

*Mauler*  
MAISON FONDÉE EN 1829

# Presseunterlagen

Mai 2010



Mauler & Cie SA  
Le Prieuré St-Pierre - CH 2112 Môtiers - Neuchâtel  
Tél. +41 (0)32 862 03 03 - Fax +41 (0)32 862 03 04 - mailbox@mauler.ch - www.mauler.ch



**Ausgabe vom 11.05.2010**

## Inhaltsverzeichnis

<b>1. DIE FIRMA MAULER: BLICK HINTER DIE KULISSEN .....</b>	<b>1</b>
○ Das Kloster St-Pierre .....	2
○ Unsere Tradition .....	3
○ Das Unternehmen heute .....	5
○ Curriculum vitae von Jean-Marie Mauler, Präsident Mauler & Cie.....	7
<b>2. DIE PRODUKTE VON MAULER.....</b>	<b>8</b>
<b>3. DIE « MÉTHODE TRADITIONNELLE » .....</b>	<b>10</b>
○ Die 17 Schritte der « Méthode traditionnelle » .....	12
<b>4. AUSZEICHNUNGEN.....</b>	<b>14</b>
<b>5. BESUCH - DEGUSTATIONEN.....</b>	<b>20</b>
<b>6. SO DEGUSTIEREN SIE RICHTIG.....</b>	<b>31</b>
<b>7. KONTAKT.....</b>	<b>32</b>

## BEILAGEN

- Infoblätter Produkte Mauler

## 1. DIE FIRMA MAULER

Ein friedliches und idyllisches Tal, ein altes Benediktinerkloster, in dem die gregorianischen Gesänge bis heute nachzuhallen scheinen, geheimnisvolle Keller mit Jahrhunderte alten Gewölben... In diesem aussergewöhnlichen Rahmen stellt die Familie Mauler seit 1829 mit Leidenschaft und hohem Traditionsbewusstsein ihre grossen Vins Mousseux her.

### Ein geschichtsträchtiger Ort

Das im 6. Jahrhundert von eingewanderten Mönchen aus dem Burgund gegründete Kloster St-Pierre in Môtiers im Herzen des Val-de-Travers bildete fast ein Jahrtausend lang eines der bedeutendsten religiösen Zentren der Region. Spiritualität, aber auch Gastfreundschaft und Geselligkeit kennzeichnen diese Stätte, deren Bedeutung als Ort der Weinherstellung von den Benediktinern eingeführt wurde.

### Eine wertvolle Tradition

Seit 180 Jahren lässt die Familie Mauler mit ungebrochener Leidenschaft und Berufung die grosse Kunst der Herstellung von Vins Mousseux fortleben, die einst, zusammen mit wertvollen Geheimnissen, von ihrem Ahnen Louis-Edouard überliefert wurde. Bereits im 19. Jahrhundert exportierte das für die Qualität und Finesse seiner Weine renommierte Haus Mauler seine Cuvées über die Ozeane bis nach Hongkong, San Francisco und Buenos Aires. Seither bestätigt sich das Renommee der Marke Jahr für Jahr von Neuem.

### Respekt vor einem Jahrhunderte alten Handwerk

Die seit Beginn angewendete traditionelle Methode («Méthode traditionnelle») erfordert komplexe Kenntnisse und unendlich viel Sorgfalt. Das Ritual ist stets das gleiche: eine strenge Selektion der Reben und Trauben, die an den sonnigen Weinbergen des Neuenburger Sees gedeihen, eine subtile Assemblage nach der ersten Gärung, die zweite Gärung in der Flasche, dann die langsame Reifung in der Dunkelheit bei konstanter Temperatur, schliesslich das gleichmässige Rütteln der Flaschen, das Degorgieren und die Dosage, bevor die Flasche ihr endgültiges Festgewand erhält.

## ○ DAS KLOSTER ST-PIERRE

Der Name des Dorfs Môtiers geht auf „Moustier“ (Monasterium = Kloster) zurück.

