



WEIN  
**NEWS**  
#01

# Der Rebberg Opplismatt ist unser aktuellstes Projekt



Über die Ostertage wurden im neuen Rebberg Opplismatt rund 2'800 Reben gesetzt. Die ideale Lage und Exposition dieser neuen Rebfläche wollen wir für die Ergänzung und Erweiterung unseres Angebots nutzen. Verschiedene weisse und rote Pilzwiderstandsfähigere Rebsorten wachsen in den nächsten Jahren mit besten Aussichten auf den Mauensee heran.

Derzeit kümmern wir uns um die Jungfeldpflege, bereiten den Drahtanlagenbau vor und hoffen auf ideale Anwuchsbedingungen. In den nächsten Jahren, bei optimalen Vegetationsverläufen, rechnen wir ab 2021 mit den ersten Erträgen aus dem neuen Rebberg. Somit dürften ab 2022 diese Weine degustiert werden können.

*Verfolgen sie das Projekt auf unserer Website:  
[www.weinbaumeyer.ch](http://www.weinbaumeyer.ch)*

# Die beiden neuen Weine in unserem Sortiment

## TERRETER TRIO BIANCO CUVÉE 2018

---

Der Trio Bianco tritt im neuen Erscheinungsbild mit neuer Etikette auf und führt die innovative Sortenkombination weiter. Frische und exotische Aromen lassen unverkennbar die Verwandtschaft mit einem Sauvignon blanc erkennen. Schöne Balance, knackig und langer Abgang, ein schöner Aperitif- und Sommerwein.



### Frisch und lebhaft

---

Cuvée aus Sauvignac, Sauvignon Soyhières, Johanniter

Frische exotische Früchte, trocken ausgebaut

Aperitif, Käse, warme Erstgänge

2018 | 12,2 % Vol. | 75 cl

**CHF 18.–**

## TERRETER CABERNET JURA RESERVA 2017

---

Der 2017 Cabernet Jura Reserva wurde zirka 15 Monate im Barrique ausgebaut. Aufgrund des Frostjahres 2017 ist die Verfügbarkeit eingeschränkt. Der Wein ist sehr gelungen, dicht und tiefgründig, gut eingebundene Tannine und ein vielschichtiges Bouquet runden seine Wahrnehmung ab. Die optimale Trinkreife dürfte ab 2020 bis 2023 erreicht werden. Ein idealer Essensbegleiter zu allen Hauptgängen.



### Gehaltvoll und tiefgründig

---

Cabernet Jura, 15 Monate im Barrique ausgebaut

Exotische Aromen, langer Abgang

Hauptgänge, Käsevariationen

2017 | 13,2 % Vol. | 75 cl

**CHF 24.–**

*Zu beziehen sind unsere Weine vor Ort oder unter:  
[www.weinbaumeyer.ch](http://www.weinbaumeyer.ch)*

# Die nächsten Wein-Events wo sie uns finden werden

Wir und unsere Weine sind in unregelmässigen Abständen auch an verschiedenen Anlässen präsent, auf die wir an dieser Stelle gerne verweisen.

---

27. Mai **FRÜHLINGS-EVENT UND GV**  
des Vereins zur Förderung der einheimischen Weinkultur  
bei Weinbau Mariazell, Sursee  
[www.weinbau-mariazell.ch](http://www.weinbau-mariazell.ch)

---

27. Juli **FETE DES VIGNERONS**  
mit Präsenz der Zentralschweizer Winzer in Vevey  
[www.fetedesvignerons.ch](http://www.fetedesvignerons.ch)

---

5. – 8. September **DYNAMO SEMPACHERSEE**  
an diversen Orten und Events  
[www.dynamosempachersee.ch](http://www.dynamosempachersee.ch)

---

19. Oktober **ZENTRALSCHWEIZER WEINE**  
im Kultur- und Kongresszentrum Luzern  
[www.kkl-luzern.ch](http://www.kkl-luzern.ch)

---

2. November **WY-SAMSCHTIG REGION SEMPACHERSEE**  
im Rathaus Sursee  
[www.wy-samschtig.ch](http://www.wy-samschtig.ch)

---

*Planen Sie ihren eigenen Anlass und möchten  
eine Gruppen-Degustation bei uns erleben?  
Gerne stehen wir Ihnen zur Verfügung unter:  
[www.weinbaumeyer.ch](http://www.weinbaumeyer.ch)*

## Weinbau Meyer

Hubel 1, 6212 St. Erhard  
Telefon 041 920 24 22  
[info@weinbaumeyer.ch](mailto:info@weinbaumeyer.ch)  
[www.weinbaumeyer.ch](http://www.weinbaumeyer.ch)