

Cave des Lauriers

1879
Jungo & Fellmann - Cressier / NE Suisse



Eine Geschichte ...
eine Familie ...
eine Leidenschaft ...



**CRESSIER
und sein
SCHLOSS**



Im Jahr 1879 erwarb Clément Ruedin, Nachkomme einer Bürgerfamilie von Cressier, am Fuss des Schlosses ein grosses, schönes, im Jahr 1505 erbautes Winzerhaus zusammen mit seinen Nebengebäuden und dem Weinberg.

Seitdem haben sich 5 Generationen der gleichen Familie an der Spitze des Gutes abgelöst. Gestärkt durch die von unseren Vorfahren

gesammelten Erfahrungen bleibt der Keller « Les Lauriers » wie bis anhin ein Familienunternehmen im Dienste einer privaten Kundschaft.



Fam.Ruedin 1920

Heute wird der Familienbetrieb durch Arsène Jungo, sein Sohn Jean-Marc und sein Neffe Christian Fellmann, alle Nachkommen der Familie Ruedin geführt.

Unser gesamtes Rebgut wird mit Rücksicht für die Tier- und Pflanzenwelt nach den ökologischen Normen der **integrierten Produktion** betrieben (IP).

**Regelmässig sind unsere Weine prämiert:****Expovina Zürich****Mondial du Pinot Noir / Vinea****Gerle d'Or NE****Neuenburger Selektion****Guide Hachette****AWC vienna - A****Best of Swiss Wine****Grosser Preis des****Schweizer Weins**

Von archäologischen Erforschungen weiss man, dass sich die am Ufer des Neuenburger Sees lebenden Pfahlbauer ungefähr 3000 vor J.-C. mit wilden Trauben verpflegten. Jedoch waren es die Römer, die nach der Eroberung unserer Gegenden die Weinkultur entwickelten.



Presse Cave des Lauriers - 1930

Das Christentum gab dem Weinbau einen neuen Aufschwung und seit dem 10. Jahrhundert betrieb das Kloster Trub im Emmental ein von Mönchen bearbeitetes Weingut in Cressier.

Trauben Transport
in la Cave des
Lauriers



1935

Unser Rebberg liegt in Cressier (NE), zwischen dem Bieler und Neuenburger See und erstreckt sich über die ersten Hänge des Juras. Die im Kalkboden gepflanzten Reben geniessen eine äusserst günstige, südliche orientierte Lage, eine Garantie für ideale Sonnenbestrahlung. Unser vom Schnitt bis zur Ernte sorgfältig gepflegter Weinberg umfasst 7 Hektaren, die über verschiedenen Parzellen verteilt sind. Dieses Weingut (**Ökologische Norm IP**) trägt massgeblich zum guten Ruf der Weinregion Neuenburg und ihrer Weine bei.



Die Rebenarten stellen sich wie folgt zusammen : 60% mit Pinot Noir (Blauburgunder), der für den Neuenburger Rotwein und den Oeil-de-Perdrix bestimmt ist, und 35 % mit Chasselas (Gutedel) bepflanzt, sowie 5 % Pinot Gris und Chardonnay.



Ein über fünf Generationen weitergegebenes Geschick, ein modern ausgerüsteter Keller und eine Solide, fachliche Ausbildung erlauben uns die Weinzubereitung bester Qualität.

Von der Weinlese bis zur Abfüllung in die Flaschen werden unsere Weine mit höchster Aufmerksamkeit regelmäßig gepflegt.



Alles beginnt mit einer strengen Auswahl der Trauben, gefolgt von einem gemässigten Keltern. Während der Gärung versichern strikte Temperaturkontrollen die Entwicklung und Feinheit des Aromas. In der Flasche wird der Wein seine Evolution fortsetzen.



Nun dürfen Sie ihn verfolgen, um ihn mit Freude zu degustieren, sobald er die ganze Geschmacksfülle erreicht hat.





C
R
E
S
S
i
E
R



Ausschliesslich aus dem Chasselas entstammender spritziger, leichter und fruchtiger Wein muss relativ jung getrunken werden. Besonders geeignet als Aperitif-Wein, zur Zubereitung der besten Fondues, passt ausgezeichnet zu allen Fisch-und Meeresprodukten, weissem Fleisch sowie harten Käsesorten.

Seine Ideale Temperatur liegt zwischen 10 und 12° C.



