



**WEINBAU
MEYER**
TERRET



WEIN
NEWS
#02

Ein Team mit viel Engagement und grosser Leidenschaft am Werk



Unser Team setzt sich aus verschiedenen Mitgliedern und Helfern zusammen, die in unterschiedlichen Formen und Rollen im Verlaufe des Jahres mit viel Freude im Einsatz stehen.

Gepägt von der saisonalen Abhängigkeit und der Vegetationsentwicklung helfen Menschen und Maschinen im Einklang mit der Natur dem Rebstock bei der Entwicklung, dem Wachstum bis hin zu den reifenden Trauben. Insbesondere bei der Ernte kommen zusätzliche Helfer zum Einsatz, um die kurze, aber intensive Zeit optimal zu nutzen. Haben Sie Interesse, bei der einen oder anderen Arbeit im Rebberg mitzuhelfen? Wir laden Interessierte herzlich dazu ein. Als nächstes steht ab zirka Mitte/Ende September bis Mitte Oktober die Traubenernte als Höhepunkt des Winterjahres an. Wer gerne einmal mithelfen möchte, meldet sich am besten direkt bei uns.

Team v.l.n.r.

Gianluca, Laurin, Peter,
Peter, Franz, Ruedi, Esther,
Norbert, Markus und Marco
(es fehlen: Enrico, Gertrud
und Bruno)

Die neusten Jahrgänge in unserem Sortiment

WEINBAU MEYER

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 Apero- und Sommerwein.

WEINBAU MEYER

TERRETER CABERNET JURA BARRIQUE 2018

Rotwein aus der Schweizer Rebsorte Cabernet Jura. Reinsortig ausgebaut mit schöner, rubinroter Farbe, dichter Gaumen, voluminös und doch rund, Tiefgang, nachhaltig im Abgang. 9 Monate in gebrauchten Barrique ausgebaut. Sehr gutes Lagerungspotential, bietet aber bereits jetzt vollen Trinkgenuss.



Frisch und lebhaft

Cuvée aus Sauvignac, Sauvignon Soyhières, Johanniter

Frische exotische Früchte, trocken ausgebaut

Apero, Käse, warme Erstgänge

2018 | 12,2 % Vol. | 75 cl

CHF 18.–



Fruchtig mit Tiefgang

Reinsortiger Cabernet Jura

Fruchtig, voluminös, 9 Monate in gebrauchten Barrique ausgebaut

Pastagerichte, Fleisch und Fisch

2018 | 12,8 % Vol. | 75 cl

CHF 18.–

WEINBAU MEYER

**TERRETER ROSSO SCURO
BARRIQUE 2018**

Rotwein aus der neuen Schweizer Rebsorte Cal 1-28, einer südländisch geprägten Züchtung. Farbintensiv, fast schon dunkles Violett, zu Beginn zurückhaltend, beerige und würzige Aromatik, gute Struktur. 9 Monate im gebrauchten Barrique ausgebaut. Jung und knackig dürfte sein Potential erst in 1-2 Jahren richtig zur Geltung kommen.



**Dunkel und
würzig**

Rotwein aus der neuen Schweizer Rebsorte Cal 1-28

Farbintensiv, zu Beginn zurückhaltend, würzige Aromatik, im Barrique ausgebaut

Exotische Speisen, Saucen, Fondue

2018 | 12,2 % Vol. | 75 cl

CHF 18.–

LABEL WYGUET TERRET

**DUE
CUVÉE, BARRIQUE 2017**

Ein Cuvée primär aus Cabernet Jura und Cal 1-22, einer Sangiovese-Züchtung. Je nach Jahr kommen weitere Sorten mit geringen Mengenanteilen hinzu. Er überzeugt mit tiefen Violett, in der Nase blumig, stoffig und leicht Waldbeerig, im Gaumen Cassis und Pflaume, ausgewogene, weiche Tannine, langer Abgang. Ausgebaut im gebrauchten Barrique, 2. und zum Teil 3. Verwendung. Sehr gutes Lagerpotential.



