



Bestellungen/Verkauf

Bestellungen:

Anton Hlscher, 4573 Lohn-Ammannsegg
Tel: +41 32 677 15 27
Mobil: +41 79 696 06 32

Ueli Abbühl, 4581 Küttigkofen
Tel: +41 76 438 90 04

Bestellungen per E-Mail unter:

bestellungen.schillerweinbau@gmail.com

Webseite:

<https://www.schillerweinbaugenossenschaft.ch>

E-Mail:

schillerweinbau@gmail.com



Bezugsbedingungen:

- ◆ 6er Kartons
- ◆ Geschenktaschen mit 2 oder 3 Flaschen Wein nach Wahl
- ◆ Bestellungen werden nach Eingang und Verfügbarkeit bearbeitet.
- ◆ Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.
- ◆ Die Bestellung muss im Lager in Küttigkofen abgeholt werden.

Weinlager:

Steinrüschen 4, 4581 Küttigkofen



Geschichte

Der Bucheggberg, vor den Toren der Stadt Solothurn, ist eine Gletschermoräne des Rhonegletschers, welcher sich vor 120'000 Jahren dem Jurasüdfuss entlang nach Genf zurückzog. Seine Südosthänge weisen auf 450 m.ü.M. sandige, durchlässige Böden auf. Schon im 16. Jahrhundert gab es beim Schloss Kyburg-Buchegg einen Rebberg.



Die Schiller Weinbau-Genossenschaft pachtete 2014 die Schafmatte unter dem oberen Löffelwäldli in Küttigkofen. Ab 2016 entstand der Rebberg mit der Pflanzung von 1'500 Stück Riesling & Sylvaner im Stichelbau. 2019 kamen 3'500 Stück rote Reben mit Drahtzuanlage hinzu. Ab 2020 wurde die Anlage mit polyfunktionellen Schutznetzen ergänzt. 2023 wurden weitere 400 Stöcke Sauvignac (PIWI) gepflanzt.



B
U
E
C
H
I
B
Ä
R
G
E
R

Schiller
Weinbau
Küttigkofen

AOC Solothurn



Unsere Genossenschaft

Unser Grundsatz

Heute besteht die Genossenschaft aus über 50 Genossenschafterinnen und Genossenschaf tern, die teilweise aktiv im Rebberg mitarbeiten und die ca. 130 Aren mit den 6'000 Stöcken durchs ganze Jahr pflegen.

Wir produzieren das Traubengut und lassen es von einem führenden regionalen Winzer keltern. Wir engagieren uns rund um das laufende Jahr für die Qualität, um die Menschen in der Region mit unse-rem Produkt zusammenzubringen. Sie trinken einen echten «Buechibärger» - das Produkt vieler Stunden freiwilliger Genossenschaftsarbeit im schönsten Rebberg der Region am Südhang von Küttigkofen.



Unsere Trauben

- ◆ Riesling & Sylvaner, Sauvignac (weisse Trauben)
- ◆ Malbec, Pinot Noir, Divico (rote Trauben)

Unser Verkaufshit und Namensgeber, der Schillerwein oder kurz auch Schiller, ist eine Cuvée aus weissen und roten Trauben, die alle auf derselben Parzelle (Weinberg) geerntet werden.



Unsere AOC Weine

Riesling & Sylvaner

Jahrgang 2023

Die Traube passt perfekt in unser Klima und in den Boden. Das ist unser beliebter Weisswein mit frischen Fruchtaromen in der Nase. Auftakt mit Pfirsichnoten, an-mierendes Säurespiel. Alkoholgehalt 11.8% vol.

Passt zu

- ◆ Vorspeisen
- ◆ Fisch
- ◆ Käse

Preis: Fr. 18.00 inkl. MwSt.



Schiller

Jahrgang 2023

Eine Cuvée aus Riesling & Sylvaner und Pinot Noir, zwei Trauben, welche auf der-selben Parzelle gewachsen sind und zusammen vinifiziert werden. Ein leichter, eleganter Roséwein mit leichter Restsüsse, mit anhaltendem blumigem Abgang. Alko-holgehalt 12.8% vol.

Passt zu

- ◆ Apéro
- ◆ Geflügel
- ◆ Leichte Gerichte

Preis: Fr. 18.00 inkl. MwSt.



Unsere AOC Weine

Malbec

Jahrgang 2023 (3 Monate Barrique)

Dieser Rotwein, bei Jung und Alt im Trend, stammt ursprünglich aus der Region Cahors in SW-Frankreich und ist nach einem langen Erfolgsgang in Argenti-nien auch in kühleren Regionen Europas auf dem Vormarsch.

Ausgesprochen farbstoffreich, in der Nase Duft nach Veilchen, Kakao und Tabak. Bouquet mit Kirschnoten und Pfeffertönen, langer aromatischer Abgang. Alkoholgehalt 13.3% vol.

Lieferbar ab Sommer 2024

Passt zu

- ◆ Fleisch und Wildgerichte
- ◆ Käse

Preis: Fr. 24.00 inkl. MwSt.



Divico

Jahrgang 2022 (12 Monate Barrique)

Aus einer pilz widerstandsfähigen Rebe, die zunehmend in allen Schweizer Wein-gebieten und im nahen Ausland ange-baut wird. Sie benötigt fast keinen Pflan-zenschutz. Spätreifer und sehr farbstoffreicher Rotwein mit mediterranen Duftnoten und Röstaromen. Alko-holgehalt 13.2% vol.

Lieferbar ab Frühjahr 2024

Passt zu

- ◆ Fleisch und Wildgerichte

Preis: Fr. 25.00 inkl. MwSt.