Le Charmeur:

Weisswein "Herzhieb" der Familie.

In Antike 75 cl. Neuenburger Flaschen abgefüllt.

Der Non Filtré (Naturtrüb)

Die im Wein präsenten feinen Hefepartikel verleihen ihm ein einmaliges Frischegefühl.



Chasselas

Naturtrüb

Dieser authentische Aperitif wird aus der Chasselas Rebe gewonnen und sollte kühl konsumiert werden.

Jährlich ab 3. Mittwoch Januar.
Mit Reservation. Merci

Pinot Gris: (Grauer Burgunder)

Das Neuenburger Land liefert diese milde Sorte, vollmundiger Wein, ein echtes Schmuck Stücke der Region. Die goldene, intensive Robe ist eine Lust für das aufmerksame Auge. Unser Neuenburger Pinot Gris passt zu geräuchertem Lachs, Terrine, Enteleber und zu Waldpilzen.

**Chardonnay:**

Diese weltweit berühmte Traubensorte hat im Neuenburger Land ideale Bedingungen zu ihrer Entfaltung gefunden. Aus der Tiefe zieht sie ihren ganz besonderen Saft, der dem Gaumen kraftvolle, elegante und sehr fruchtige Weine schenkt. Dieser Wein eignet sich als Aperitif, sowie als Begleiter feiner Fischgerichte.

Noëllis: (Spätgelesenen und verwelkt am

Dieser natürliche Süsswein entsteht Trauben die am Rebstock verwelken. Trauben werden bei einer sehr tiefen (ca.-10°) mit einer alter Handpresse eine sehr schöne goldene Farbe mit Geschmack. Am Gaumen verbinden Körkheit und Süße auf äußerst harmoni Abgang ist sehr angenehm und lang anhaltend.

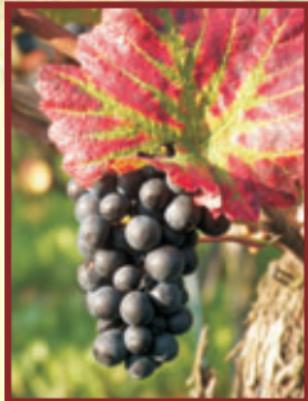
Rebstock) aus Pinot Noir (Flétri). Die Temperatur gepresst. Er hat einem Quitten sich Fruchtig- sche Weise. Der

Dieser einzigartige Wein eignet sich bestens zu Dessert oder für einen besonderen Moment. In einer schönen feinen 375 ml Flasche, muss er frisch degustiert werden.



Oeil-de-Perdrix:

Die Neuenburger Herkunft dieses speziell gekelterten Pinot noir verleiht diesem Rosé seinen unverwechselbaren Charakter. Bei einer Ausschenk-Temperatur von 10 bis 12 °C geniesst man ihn zu Vorspeisen, weissem Fleisch, Asiatische Küche sowie weichen Käsesorten.



NEUCHÂTEL

Appellation d'origine contrôlée
OEIL-DE-PERDRIX



Cave des Lauriers

Jungo & Fellmann - Cressier / NE, Suisse

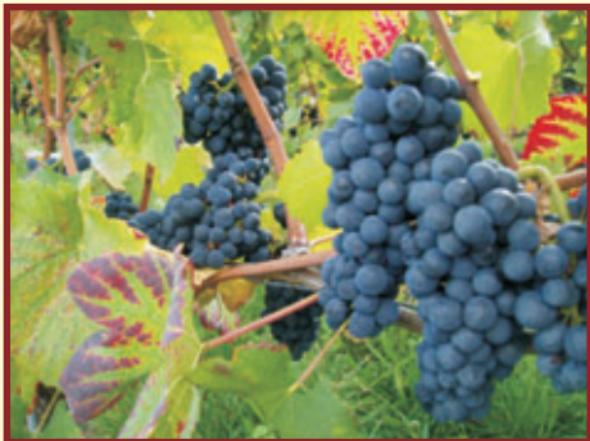
12,8% vol.

Oeil-de-Perdrix
ist eine
Original Spezialität
vom Kanton
Neuenburg



Pinot Noir:

Nur aus Pinot Noir (Blauburgunder) stammend, ist der «Neuenburger» unter den besten Schweizer Rotweinen klassiert. Er hat eine schöne Farbe, ein sehr feines Bukett und nach einigen Jahren Lagerung entwickelt er seine vielversprechende Eigenschaft wie sein berühmter Nachbar aus dem Burgund.