### Die Benediktinerzeit

Jüngsten Ausgrabungen zufolge wurde das Kloster St. Pierre im 6. Jahrhundert n. Chr. gegründet. Seit dem 8. Jahrhundert lassen sich zwei nebeneinander bestehende Kirchen nachweisen, die der spirituellen Bedeutung von Môtiers Ausdruck verleihen: Notre-Dame als Kirche für die Laiengemeinde und St. Pierre als Kirche der Mönche.

Das Kloster erlebte in seiner langen Geschichte zahlreiche Veränderungen. Die wichtigste ist wohl der umfangreiche Ausbau durch Mönche aus Cluny im 11. Jahrhundert.

Die grosse, in romanischem Stil gehaltene Kirche mass 35 m (Länge) auf 20 m (Breite). Die Krypta ist die einzige ihrer Art im Kanton Neuenburg. Heute ist sie Teil der Kellergewölbe, in denen die Cuvées Mauler heranreifen. Die gotischen Bögen des Chores und der aussergewöhnliche Dachstuhl in Form eines umgekehrten Kiels stammen aus dem 16. Jahrhundert.

### Nach der Reformation

Im Jahr 1536, also nach tausend Jahren ununterbrochener Präsenz, vertreibt die Reformation die Mönche. Sie flüchten in die Abtei von Mont-Benoît in der Franche-Comté und lagern auch die Archive dorthin aus. Zwei Jahre später wird das Kloster säkularisiert. Die Kirche dient nun als Scheune zur Aufbewahrung von Sacheinnahmen und Steuern in Naturalien. Die fürstlichen Steuereinnahmer nutzen die Klostergebäude als Wohnung.

Danach hatte das Kloster St. Pierre wechselnde Besitzer. Jean-Jacques Rousseau hielt sich von 1762 bis 1765 in Môtiers auf und erwog sogar, dort eine Druckerei aufzubauen und die Erstausgabe seiner gesammelten Werke herauszugeben.

### Die Ära Mauler

Im Jahr 1859 zieht Louis-Edouard Mauler, ein Elsässer, im Kloster ein, da es ihm die geräumigen und tiefen Keller und ihre konstante Temperatur angetan haben. Er übernimmt somit eine Institution, die im Jahr 1829 von Abram-Louis Richardet gegründet wurde und bereits für ihre grossartigen Grands Vins Mousseux berühmt war.

## ○ Unsere Tradition

Seit 1859 überliefert die Familie Mauler ihr Know-how und ihre Leidenschaft von Generation zu Generation.

Heute ist Jean-Marie Mauler, Urenkel des Gründers, Geschäftsführer, und er entwickelt das Haus Mauler weiter, ganz im Sinne hoher Tradition und Innovation.

### Meilensteine in der Geschichte des Hauses

- 1829** Abram-Louis Richardet beginnt im ehemaligen Kloster mit der Herstellung von Vins Mousseux nach der „Méthode traditionnelle“ (Flaschengärung).
- 1859** Übernahme des Geschäfts durch Louis-Edouard Mauler und Gründung der Gesellschaft *Louis Mauler*.
- 1869** Die Familie Mauler erwirbt das Kloster.
- 1894** Bau eines neuen Kellers unter dem Ostflügel des Klosters.
- 1899** Bau eines Nebengebäudes im Osten der historischen Gebäude (grosser Keller und Cuvée/Vinifikationsanlage).
- 1909** Die Gesellschaft trägt neu den Namen *Mauler & Cie* (Kommanditgesellschaft auf Aktien).
- 1910** Die *Cuvée de Réserve 1906* wird dem französischen Präsidenten Armand Fallières bei seinem Staatsbesuch serviert.
- 1912** Die *Cuvée de Réserve 1906* wird dem deutschen Kaiser Wilhelm II. bei seinem Besuch in der Schweiz serviert.
- 1914** Louis-Edouard Mauler stirbt im Alter von 81 Jahren. Charles Mauler übernimmt die Geschäftsleitung.
- 1929** Bei der ersten Landung des Luftschiffs „Graf Zeppelin“ am 2. November in Dübendorf bei Zürich wird das Ereignis unter anderem von der Regierung mit der *Cuvée de Réserve Brut Mauler* gefeiert.
- 1938** Die Viertelflasche kommt auf den Markt.
- 1941** Louis-Charles Mauler, der älteste Sohn von Charles, übernimmt die Geschäftsleitung von seinem Vater.
- 1954** *Mauler & Cie* wird in eine Aktiengesellschaft umgewandelt.

