

# 15 JAHRE WEINKELLEREI HASLER

März 2017

Liebe Kundinnen und Kunden

Ja da bin ich selber überrascht, dass ich Ihnen nun schon zum 15. Mal Nachrichten im Frühling zustellen darf! Es scheint mir manchmal, die Zeit sei einerseits nur so vorbeigeflogen. Andererseits haben in diesen 15 Jahren unzählige Begegnungen stattgefunden, viele Probleme haben sich ergeben und die Lösungen dazu wurden gefunden. Wie das Leben selber, so ist auch das Führen eines Betriebes ein ständiges Auf und Ab, Vor und Zurück, Rennen und Stillstehen.

---

*„Die einzige Konstante im Universum ist die  
Veränderung“*

Heraklit von Ephesus (etwa 540 - 480 v. Chr.)

---

In diesem stetigen Fluss sich und seinen Prinzipien treu zu bleiben ist eine Gratwanderung, die herausfordernd und spannend ist.

In diesem Sinne gibt es neben den Neuerungen im Marketingkonzept (s. roter Kasten rechts) auch Anpassungen im Sortiment und in der Preisgestaltung. Ich verspreche Ihnen eine noch klarere Linie und ein Geschenk an Sie!

## **GUT KANN AUCH SAUBER GEHEN**

Die Überlegungen sind einfach. Wir wollen Weine hoher Qualität erzeugen. Mit so wenig Zusatzstoffen wie möglich. Und unseren Kunden zu einem fairen Preis anbieten.

Im Weindiscount zu produzieren ist für uns weder möglich noch erstrebenswert. Denn bei uns gilt die Devise: alles muss einen WERT haben. Gute Arbeit, hohe Qualität und respektvoller Umgang mit Ressourcen kann man schlicht nicht zu Schleuderpreisen leisten.

Besonderes Augenmerk haben wir der Reduktion von CO<sub>2</sub> und der Reduktion von Rückständen im Wein gewidmet. Familie Lüthi, bei denen wir eingemietet sind, hat aktiv mitgeholfen, unsere Infrastruktur im Keller wesentlich CO<sub>2</sub>-neutraler zu gestalten. Ab sofort produzieren wir Solarstrom selber, haben Tanks im Aussenbereich, damit wir die Winterkälte für die Weinsteinausfällung ausnutzen können. Und geheizt wird das Haus mit einer Wärmepumpe. Die Ölheizung wurde ersetzt.

## **SLOW FOOD MARKT BERN STATT “WYSCHIFFE” UND BASLER WEINTAGE**

Jubiläumsjahre sind stets auch dazu geeignet, Altes zu überdenken, Bewährtes zu bewahren und Altlasten zu erstzen. So habe ich das Marketingkonzept überarbeitet!

Dabei bleiben leider die “Wyschiffe” und die Schweizer Weintage in Basel auf der Strecke!

Die Wyschiffe Rapperswil und Zug hatte ich schon gestrichen. Nun habe ich beschlossen, mich ganz von dem Konzept zu lösen und auch in Thun und Solothurn nicht mehr am Start zu sein!

Den Kollegen auf den verschiedenen Wyschiffen wünsche ich weiterhin viel Erfolg und Ihnen, liebe Kunden und Kundinnen empfehle ich einen Besuch trotzdem. Es ist immer schön und spannend, Einblick in das Schweizer Weinschaffen zu haben und über die Vielfalt der Weine in unserem Land zu staunen!

Anstelle der Präsenz auf den “Wyschiffen” wird die Weinkellerei Hasler am 11. und 12. März in Bern am Slow food Markt anwesend sein!



In den eigenen Reben arbeiten wir nach BIO Kriterien, die Zertifizierung ist beantragt. Die zugekauften Trauben können wir noch nicht in dieser Qualität erstehen, verlangen aber zumindest die Richtlinien der Intergritierten Produktion (IP suisse) und sind im ständigen Austausch mit unseren Lieferanten, damit Anstrengungen Richtung umweltneutralere Produktion unternommen werden.