Der Pinot Noir wird zwischen 14 und 16° C serviert und eignet sich vor allem zu roten Fleischsorten, Grillbraten, Wild sowie Weichkäse.

Pinot Noir "Les Cloux"

Für die Liebhaber von körperreicher Weine, schlagen wir ein Pinot noir vor, **der in Burgunderfässer «Barrique» gelagert wurde.**



IN
VINO
VERITAS

Empfang und Oeffnungszeiten des Weinkellers: während dem ganzen Jahr freuen wir uns auf Ihren Besuch. Dies

erlaubt uns, Sie besser kennen zu lernen, Sie zu beraten und unsere Leidenschaft für Rebberg und Wein mit Ihnen zu teilen. **Bei uns werden Sie keinen anonymen Wein finden, sondern einen mit Liebe und Leidenschaft**

gepflegten guten Tropfen. Wie freuen uns, ihn mit Ihnen zu kosten. Also zögern Sie nicht es lohnt sich. Der Weinkeller ist jederzeit offen. Jedoch würde uns eine telefonische Voranmeldung freuen.

Besichtigung: Weinkeller "des Lauriers"

Die Besitzer zeigen Ihnen ihre Rebberge und ihren Weinkeller mit den alten Eichenfässer sowie auch Chromstahlfässer.



Beim « Apero » können Sie 3 - 5



Wein Sorten degustieren !

Die Leidenschaft der Qualität ist unser Motto. Gestärkt durch die von unseren Vorfahren gesammelten Erfahrungen bleibt der Weinkeller « Les Lauriers » wie bis anhin ein Familienunternehmen im Dienste einer privaten Kundschaft.

Seit mehreren Jahren organisieren wir, in unserer Weingegend, verschiedene Ausflüge für Gruppen.

Pauschalangebote Gültig ab 10 Pers. Für: Vereine, Firmen, Gesellschaften, Familie Jubiläum ...



Ausflüge Idee:

Auf www.75cl.ch

- Rebberg-Weinkeller
- Rössliposcht
- Mittagessen in der Nähe
- Asphalte Mine (Val-De-Travers)
- Viti Tour (Cressier Rebenweg)
- Doubs Region / Les Brenets
- Ferme Robert /Creux du Van

Unser Wunsch:

Das viele Interessenten die Möglichkeit haben, den Kanton Neuenburg ganz allgemein, seine Weine, seine Gastronomie, sowie seine Gastfreundlichkeit zu günstigen Bedingungen kennen zu lernen.



Asphalte Mine

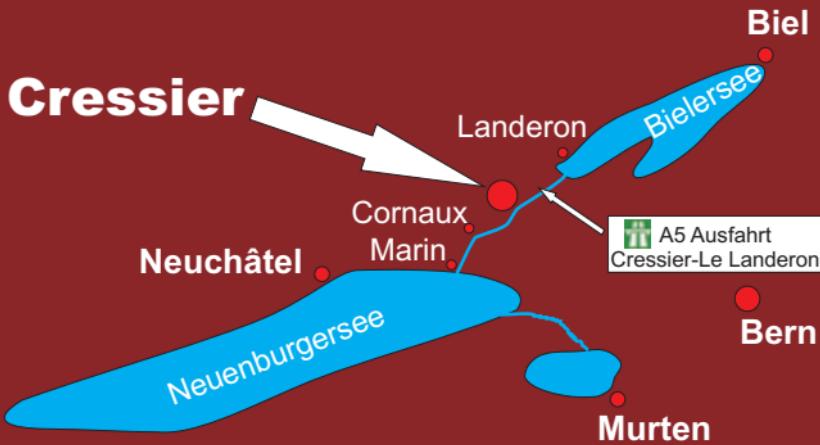
Doubs Hotel - Rest.



**Mit dem Car: Kein Problem bis vor unserem Weinkeller.
Bahnhof ist 100 Meter vom Weinkeller entfernt.**

Cave des Lauriers

1879
Jungo & Fellmann - Cressier / NE Suisse



www.75cl.ch

Öffnungszeiten:

Samstag von 10 bis 12 Uhr.
Oder nach Voranmeldung. Merci



Tel 032 757 11 62
Fax 032 757 40 62

Rue du Château 6
2088 Cressier / NE
Suisse
info@75cl.ch