

Bitte  
französisch

**Manuel Krebs  
Weinbau im Vogelsang  
2513 Twann**

Hier ist die Adresse eines Interessenten für Weine vom Vogelsang, bitte senden Sie unverzüglich eine Weinpreisliste an:

Name \_\_\_\_\_  
Vorname \_\_\_\_\_  
Strasse \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Manuel Krebs, Weinbau im Vogelsang, 2513 Twann  
info@weingut-krebs.ch | www.weingut-krebs.ch

In folgenden Hotels und Restaurants können Sie unsere Weine geniessen:

Bern	Hotel Bern Restaurant Flo's Della Casa
Bettlach	Landgasthof St. Urs und Viktor
Biel	Restaurant Palace Toni's Restaurant
Frauchwil	Restaurant Hirschen
Grosshöchstetten	Restaurant Sternen
Kernenried	Gasthof Löwen
La Neuveville	Hotel Jean-Jacques Rousseau
Lüsslingen	Restaurant Bellevue
Lützelhüh-Goldebach	Restaurant Ochsen
Mauss	Restaurant Sternen
Münchenbuchsee	Restaurant Schützenhaus
Schemelz	Restaurant Aux Trois Amis
Twann	Hotel Fontana Restaurant zum Alten Schweizer Restaurant Twannerstube Restaurant Engelberg
Twann/Gaicht	Restaurant Tanne
Zürich	Zunthaus Zur Waag

**So finden Sie uns:**  
Etwa 6 km westlich von Biel zweigen Sie bei der Ortstafel Wingreis (ca. 1.5 km vor Twann) von der Strasse ab. Unmittelbar dort sehen Sie auf der rechten Strassenseite den Wegweiser «Vogelsang». Dem folgen Sie in Richtung Rebbergrasse, wo Sie unser Haus finden.




Früh. Das war ist das Motto des Jahrgangs 2011. Vom Austrieb bis zur Ernte hatten wir stets drei Wochen Vorsprung, so dass wir die Ernte 2011 bereits kurz nach Mitte September beendeten.  
Nun reifen die Weine in der Flasche und stehen zum Verkauf bereit.

**Frühlingsdegustation 2012**  
Am Dienstag, 1. Mai und Samstag, 5. Mai, jeweils von 10 bis 17 Uhr, können Sie in unserem Betrieb den neuen Jahrgang verkosten. Kommen Sie vorbei und gönnen Sie sich ein Glas dieses Weines.

**Weinwanderung**  
Die Weingüter Manuel Krebs und Charles Steiner laden am 15. September zu einer gemeinsamen Weinwanderung durch den Twanner und Ligerzer Rebberg mit anschliessendem Abendessen ein. Mehr Infos finden sie unter: [www.weingut-krebs.ch](http://www.weingut-krebs.ch).

**Adventsdegustation 2012**  
Am Samstag, 24. und Sonntag, 25. November von 10 bis 17 Uhr findet die traditionelle Adventsdegustation statt. Wein für sich selbst oder originell verpackt. Alles steht für Sie bereit!

Natürlich können Sie sämtliche Informationen sowie Bestellungen direkt im Internet einholen oder tätigen: [www.weingut-krebs.ch](http://www.weingut-krebs.ch).

Mit besten Grüssen vom Bielersee  
Ihre Winzerfamilie Krebs

Manuel Krebs, Weinbau im Vogelsang, 2513 Twann  
Tel. 032 315 23 45 | Fax 032 315 29 73  
info@weingut-krebs.ch | www.weingut-krebs.ch

Twanner Chardonnay	AOC	Fr. 12.50	Fr. 18.–
Gampeler Gutedel	AOC	Fr. 9.–	Fr. 13.–
Gampeler Müller-Thurgau	AOC	Fr. 9.–	Fr. 13.–
Gampeler OEil de Perdrix	AOC	–	Fr. 15.50
Gampeler Pinot Noir	AOC	Fr. 10.80	Fr. 15.50
Gampeler Gamaret	AOC 2010	–	Fr. 28.–
Twanner Malbec	AOC 2010	–	Fr. 25.–
Twanner Pinot Noir Alte Rebe	AOC 2010	–	Fr. 30.–
Süsswein „Grappe d'or“	AOC 2010	37.5 cl	Fr. 38.–

**Twanner**

«Jéroboams»	Dreiliterflaschen Gutedel	Fr. 80.–
	Dreiliterflaschen Pinot Noir	Fr. 86.–