Wir reden nicht nur. Wir bewegen!

Neue E-Mail Adresse ab sofort!

hallo@haslerwein.ch



## **DAS SORTIMENT WIRD (NOCH) KLARER!**

Weissweine

Das Weissweinsortiment ist schon lange sehr breit gefächert und klar gegliedert. Daher sind in diesem Sortimentsbereich keine Anpassungen fällig.

Allerdings haben sich unsere eingekellerten Mengen in den letzten Jahren ständig etwas gesteigert. Und gleichzeitig ist die Bewirtschaftung des Kellers und der Lagerräume im Keller in Alfermée wesentlich einfacher geworden. Dadurch hat sich auch die Produktion vereinfacht und verbilligt. Das werden wir als Geschenk an Sie weitergeben.

Auf dem ganzen Sortiment werden wir die Preise senken. Sie bekommen also noch günstiger in den vollen HASLER Genuss! Wenn das kein Grund zum Feiern ist!



---

*“Wein erfrischt matte Kräfte, Traurigkeit verscheucht er, alle Müdigkeit der Seele verjagt er”*

Augustinus Aurelius(354 - 430), Bischof von Hippo,  
Philosoph, Kirchenvater und Heiliger

---



Rotweine

Gerade in Bezug auf den „Perpetuum Nobile“ sind die jährlichen Flaschenzahlen stark angestiegen! Kamen 2002 gerade mal 1200 Flaschen „Perpetuum Nobile“ auf den Markt, liegt die jährliche Menge inzwischen bei ca 5500 Flaschen.

Doch sind unsere Rotweine eher in einem höheren Preissegment angesiedelt, da alles in Holzfässern ausgebaut wird. Und um dem Ausbau in den „Piècen“ gerecht zu werden, müssen die Trauben überdurchschnittlich hohe Reifegrade erreichen. Was mit kleineren Erträgen einhergeht.



Zudem liegen die Weine dann wesentlich länger im Keller, bevor Sie in den Verkauf gelangen. Daher auch der höhere Preis.

Doch möchten wir in Zukunft auch einen Rotwein anbieten können, der einem tieferen Budget gerecht wird. Daher werden wir wie vor 2010 einen „kleinen“ Pinot noir in den Verkauf bringen. Er ist allerdings nicht wie damals ein rein im Stahltank ausgebauter Wein. Sondern mit einem 30% Anteil von in älteren Holzfässern ausgebautem Pinot noir!

Neben dem „les Palins“ werden wir noch stärker auf einzelne Lagen setzen. Es fasziniert uns, wie jede Parzelle dem Wein Ihre eigene Prägung mitgibt. Neu werden Sie ab dem Jahrgang 2015 neben der Parzelle „les Palins“ auch „le Paradis“ finden. In dieser Lage haben wir eine Parzelle, auf welcher die Rebstöcke über 40 Jahre alt sind, sogenannte „vieille vignes“ oder „alte Reben“. Wir haben diese Trauben mit einem Anteil von 20% zusammen mit den Stielen vergoren. Diese im Burgund bekannte „macération carbonique“ bringt eine andere Aromatik zum Tragen. Lassen Sie sich an unseren Verkostungsanlässen überraschen!

Weil wir mit dieser zusätzlichen Lagenkelterung dem „Perpetuum Nobile“ erneut einen Teil der besten Traubenfraktionen wegnehmen, haben wir uns entschieden, den Preis des „Perpetuum“ zu senken. So haben Sie ab diesem Jahr eine Auswahl an Pinot noirs in drei verschiedenen Segmenten! Wir sind überzeugt, dass wir den Ihnen entsprechenden Typ dabei haben!

Für alle, welche lieber nicht zwei Mal pro Nachtessen aufstehen und im Keller eine Flasche Wein holen gehen führen wir auch Magnumflaschen im Angebot! Sie sind von den beiden Rotweinen „Perpetuum Nobile“ und „les Palins“ erhältlich.

