



Medienrohstoff **Sperrfrist: Samstag, 1. September 2012, 10.00 Uhr**

Das Wyhus Aemme präsentiert den «Königswy»

Am 1. September 2012 präsentierte das Wyhus Aemme, Kranzpartner des «Eidgenössischen» 2013, anlässlich des Anlasses «1 Jahr vorher» in Burgdorf den Festwein, der in genau einem Jahr, vom 30. August bis zum 1. September 2013 am «Eidgenössischen» 2013 in Burgdorf im Emmental ausgeschrieben wird. Der weisse «Königswy» passt zu jeder Gelegenheit in geselliger Runde, der rote zusätzlich zur urchigen Emmentaler Küche.

Gespannt hatten die Anwesenden auf den ersten Schluck der beiden Festweine, die am «Eidgenössischen» 2013 in Burgdorf im Emmental ausgeschrieben werden, gewartet und sie wurden nicht enttäuscht. Das Wyhus Aemme hat als Festweine für das «Eidgenössische» 2013 Burgdorf im Emmental zwei erlesene Tropfen zusammengestellt.

Beim weissen «Königswy» handelt es sich um eine Assemblage aus nicht weniger als fünf Traubensorten. Er eignet sich perfekt zum Geniessen «in geselliger Runde», als Apérowein oder als Begleiter zu einer feinen Fleisch- und Käseplatte.

Für den roten «Königswy» wurden Gamaret, Garanoir und Merlot assembliert. Auch diese Waadtländer Assemblage passt zu jeder Gelegenheit und zusätzlich hervorragend zu einheimischen, warmen Gerichten, wie sie die Emmentaler Küche in mannigfaltiger Art bietet.

Durch die Assemblierung mit den zum Teil sehr typischen Schweizer Rebsorten (v.a. Gamaret und Garanoir) wurden gemäss Peter Beutler vom Wyhus Aemme zwei wunderbare, sehr süffige Cuvées kreiert, die sich durch Finessen und Eleganz auszeichnen und einem Festanlass wie dem «Eidgenössischen» 2013 würdig sind.

Bei beiden Festweinen wurde zudem darauf geachtet, etwas Spezielles zu kreieren, das auch im Vorfeld des Festes genossen werden kann und zugleich am Fest selber ein stimmungsvoller Begleiter ist.

Bis zu 15 000 Liter der beiden edlen Tropfen dürften – je nach Wetter – am «Eidgenössischen» 2013 durch die anspruchsvollen Kehlen der Besucherinnen und Besucher fließen. Doch die beiden edlen Weine können schon vorher degustiert werden, denn sie werden bereits ab September in verschiedenen Kanälen erhältlich sein, voraussichtlich unter anderem im E-Shop des Wyhus Aemme (www.weinshop365.ch) sowie in jenem der offiziellen Website des «Eidgenössischen» www.burgdorf2013.ch.

Eine andere Gelegenheit, die beiden Festweine schon vor dem «Eidgenössischen» 2013 zu degustieren, bietet sich ab dem 3. September 2012 im Wyhus Aemme, Sumiswaldstrasse 15, 3435 Ramsey, zu den normalen

Geschäftsöffnungszeiten. Für diesen Herbst sind in der Vinothek des Wyhus Aemme in Ramsei zudem die folgenden Festwein-Degustationsabende reserviert: Freitag, 7. September 2012, Freitag, 19. Oktober 2012, Freitag, 16. November 2012, und Freitag, 14. Dezember 2012, jeweils von 17 bis 22 Uhr.

Beide Weine sind übrigens an ihrer unverwechselbaren Etikette mit dem Eichenlaub zu erkennen.

Ab Frühjahr 2013 wird zudem eine weitere Linie des Festweins erhältlich sein: ein reiner Berner Wein mit dem passenden Namen «Bärner Königswy» (ebenfalls in den Varianten weiss und rot).

Die beiden Festweine im Überblick

Königswy weiss, vin de pays suisse, 2011

Intensives Bouquet nach exotischen Früchten. Dezent Note von Lindenblüten und Melonen. Saftig, frischer Auftakt mit harmonischem Körper. Würzig mit anhaltendem Finale und schmeichelndem Schmelz im Abgang. Passend zu jeder Gelegenheit. Trinktemperatur: 8–10 °C.

Königswy rot, Vaud appellation d'origine contrôlée, assemblage rouge, 2011

Herrliche Aromen von schwarzen Beeren wie Brombeeren und Cassis zeigen sich in der Nase. Fruchtiger Auftakt mit würzigen Komponenten umschmeicheln den Gaumen. Eine schöne, aromatische Fülle mit einer finessenreichen Nachhaltigkeit runden diesen Wein ab. Perfekt geeignet zum Geniessen in geselliger Runde. Trinktemperatur: 16–18 °C.

Für weitere Auskünfte:

Peter Beutler, Wyhus Aemme, 079 301 75 04

Burgdorf, 1. September 2012