**Gebranntes aus den Produkten unserer Reben**

Twanner Marc de vigne, 41°	50 cl	Fr. 25.–
Twanner Weindrusen/HefebRAND, 41°	50 cl	Fr. 25.–
Twanner Weinbrand, 41°	50 cl	Fr. 25.–

Lieferbedingungen: In Kartons zu sechs und zwölf 75cl-Flaschen oder fünfzehn 50cl-Flaschen. Frachtkosten werden in Rechnung gestellt. Ab dem vierten Karton Franko-Lieferung. Preise ab Keller inkl. MWST., Glas und Verpackungen. Zahlung 30 Tage netto.

**Bestellung**

<input type="checkbox"/> 50 cl	<input type="checkbox"/> 75 cl	Twanner Gutedel
<input type="checkbox"/> 50 cl	<input type="checkbox"/> 75 cl	BÄRNERWY Gutedel
<input type="checkbox"/> 50 cl	<input type="checkbox"/> 75 cl	Twanner OEil de Perdrix
<input type="checkbox"/> 50 cl	<input type="checkbox"/> 75 cl	Twanner Pinot Noir
<input type="checkbox"/> 50 cl	<input type="checkbox"/> 75 cl	BÄRNERWY, Pinot Noir
<input type="checkbox"/> 50 cl	<input type="checkbox"/> 75 cl	Twanner Pinot Gris
<input type="checkbox"/> 50 cl	<input type="checkbox"/> 75 cl	Twanner Chardonnay
<input type="checkbox"/> 50 cl	<input type="checkbox"/> 75 cl	Gampeler Gutedel
<input type="checkbox"/> 50 cl	<input type="checkbox"/> 75 cl	Gampeler Müller-Thurgau
<input type="checkbox"/> 50 cl	<input type="checkbox"/> 75 cl	Gampeler OEil de Perdrix
<input type="checkbox"/> 50 cl	<input type="checkbox"/> 75 cl	Gampeler Pinot Noir
<input type="checkbox"/> 50 cl	<input type="checkbox"/> 75 cl	Gampeler Gamaret
<input type="checkbox"/> 50 cl	<input type="checkbox"/> 75 cl	Twanner Malbec
<input type="checkbox"/> 50 cl	<input type="checkbox"/> 75 cl	Twanner Pinot Noir Alte Rebe
<input type="checkbox"/> 50 cl	<input type="checkbox"/> 37.5 cl	Süsswein „Grappe d'or“
<input type="checkbox"/> 300 cl		«Jéroboams» Gutedel
<input type="checkbox"/> 300 cl		«Jéroboams» Pinot Noir
<input type="checkbox"/> 50 cl		Twanner Marc de vigne
<input type="checkbox"/> 50 cl		Twanner Weindrusen
<input type="checkbox"/> 50 cl		Twanner Weinbrand

Der Wein ist zuzustellen  Der Wein wird abgeholt

Name \_\_\_\_\_  
Vorname \_\_\_\_\_  
Strasse \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort \_\_\_\_\_  
Unterschrift \_\_\_\_\_



Manuel Krebs, Weinbau im Vogelsang, 2513 Twann  
Tel. 032 315 23 45 | Fax 032 315 29 73  
info@weingut-krebs.ch | www.weingut-krebs.ch



## Einladung zur Adventsdegustation

**Samstag, 26. November 2011 von 10 bis 17 Uhr**

**Sonntag, 27. November 2011 von 10 bis 17 Uhr**

Degustieren Sie in adventlicher Ambiente unsere Twanner und Gampeler Weine des Jahrgangs 2010.

Gerne verpacken wir für Sie alle unsere Weine, Schnäpse und Vins Mousseux zu einem Geschenk für die kommenden Festtage.

Sie brauchen noch Kundengeschenke oder suchen noch ein gemütlicher Ort für das Firmenapéro zum Jahresabschluss? Wir sind Ihnen gerne behilflich.

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unserem Weinkeller!**

## „SF bi de Lüt – Landfrauenküche 2011“ mit Silvia Krebs

Silvia Krebs gehört zu den sieben Landfrauen, welche für die Sendung „SF bi de Lüt-Landfrauenküche 2011“ des Schweizer Fernsehens auserwählt wurden.

