.ch