

Oberhofner Likörwein Diolinoir, Barrique, Thunersee AOC
Düsteres Granatrot. In der Nase setzt sich die Frucht erst nach einiger Belüftung gegen den Alkohol (18,5%) durch. Am Gaumen hingegen ist letzterer kaum zu spüren. Hier gibt es wundervoll verführerische Aromen von eingekochten Früchten und Rosinen, dazu Kaffee und dunkle Schokolade. Sehr komplex und druckvoll, erinnert an klassische Portweine und kann auch so eingesetzt werden: zu einer Zigarre am Kaminfeuer, als Begleiter einer spannenden Lektüre...

Geniessen 2018 – 2023 (16°-20°C)
37.5cl, CHF 19.50

Oberhofner Weine

Rebbaugenossenschaft Oberhofen
Heidenhaus
Alter Oberländerweg 1
3653 Oberhofen am Thunersee

Öffnungszeiten Verkauf
Donnerstag 17.00 - 18.30, solange Vorrat
oder nach telefonischer Vereinbarung
033-243'15'65
www.oberhofner.ch

Stand Mai 2018

Die Preise verstehen sich in CHF pro Einheit, inkl. MwSt.
Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Geniessen unserer Weine.

**Oberhofner Cuvée weiss 2017 Thunersee AOC
- in der alten Berner Flasche**

Aufgrund markanter Ernteaufträge haben wir 2017 aus den weissen Sorten eine Assemblage aus Riesling-Sylvaner, Solaris und Pinot Gris produziert.

Zartes Gelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase dominiert Pinot Gris mit schönen Noten von Butterbirnen. Am Gaumen mundfüllend und charmant. Der Auftritt mit betörender Fruchtsüsse, dann recht komplex mit Johannisbeeren und gelben Früchten. Der lange Abgang macht die Cuvée nicht nur zu einem Essensbegleiter (Käseplatte, Geflügel, Asiatisches) sondern lässt auch ein schönes Alterungspotenzial erahnen. Alles andere als eine Notlösung.

Geniessen 2018 - 2020 (10°-14°C)
75cl, CHF 21.50

**Oberhofner Cuvée rot 2017 Thunersee AOC
- in der alten Berner Flasche**

Aufgrund markanter Ernteaufträge haben wir 2017 aus den roten Sorten eine Assemblage aus Pinot Noir und Diolinoir produziert. Aufhellendes Purpur. Diskrete Nase mit zarten Fruchtnoten. Im Mund zunächst schlank; weiter hinten im Gaumen zeigt sich aber bereits eine schöne, von einer erfrischenden Säure begleitete Struktur sowie eine langsam sich ausbreitende Frucht. Dazu Noten von Kräutern. Die im Glas zu beobachtende Entwicklung weist darauf hin, dass der Wein erst im Sommer seine Trinkreife erreicht.

Geniessen 2018 - 2021 (14°-18°C)
75cl, CHF 21.50

Oberhofner Pinot noir 2016 Thunersee AOC

Recht dunkles, durchscheinendes Rubin. Intensive Nase mit dunkelroten Früchten. Charmante Fülligkeit im Mund, dazu erneut Him- und Brombeeren, sogar Pflaumennoten. Ungemein trinkig und straff, gleichzeitig von einer munteren Unbekümmertheit. Jetzt schon trinkreif, kann aber mit etwas Lagerung noch zulegen.

Geniessen 2018 - 2021 (14°-18°C)
50cl, CHF 14.50 75cl, CHF 20.50

Oberhofner Diolinoir 2016 Thunersee AOC

Dunkles Purpur. Expressive Nase mit Cassis-Menthol-Kräuter-Klängen. Im Mund ein sehr druckvoller Auftritt. Erneut dunkle Frucht und südliche Noten. Man fühlt sich in die Toscana oder Provence versetzt. Recht wilde Gerbstoffe die derzeit noch adstringierend wirken. Erfahrungsgemäss spielt der Wein seine ganze Klasse erst nach drei, vier Jahren aus.

Geniessen 2018 - 2021 (14°-18°C)
50cl, CHF 18.50

**Oberhofner Cuvée Pinot noir / Diolinoir 2016 Barrique
Thunersee AOC - in der alten Berner Flasche**

Dichtes Purpur mit bräunlich schimmernden Reflexen. Wunderschön parfümierte Nase mit Barriqewürze und dunklen Früchten. Kräuterig-würziger Auftakt, sehr saftig. Dann zeigen sich typische Noten von im Holz ausgebautem Pinot Noir, begleitet von dunkler Frucht, die sich zunehmend ausbreitet. Dieser Wein sollte noch reifen. Wenn Sie ihn jetzt schon geniessen möchten, sollten Sie ihn unbedingt ein, zwei Stunden vorher karaffieren.

Geniessen 2019 – 2023 (16°-20°C)
75cl, CHF 29.50