Am Freitag 16. Dezember von 20.05h bis 20.50h können Sie auf SF sehen, was Silvia für ihre Gäste in der Küche zaubert und wie ihr Alltag als Winzerin aussieht.



Bitte  
frankieren

**Manuel Krebs  
Weinbau im Vogelsang  
2513 Twann**

Hier ist die Adresse eines Interessenten für Weine vom Vogelsang; bitte senden Sie unverbindlich eine Weingrossliste an:

Name \_\_\_\_\_  
Vorname \_\_\_\_\_  
Strasse \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort \_\_\_\_\_

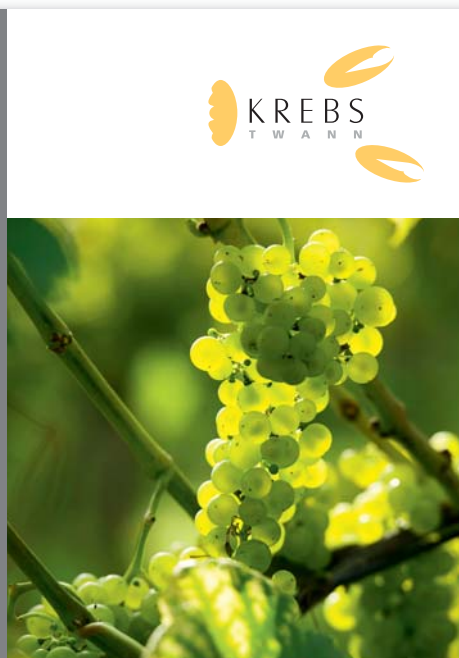
Manuel Krebs, Weinbau im Vogelsang, 2513 Twann  
Tel. 032 315 23 45 | Fax 032 315 29 73  
info@weingut-krebs.ch | www.weingut-krebs.ch

**In folgenden Hotels und Restaurants können Sie unsere Weine geniessen:**

Bern	Hotel Bern Restaurant Flo's Della Casa
Bettlach	Landgasthof St. Urs und Viktor
Biel	Restaurant Palace Toni's Restaurant
Frauchwil	Restaurant Hirschen
Grosshöchstetten	Restaurant Sternen
Kernenried	Gasthof Löwen
La Neuveville	Hotel Jean-Jacques Rousseau
Lüsslingen	Restaurant Bellevue
Lützelfüh-Goldbach	Restaurant Ochsen
Mauss	Restaurant Sternen
Münchenbuchsee	Restaurant Schützenhaus
Schermelz	Restaurant Aux Trois Amis
Twann	Hotel Fontana Restaurant zum Alten Schweizer Restaurant Twannerstube Restaurant Engelberg
Twann/Gaicht	Restaurant Tanne
Zürich	ZunftHaus Zur Waag

**So finden Sie uns:**

Etwas 6 km westlich von Biel zweigen Sie bei der Ortstafel Wingers (ca. 1,5 km vor Twann) von der Strasse ab. Unmittelbar dort sehen Sie auf der rechten Strassenseite den Wegweiser «Vogelsang». Dem folgen Sie in Richtung Rebbergstrasse, wo Sie unser Haus finden.



**Liebe Weinfreunde, werte Kunden**

Der ausgezeichnete Jahrgang 2010 ist abgefüllt und für Sie bereit.

**Frühlingsdegustation 2011**

Am Samstag, 30. April und am Sonntag, 1. Mai von 10 bis 17 Uhr können Sie in unserem Betrieb den neuen Jahrgang verkosten. Kommen Sie vorbei und gönnen Sie sich ein Glas dieses schönen Weines.

**Adventsdegustation 2011**

Am Samstag, 26. und Sonntag, 27. November von 10 bis 17 Uhr findet die traditionelle Adventsdegustation statt. Wein für sich selbst oder originell verpackt. Alles steht für Sie bereit!