**Ausgewogene
Strukturen**

Cuvée aus Cabernet Jura und der neuen Schweizer Rebsorte Cal 1-22

Tiefes Violett-Rot mit Noten von Waldbeeren und langem Abgang

Alltagsgerichte, Pasta, kaltes Fleisch

2017 | 12,5 % Vol. | 75 cl

CHF 18.–

LABEL WYGUET TERRET

SG

BARRIQUE 2018

Reinsortiger Cal 1-22, eine Schweizer Sangiovese-Züchtung. Spätreife Sorte mit gutem Ertragspotential und sehr gesunden Trauben. Im Glas ein leuchtendes Violett, tiefdunkle Farbenspiele. Im Gaumen schwarze Kirschen, Caramel, dunkle Schokolade, mit ausgeglichener, feiner und finessenreicher Struktur, mit gut eingebundenen Tanninen. Ausgebaut im gebrauchten Barrique, 2. und zum Teil 3. Verwendung. Sehr gutes Lagerpotential.

LABEL WYGUET TERRET

CJ

AOC RESERVA, BARRIQUE 2017

Reinsortiger Cabernet Jura aus den Terreter AOC-Lagen, mehrheitlich in neuen Barrique ausgebaut. Je nach Jahr zwischen 10 und 15 Monaten. Weitere Reifezeit auf der Flasche. Der Wein ist fruchtig, vollmundig, dicht und besitzt eine dunkle, rubinrote Farbe die dem Cabernet Sauvignon ähnelt. Im Gaumen intensiv pfeffrig-würzig, mit rosiger Frucht, nachhaltig und vollmundig, komplexes Bouquet mit Eleganz.



**Fein und
Finessenreich**

Reinsortiger Rotwein aus der neuen Schweizer Rebsorte Cal 1-22

Feine Fruchtaromen, gut eingebundene, ausgewogene Gerbstoffe

Alltagsgerichte, Käse, Grilladen

2018 | 12,5 % Vol. | 75 cl

CHF 18.–



**Komplexe
Eleganz**

Reinsortiger Cabernet Jura AOC Reserva

Ausdrucksvoll, mit Tiefe und langem Abgang, schön eingebundene Tanine

Braten, kräftige Speisen, Geschmortes

2017 | 13,3 % Vol. | 75 cl

CHF 24.–

Zu degustieren und beziehen sind unsere Weine vor Ort oder einfach zu bestellen unter: www.weinbaumeyer.ch

Die nächsten Wein-Events wo sie uns finden werden

Der Herbst und Winter bringt verschiedene Veranstaltungen rund um das Thema «Ernte», «Herbstliche Genüsse» usw. hervor. Zusammen mit anderen saisonalen Angeboten werden auch wir an verschiedenen Anlässen präsent sein. Informieren Sie sich laufend über unsere Homepage.

5. – 8. September

DYNAMO SEMPACHERSEE

Perle Schenkon Auf dem Seepark Areal präsentieren wir innerhalb der Bar- & Foodmeile eine Weinelounge und bieten regionale Produkte an.

Perle Nottwil Beim Gutsbetrieb Eyhof entsteht eine Erlebniszone mit einem Bauernmarkt. Zusammen mit weiteren regionalen Winzern stellen wir unsere Produkte aus und laden zur Degustation ein.
www.dynamosempachersee.ch

18. – 20. Oktober

HERBSTAUSSTELLUNG MÖBEL ULLRICH

mit regionalem Genusstand
www.ullrichwohnen.ch

19. Oktober

ZENTRALSCHWEIZER WEINE

im Kultur- und Kongresszentrum Luzern
www.kkl-luzern.ch

2. November

WY-SAMSCHTIG REGION SEMPACHERSEE

im Rathaus Sursee
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

Weinbau Meyer

Hubel 1 | 6212 St. Erhard
Telefon 041 920 24 22
info@weinbaumeyer.ch
www.weinbaumeyer.ch