## **AKTION „BRING A FRIEND“**

Auch Kundenstämme sind wie alles andere im Fluss. Daher sind wir auch immer sehr dankbar, wieder neuen Kunden zu begegnen. Helfen Sie aktiv mit und bringen Sie Ihre Freundinnen, Bekannte, Familie, Geschäftspartnerinnen und alle mit, die Freude an guten Weinen haben!

Falls die durch Sie Vermittelten bei uns Wein einkaufen und Sie auf unserer Preisliste als Referenz angeben, erhalten Sie von uns zum Dank für Ihre Mithilfe eine Flasche Chasselas oder Pinot noir als Geschenk. Je nachdem, was Sie bevorzugen! Also, ab ans Telefon und Geniesser aufbieten!

---

*„Das Glück ist das einzige, das sich verdoppelt,  
wenn man es teilt.“*

Albert Schweitzer

---





## TERMINKALENDER 2017

Selbstverständlich können Sie mir und meinem Team das ganze Jahr über an verschiedenen Anlässen begegnen. Am besten tragen Sie sich die Anlässe jetzt gleich in Ihre Agenda ein, um keine Gelegenheit zu verpassen!

10. und 11. März	Treberwurstessen „de luxe“ mit Lukas Schär vom Schüpbergbeizli im Weinkeller
11. und 12. März	slow food Markt Bern
1. April und 29. April	15 Jahre Anlass auf dem Weingut
April bis Oktober	HaslerWein Panorama
29. April bis 1. Mai	Tag der offenen Weinkeller der Deutschschweiz
27. und 28. Mai	Tüscherzer WyErläbnis
2. und 3. September	Twanner Weinstrasse
13. bis 22. Oktober	Zwei Tage an der Berner Weinmesse am Stand der Weinbauregion Bielersee
Nov oder Dez	Winterdegustation auf dem Weingut

## So erreichen Sie uns

### Weinkellerei Hasler AG

Bielweg 32  
2512 Alfermée  
+41 32 315 22 22  
+41 79 285 78 19  
hallo@haslerwein.ch  
www.haslerwein.ch

#### Anfahrt Auto:

Ausfahrt Alfermée (abbiegen vor dem Radarmessgerät, also keine Gefahr für Bussen!)  
Gaichstrasse (Zubringer gestattet) hoch fahren ca. 500m  
Rechts abbiegen in Bielweg.  
Dann bis ganz ans Ende der Sackgasse.  
Drei Parkplätze beim Haus, ansonsten öffentliche Parkplätze in Alfermée (4-8 min zu Fuss)

#### ÖV Anschlüsse

Bahnhof Tüscherz 15 min zu Fuss  
Busslinie 11 Rebenweg Biel 15 min zu Fuss

Daneben kann es auch noch weitere Anlässe geben. Die sind jeweils auf unserer Homepage [www.haslerwein.ch](http://www.haslerwein.ch) zu finden. Direkt angeschrieben werden Sie, wenn Sie den Newsletter abonnieren. Mit einem Klick auf den Link unten rechts auf der Startseite der Homepage können Sie sich registrieren. Auf Facebook finden Sie uns unter [www.facebook.com/haslerwein](http://www.facebook.com/haslerwein). Und natürlich dürfen Sie uns für Informationen auch jederzeit anrufen!

## KELLERÖFFNUNGSZEITEN

Von April bis Oktober ist der Keller für den Weinverkauf stets offen, wenn das HaslerWein Panorama betrieben wird. Also Samstag 15 bis 21 Uhr und Sonntag 11 bis 18 Uhr bei trockener Witterung. Daneben dürfen Sie auch für Ausweichmöglichkeiten anfragen!

Von Oktober bis April sind wir auf Abmachung für Sie da. Kontaktieren Sie uns auf Ihre bevorzugte Weise! Bitte beachten Sie unsere neue E-Mail-Adresse [hallo@haslerwein.ch](mailto:hallo@haslerwein.ch)

Wir freuen uns, das Jubiläumsjahr mit Ihnen zu teilen! Denn ohne Kunden gibt's keine Betriebe! Daher herzlichen Dank!

Mit wenigen Grüßen

Lukas Hasler und Team