**"Räbhuslziwieri"**

Sie holen auf unserem Betrieb einen Korb mit dem "Zwieri" und einer Flasche Wein ab. Damit begeben Sie sich eigenständig zu unserem Räbhusli, wo Sie gemütlich Ihren "Zwieri" geniessen können. Preis pro Person: Fr. 25.-

**Neu** können Sie sämtliche Informationen sowie Bestellungen direkt im Internet einholen oder tätigen: [www.weingut-krebs.ch](http://www.weingut-krebs.ch)

Mit besten Grüssen vom Bielersee

Ihre Winzerfamilie Krebs

Manuel Krebs, Weinbau im Vogelsang, 2513 Twann  
Tel. 032 315 23 45 | Fax 032 315 29 73  
info@weingut-krebs.ch | www.weingut-krebs.ch

Twanner Pinot Gris	AOC	Fr. 12.20	Fr. 17.50
Twanner Chardonnay	AOC	Fr. 12.20	Fr. 17.50
Gampeler Gutedel	AOC	Fr. 8.80	Fr. 12.60
Gampeler Müller-Thurgau	AOC	Fr. 8.80	Fr. 12.60
Gampeler Oeil de Perdrix	AOC	–	Fr. 15.50
Gampeler Pinot Noir	AOC	Fr. 10.80	Fr. 15.50
Twanner Malbec	AOC 2009	–	Fr. 25.–
Twanner Pinot Noir Alte Rebe	AOC 2009	–	Fr. 30.–

**Twanner**

«Jéroboams»	Dreiliterflaschen Gutedel	Fr. 80.–
	Dreiliterflaschen Pinot Noir	Fr. 86.–

Vin Mousseux	Brut trocken	Fr. 25.–
	Demisec, leicht süss	Fr. 25.–

**Gebrenntes aus den Produkten unserer Reben**

Twanner Marc de vigna, 41*	50 cl	Fr. 24.–	75 cl	Fr. 32.–
Twanner Weindrussen/Hefebrand, 41*	50 cl	Fr. 24.–	75 cl	Fr. 32.–
Twanner Weinbrand, 41*	50 cl	Fr. 24.–	75 cl	Fr. 32.–

Lieferbedingungen: In Kartons zu sechs und zwölf 75cl-Flaschen oder fünfzehn 50cl-Flaschen. Frachtkosten werden in Rechnung gestellt. Ab dem vierten Karton Franko-Lieferung. Preise ab Keller inkl. MWSt., Glas und Verpackungen. Zahlung 30 Tage netto.

MWSt.

