



Documentation pour les médias **Date d'autorisation de publication: samedi 1<sup>er</sup> septembre 2012, 10 h 00**

## Wyhus Aemme présente le «Königswy»

**Le 1<sup>er</sup> septembre 2012, à l'occasion de la manifestation «1 an avant» à Berthoud, Wyhus Aemme, partenaire couronne de la «Fédérale» 2013, a présenté le vin spécial FFLS qui, dans un an précisément, du 30 août au 1<sup>er</sup> septembre 2013, sera servi à la «Fédérale» 2013 à Berthoud dans l'Emmental. Le «Königswy» blanc convient en toute occasion dans le cadre d'une atmosphère conviviale et le rouge s'harmonise également bien avec la cuisine typique de l'Emmental.**

Les personnes présentes avaient attendu impatiemment la première gorgée des deux vins spéciaux qui seront servis lors de la «Fédérale» 2013 à Berthoud dans l'Emmental, et elles n'ont pas été déçues. Les vins spéciaux sélectionnés par Wyhus Aemme pour la «Fédérale» 2013 à Berthoud dans l'Emmental sont deux produits de qualité.

En ce qui concerne le «Königswy» blanc, il s'agit d'un assemblage de pas moins de cinq cépages. A boire idéalement en bonne compagnie, comme vin d'apéritif ou pour accompagner un délicieux plat de viande et de fromage.

Le «Königswy» rouge est le mariage du gamaret, du garanoir et du merlot. Cet assemblage vaudois se boit également en toute occasion et, en outre, s'apprécie de façon remarquable avec des plats chauds locaux variés dont regorge la cuisine emmentaloise.

L'assemblage avec les cépages suisses en partie très typiques (avant tout, gamaret et garanoir) a permis de créer, selon Peter Beutler de Wyhus Aemme, deux merveilleuses cuvées très agréables en bouche qui se distinguent par leur finesse et leur élégance et méritent de prendre place à une manifestation festive telle que la «Fédérale» 2013.

En ce qui concerne les deux vins spéciaux, l'intention était de créer des produits spécifiques qui puissent être également appréciés avant la fête et, en même temps, accompagnent la fête elle-même par leur caractère expressif.

Jusqu'à 15 000 litres des deux vins de qualité pourraient – en fonction du temps – couler dans la gorge exigeante des visiteurs lors de la «Fédérale» 2013. Cependant, les deux excellents vins peuvent être déjà dégustés auparavant, car ils seront disponibles dès septembre par le biais de diverses voies de distribution, sans doute entre autres dans la boutique Web de Wyhus Aemme ([www.weinshop365.ch](http://www.weinshop365.ch)) ainsi que sur le site Web officiel de la «Fédérale» [www.burgdorf2013.ch](http://www.burgdorf2013.ch).

Une autre occasion de déguster les deux vins spéciaux avant la «Fédérale» 2013 s'offre dès le 3 septembre 2012 dans les locaux de Wyhus Aemme, Sumiswaldstrasse 15, 3435 Ramsei, aux heures habituelles d'ouverture. De plus, pour cet automne, dans la vinothèque de Wyhus Aemme à Ramsei, les soirées de dégustation de ces vins spéciaux FFLS sont réservées comme suit: vendredi 7 septembre 2012, vendredi 19 octobre 2012, vendredi 16 novembre 2012 et vendredi 14 décembre 2012, respectivement de 17 h 00 à 22 h 00.

Par ailleurs, les deux vins peuvent être identifiés grâce à leur étiquette unique sur laquelle figurent des feuilles de chêne.

A partir du printemps 2013, une autre ligne de vin spécial sera en outre disponible: un pur vin bernois portant un nom approprié «Bärner Königswy» (vin rouge et vin blanc également).

### **Récapitulatif des deux vins spéciaux FFLS**

#### **Königswy blanc, vin de pays suisse, 2011**

Bouquet intense de fruits exotiques. Notes élégantes de fleurs de tilleul et de melons.

Attaque intense, fraîche avec un corps harmonieux. Epicé avec une finale persistante, vin au charme velouté en fin de bouche. Convient en toute occasion. Température de dégustation: 8°-10° C.

#### **Königswy rouge, Vaud appellation d'origine contrôlée, assemblage rouge, 2011**

Nez révélant de délicieux arômes de baies noires telles que mûres et cassis.

L'attaque fruitée et ses notes épicées caressent le palais. Une belle richesse aromatique associée à une longueur en bouche tout en finesse complète ce vin. Se boit idéalement en bonne compagnie. Température de dégustation: 16°-18° C.

Pour de plus amples informations:

Peter Beutler, Wyhus Aemme, 079 301 75 04

Berthoud, le 1<sup>er</sup> septembre 2012