50 cl	Fr. 8.80	75 cl	Fr. 12.60
–	–	–	Fr. 15.–
50 cl	Fr. 10.80	75 cl	Fr. 15.50
–	–	–	Fr. 18.–
–	–	–	–
50 cl	Fr. 10.80	75 cl	Fr. 15.50
–	–	–	Fr. 18.–
50 cl	Fr. 12.20	75 cl	Fr. 17.50
–	–	–	Fr. 17.50
50 cl	Fr. 8.80	75 cl	Fr. 12.60
–	–	–	Fr. 12.60
50 cl	Fr. 10.80	75 cl	Fr. 15.50
–	–	–	Fr. 15.50
50 cl	Fr. 12.20	75 cl	Fr. 17.50
–	–	–	Fr. 17.50
50 cl	Fr. 8.80	75 cl	Fr. 12.60
–	–	–	Fr. 12.60
50 cl	Fr. 10.80	75 cl	Fr. 15.50
–	–	–	Fr. 15.50
50 cl	Fr. 12.20	75 cl	Fr. 17.50
–	–	–	Fr. 17.50
50 cl	Fr. 8.80	75 cl	Fr. 12.60
–	–	–	Fr. 12.60
50 cl	Fr. 10.80	75 cl	Fr. 15.50
–	–	–	Fr. 15.50
50 cl	Fr. 12.20	75 cl	Fr. 17.50
–	–	–	Fr. 17.50
50 cl	Fr. 8.80	75 cl	Fr. 12.60
–	–	–	Fr. 12.60
50 cl	Fr. 10.80	75 cl	Fr. 15.50
–	–	–	Fr. 15.50
50 cl	Fr. 12.20	75 cl	Fr. 17.50
–	–	–	Fr. 17.50
50 cl	Fr. 8.80	75 cl	Fr. 12.60
–	–	–	Fr. 12.60
50 cl	Fr. 10.80	75 cl	Fr. 15.50
–	–	–	Fr. 15.50
50 cl	Fr. 12.20	75 cl	Fr. 17.50
–	–	–	Fr. 17.50
50 cl	Fr. 8.80	75 cl	Fr. 12.60
–	–	–	Fr. 12.60
50 cl	Fr. 10.80	75 cl	Fr. 15.50
–	–	–	Fr. 15.50
50 cl	Fr. 12.20	75 cl	Fr. 17.50
–	–	–	Fr. 17.50
50 cl	Fr. 8.80	75 cl	Fr. 12.60
–	–	–	Fr. 12.60
50 cl	Fr. 10.80	75 cl	Fr. 15.50
–	–	–	Fr. 15.50
50 cl	Fr. 12.20	75 cl	Fr. 17.50
–	–	–	Fr. 17.50
50 cl	Fr. 8.80	75 cl	Fr. 12.60
–	–	–	Fr. 12.60
50 cl	Fr. 10.80	75 cl	Fr. 15.50
–	–	–	Fr. 15.50
50 cl	Fr. 12.20	75 cl	Fr. 17.50
–	–	–	Fr. 17.50
50 cl	Fr. 8.80	75 cl	Fr. 12.60
–	–	–	Fr. 12.60
50 cl	Fr. 10.80	75 cl	Fr. 15.50
–	–	–	Fr. 15.50
50 cl	Fr. 12.20	75 cl	Fr. 17.50
–	–	–	Fr. 17.50
50 cl	Fr. 8.80	75 cl	Fr. 12.60
–	–	–	Fr. 12.60
50 cl	Fr. 10.80	75 cl	Fr. 15.50
–	–	–	Fr. 15.50
50 cl	Fr. 12.20	75 cl	Fr. 17.50
–	–	–	Fr. 17.50
50 cl	Fr. 8.80	75 cl	Fr. 12.60
–	–	–	Fr. 12.60
50 cl	Fr. 10.80	75 cl	Fr. 15.50
–	–	–	Fr. 15.50
50 cl	Fr. 12.20	75 cl	Fr. 17.50
–	–	–	Fr. 17.50
50 cl	Fr. 8.80	75 cl	Fr. 12.60
–	–	–	Fr. 12.60
50 cl	Fr. 10.80	75 cl	Fr. 15.50
–	–	–	Fr. 15.50
50 cl	Fr. 12.20	75 cl	Fr. 17.50
–	–	–	Fr. 17.50
50 cl	Fr. 8.80	75 cl	Fr. 12.60
–	–	–	Fr. 12.60
50 cl	Fr. 10.80	75 cl	Fr. 15.50
–	–	–	Fr. 15.50
50 cl	Fr. 12.20	75 cl	Fr. 17.50
–	–	–	Fr. 17.50
50 cl	Fr. 8.80	75 cl	Fr. 12.60
–	–	–	Fr. 12.60
50 cl	Fr. 10.80	75 cl	Fr. 15.50
–	–	–	Fr. 15.50
50 cl	Fr. 12.20	75 cl	Fr. 17.50
–	–	–	Fr. 17.50
50 cl	Fr. 8.80	75 cl	Fr. 12.60
–	–	–	Fr. 12.60
50 cl	Fr. 10.80	75 cl	Fr. 15.50
–	–	–	Fr. 15.50
50 cl	Fr. 12.20	75 cl	Fr. 17.50
–	–	–	Fr. 17.50
50 cl	Fr. 8.80	75 cl	Fr. 12.60
–	–	–	Fr. 12.60
50 cl	Fr. 10.80	75 cl	Fr. 15.50
–	–	–	Fr. 15.50
50 cl	Fr. 12.20	75 cl	Fr. 17.50
–	–	–	Fr. 17.50
50 cl	Fr. 8.80	75 cl	Fr. 12.60
–	–	–	Fr. 12.60
50 cl	Fr. 10.80	75 cl	Fr. 15.50
–	–	–	Fr. 15.50
50 cl	Fr. 12.20	75 cl	Fr. 17.50
–	–	–	Fr. 17.50
50 cl	Fr. 8.80	75 cl	Fr. 12.60
–	–	–	Fr. 12.60
50 cl	Fr. 10.80	75 cl	Fr. 15.50
–	–	–	Fr. 15.50
50 cl	Fr. 12.20	75 cl	Fr. 17.50
–	–	–	Fr. 17.50
50 cl	Fr. 8.80	75 cl	Fr. 12.60
–	–	–	Fr. 12.60
50 cl	Fr. 10.80	75 cl	Fr. 15.50
–	–	–	Fr. 15.50
50 cl	Fr. 12.20	75 cl	Fr. 17.50
–	–	–	Fr. 17.50
50 cl	Fr. 8.80	75 cl	Fr. 12.60
–	–	–	Fr. 12.60
50 cl	Fr. 10.80	75 cl	Fr. 15.50
–	–	–	Fr. 15.50
50 cl	Fr. 12.20	75 cl	Fr. 17.50
–	–	–	Fr. 17.50
50 cl	Fr. 8.80	75 cl	Fr. 12.60
–	–	–	Fr. 12.60
50 cl	Fr. 10.80	75 cl	Fr. 15.50
–	–	–	Fr. 15.50
50 cl	Fr. 12.20	75 cl	Fr. 17.50
–	–	–	Fr. 17.50
50 cl	Fr. 8.80	75 cl	Fr. 12.60
–	–	–	Fr. 12.60
50 cl	Fr. 10.80	75 cl	Fr. 15.50
–	–	–	Fr. 15.50
50 cl	Fr. 12.20	75 cl	Fr. 17.50
–	–	–	Fr. 17.50
50 cl	Fr. 8.80	75 cl	Fr. 12.60
–	–	–	Fr. 12.60
50 cl	Fr. 10.80	75 cl	Fr. 15.50
–	–	–	Fr. 15.50
50 cl	Fr. 12.20	75 cl	Fr. 17.50
–	–	–	Fr. 17.50
50 cl	Fr. 8.80	75 cl	Fr. 12.60
–	–	–	Fr. 12.60
50 cl	Fr. 10.80	75 cl	Fr. 15.50
–	–	–	Fr. 15.50
50 cl	Fr. 12.20	75 cl	Fr. 17.50
–	–	–	Fr. 17.50
50 cl	Fr. 8.80	75 cl	Fr. 12.60
–	–	–	Fr. 12.60
50 cl	Fr. 10.80	75 cl	Fr. 15.50
–	–	–	Fr. 15.50
50 cl	Fr. 12.20	75 cl	Fr. 17.50
–	–	–	Fr. 17.50
50 cl	Fr. 8.80	75 cl	Fr. 12.60
–	–	–	Fr. 12.60
50 cl	Fr. 10.80	75 cl	Fr. 15.50
–	–	–	Fr. 15.50
50 cl	Fr. 12.20	75 cl	Fr. 17.50
–	–	–	Fr. 17.50
50 cl	Fr. 8.80	75 cl	Fr. 12.60
–	–	–	Fr. 12.60
50 cl	Fr. 10.80	75 cl	Fr. 15.50
–	–	–	Fr. 15.50
50 cl	Fr. 12.20	75 cl	Fr. 17.50
–	–	–	Fr. 17.50
50 cl	Fr. 8.80	75 cl	Fr. 12.60
–	–	–	Fr. 12.60
50 cl	Fr. 10.80	75 cl	Fr. 15.50
–	–	–	Fr. 15.50
50 cl	Fr. 12.20	75 cl	Fr. 17.50
–	–	–	Fr. 17.50
50 cl	Fr. 8.80	75 cl	Fr. 12.60
–	–	–	Fr. 12.60
50 cl	Fr. 10.80	75 cl	Fr. 15.50
–	–	–	Fr. 15.50
50 cl	Fr. 12.20	75 cl	Fr. 17.50
–	–	–	Fr. 17.50
50 cl	Fr. 8.80	75 cl	Fr. 12.60
–	–	–	Fr. 12.60
50 cl	Fr. 10.80	75 cl	Fr. 15.50
–	–	–	Fr. 15.50
50 cl	Fr. 12.20	75 cl	Fr. 17.50
–	–	–	Fr. 17.50
50 cl	Fr. 8.80	75 cl	Fr. 12.60
–	–	–	Fr. 12.60
50 cl	Fr. 10.80	75 cl	Fr. 15.50
–	–	–	



Manuel Krebs, Weinbau im Vogelsang, 2513 Twann  
Tel. 032 315 23 45 | Fax 032 315 29 73 | krebs-twann@bluewin.ch



## Tage der offenen Kellertüre

**Samstag, 27. November von 10 bis 17 Uhr**

**Sonntag, 28. November von 10 bis 17 Uhr**

Degustieren Sie im Weinkeller unsere Twanner und Gampeler Weine des Jahrgangs **2009**.  
Zu den Festtagen sind alle unsere Weine, Schnäpse und Vins Mousseux auch in Geschenkverpackungen erhältlich.

### **Süss und kräftig**


Ab dem 27. November ist neu unser Süsswein Grappe d'or 2009  
sowie unser Pinot Noir Alte Rebe 2009 zu degustieren!

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

## Weihnachtsapéro

In unserem Weinkeller können Sie in gemütlichem Ambiente  
Ihr Weihnachtsapéro organisieren und geniessen.  
Kontaktieren Sie uns für weitere Infos!





Manuel Krebs  
Weinbau im Vogelsang  
2513 Twann

Handwritten: 032 315 23 45 | Fax 032 315 29 73 | krebs-twann@bluewin.ch

**In folgenden Hotels und Restaurants können Sie unsere Weine geniessen:**

Bern	Hotel Bern Restaurant Flo's
Bettlach	Landgasthof St. Urs und Viktor
Frauchwil	Restaurant Hirschen
Grosshöchstetten	Restaurant Sternen
Kernenried	Gasthof Löwen
Lüsslingen	Restaurant Bellevue
Lützelfüh-Goldbach	Restaurant Ochsen
Twann	Hotel Fontana Restaurant zum Alten Schweizer Restaurant Twannerstube Restaurant Engelberg
Twann/Gaicht	Restaurant Tanne



**So finden Sie uns:**  
Etwa 6 km westlich von Biel zweigen Sie bei der Ortstafel Wingreis (ca. 1.5 km vor Twann) von der Strasse ab. Unmittelbar dort sehen Sie auf der rechten Strassenseite den Wegweiser «Vogelsang». Dem folgen Sie in Richtung Rebbergrasse, wo Sie unter Haus finden.



Der Weinjahrgang 2009

Twann, im Frühling 2010

Liebe Weinfreunde, werte Kunden

Das Rebjahr 2009 war für den Winzer ein einmaliges Jahr wie aus dem Bilderbuch. Nach einem strengen und langen Winter kam ein schneller Austrieb und die Blüte hat bereits in den ersten Juni-Tagen begonnen. Das Wachstum im Sommer war so schnell, dass schon am 1. August die Vegetation bei der Rebe abgeschlossen war. Die Trauben konnten im August und September bei trockenerem und sehr warmem Wetter zu einem Spitzen-Jahrgang heranreifen. Bereits am 21. September haben wir mit der Traubenlese begonnen. Die neuen Weine mit bester Qualität sind nun ausgebaut und präsentieren sich sehr sortentypisch mit gehaltvollen Bouquets.

Es würde uns freuen, Sie auch für den ausgezeichneten Jahrgang 2009 begeistern zu können und laden Sie ein, den Wein in unserem Weingut zu degustieren.

Mit besten Grüßen vom Bielersee  
Ihre Winzerfamilie Krebs

Manuel Krebs, Weinbau im Vogelsang, 2513 Twann  
Tel. 032 315 23 45 | Fax 032 315 29 73 | krebs-twann@bluewin.ch

**Die Preise für den Jahrgang 2009 alle Preise inkl. 7.6% MWST.**

Twanner Gutedel AOC	50 cl	Fr. 8.80	75 cl	Fr. 12.60
BÄRNERWY Gutedel AOC	–	–	–	Fr. 14.–
Twanner OËIL de Perdrix AOC	–	Fr. 10.80	–	Fr. 15.50
Twanner Pinot Noir AOC	–	Fr. 10.80	–	Fr. 15.50
BÄRNERWY Pinot Noir AOC	–	–	–	Fr. 17.–
Twanner Pinot Gris AOC	–	Fr. 12.20	–	Fr. 17.50
Twanner Chardonnay AOC	–	Fr. 12.20	–	Fr. 17.50
Gampeler Gutedel AOC	–	Fr. 8.80	–	Fr. 12.60
Gampeler Müller-Thurgau AOC	–	Fr. 8.80	–	Fr. 12.60
Gampeler OËIL de Perdrix AOC	–	Fr. 15.50	–	Fr. 15.50
Gampeler Pinot Noir AOC	–	Fr. 10.80	–	Fr. 15.50
Twanner Malbec AOC 2008	–	–	–	Fr. 25.–

**Twanner**  
«Jéroboams» Dreiflasken Gutedel Fr. 80.–  
Dreiflasken Pinot Noir Fr. 86.–

Vin Mousseux Brut trocken Fr. 23.–  
Demi-sec, leicht süss Fr. 23.–

**Gebranntes aus den Produkten unserer Rebenn**

Twanner Marc de vigne, 41°	50 cl	Fr. 20.–	75 cl	Fr. 28.–
Twanner Weindruse/Hefebrand, 41°	–	–	–	Fr. 20.– Fr. 28.–
–	–	–	–	28.–
Twanner Weinbrand, 41°	–	Fr. 23.–	–	Fr. 33.–

Lieferbedingungen: In Kartons zu sechs und zwölf 75cl-Flaschen oder fünfzehn 50cl-Flaschen. Fradrikosten werden in Rechnung gestellt. Ab dem vierten Karton Franko-Lieferung. Preise ab Keller inkl. MWST., Glas und Verpackungen: Zahlung 30 Tage netto.

**Bestellung**

50 cl	75 cl	Twanner Gutedel
50 cl	75 cl	BÄRNERWY Gutedel
50 cl	75 cl	Twanner OËIL de Perdrix
50 cl	75 cl	Twanner Pinot Noir
50 cl	75 cl	BÄRNERWY Pinot Noir
50 cl	75 cl	Twanner Pinot Gris
50 cl	75 cl	Twanner Chardonnay
50 cl	75 cl	Gampeler Gutedel
50 cl	75 cl	Gampeler Müller-Thurgau
50 cl	75 cl	Gampeler OËIL de Perdrix
50 cl	75 cl	Gampeler Pinot Noir
50 cl	75 cl	Twanner Malbec
300 cl	–	«Jéroboams» Gutedel
300 cl	–	«Jéroboams» Pinot Noir
75 cl	–	Vin Mousseux Brut
75 cl	–	Vin Mousseux Demi-sec
50 cl	75 cl	Twanner Marc de vigne
50 cl	75 cl	Twanner Weindruse
50 cl	75 cl	Twanner Weinbrand

Der Wein ist zuzustellen  Der Wein wird abgeholt

Name \_\_\_\_\_  
Vorname \_\_\_\_\_  
Strasse \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort \_\_\_\_\_  
Unterschrift \_\_\_\_\_



**Frühlingsdegustation 2010**  
Am **Freitag, 14. Mai von 14 bis 19 Uhr** und am **Samstag, 15. Mai von 10 bis 16 Uhr** können sie in unserem Betrieb den neuen Jahrgang verkosten. Kommen Sie vorbei und gönnen Sie sich ein Glas dieses tollen Jahrgangs.

**Vinterra 2**  
Im Jahr 2000 wurden die Rebmauern unserer idyllischen Landschaft mit mehr als 25'000 Kerzen ausgeleuchtet. Nun folgt in der Nacht vom **21. auf den 22. August 2010** unter dem Thema „Résonance du paysage“ oder „Klang der Landschaft“ ein weiteres Projekt. Von Tüschler bis Ligerz wird der Klang der Landschaft zu hören sein. Unser Betrieb, eingebettet in mitten dieses Projektes, öffnet für Sie die Tür und wird Ihnen zu verkosten geben, was diese tolle Landschaft hergibt. (Bei schlechter Witterung Ausweichdatum: Infos unter [www.vinterra.ch](http://www.vinterra.ch))

**Adventsdegustation 2010**  
Am **Samstag, 27. November von 10 bis 17 Uhr** und am **Sonntag, 28. November von 10 bis 17 Uhr** findet die traditionelle Adventsdegustation statt. Ob Wein für sich selbst oder originell verpackt. Alles steht für Sie bereit.

**Neu im Rebberg** (auch als Gutschein erhältlich)  
**Rebbergbegehung:** Neu bieten wir für Sie eine geführte und kommentierte Rebbergbegehung bis zu unserem „Räbhüsli“ hoch über dem Bielersee an. Anschließend werden Sie mit einem Glas Wein im Rebberg belohnt. Preis pro Person: 25.–

**„Räbhüslizvieri“:** Sie holen auf unserem Betrieb einen Korb mit einem „Zvieri“ und einer Flasche Wein ab. Danach begeben Sie sich eigenständig zu unserem Räbhüsli, wo Sie gemütlich Ihren Zvieri geniessen können. Preis pro Person: 25.–

Wir würden uns freuen, Sie auch in diesem Jahr bei uns begrüßen zu dürfen.

Mit besten Grüßen vom Bielersee  
Ihre Winzerfamilie Krebs

Manuel Krebs, Weinbau im Vogelsang, 2513 Twann  
Tel. 032 315 23 45 | Fax 032 315 29 73 | krebs-twann@bluewin.ch