## Meilensteine in der Geschichte des Hauses (Fortsetzung)

- 1961** Erneuter Ausbau der Klosterkeller.
- 1976** Nach dem plötzlichen Tod von Louis-Charles Mauler übernimmt der jüngere Sohn von Charles, Jean-Pierre, die Geschäftsleitung.
- 1981** Ihre Majestät Königin Elisabeth II. von England kostet im Bundeshaus die *Cuvée du Jubilé*.
- 1983** François Mitterand, Präsident der Republik Frankreich, weiss bei seinem Besuch in der Schweiz auch die *Cuvée Brut Nature* zu schätzen.
- 1990** Der Sohn von Jean-Pierre Mauler, Jean-Marie, und der Sohn von Louis-Charles Mauler, Blaise, übernehmen gemeinsam die Geschäftsleitung.
- 1992** Bau des neuen Verwaltungsgebäudes und der neuen Produktionsstätte in Môtiers.
- 2002** Die *Cuvée Expo.02* wird die offizielle Cuvée der Schweizerischen Landesausstellung.
- 2003** Mit der *Cuvée Tradition Brut* feiert die schweizerische Botschaft in London die Parade des Lord Mayor in London, an der 900 Vertreter der zürcherischen Zünfte teilnahmen.
- 2009** Mauler feiert seinen 180. Geburtstag.

## ○ Das Unternehmen heute

Unter der Leitung von Jean-Marie Mauler erfolgt seit kurzem eine Redimensionierung. Zudem wurde eine Geschäftspartnerschaft mit dem Neuenburger Haus Châtenay in Areuse (NE) geschlossen.

Châtenay zeichnet insbesondere für die Pressung des Mosts verantwortlich und stellt die logistische Unterstützung für den Vertrieb der Produkte aus dem Hause Mauler in den Kantonen Neuenburg und Jura sicher. Die Vinifizierung und die Assemblage erfolgen in Môtiers. In den Kellern des Klosters St. Pierre reift der Vin Mousseux gemäss der „Méthode traditionnelle“ des Hauses Mauler. Die Önologen des Hauses arbeiten zudem eng mit externen Spezialisten zusammen, insbesondere mit Experten aus Epernay (F).

Zur Sicherstellung der ausgezeichneten Qualität erneuert Mauler die Produktionsanlagen laufend und führt konstant Kontrollen und Massnahmen zur Qualitätssteigerung durch.

Zudem stellt Mauler sein detailliertes Wissen über die „Méthode traditionnelle“ über 100 Winzern und Produzenten in der Schweiz zur Verfügung. Das Unternehmen hat sich zum Ziel gesetzt, ein Schweizer Qualitätszentrum für die „Méthode traditionnelle“ zu werden.

### Unternehmensstruktur

Mauler & Cie AG ist eine Aktiengesellschaft nach schweizerischem Recht. Das Aktienkapital von CHF 1'923'000.- ist voll liberiert und befindet sich mehrheitlich im Besitz der Familie Mauler.

Das Unternehmen hat vor kurzem Massnahmen eingeleitet für eine Öffnung des Kapitals, womit Beteiligungen Dritter ermöglicht werden. Damit wird eine neue Entwicklung eingeleitet, welche der traditionellen Herstellung Rechnung trägt und das Erbe systematisch weiterführt und -pflegt.

Die Öffnung fand auch Eingang in die Geschäftsleitung, welche nun auch von Mitgliedern, welche nicht der Familie angehören, besetzt werden kann.

Der Verwaltungsrat ist wie folgt zusammengesetzt:

- Jean-Marie Mauler, Präsident, Colombier (NE)
- Jean-Willy Bihler, Mitglied des Verwaltungsrates, Neuchâtel
- Philippe Béguin, Mitglied des Verwaltungsrates, Corcelles-Cormondèche
- Grégory Mallet, Mitglied des Verwaltungsrates, Neuchâtel.

Sekretär (nicht im Handelsregister eingetragen): Philippe Brun

## Kennzahlen

- Anzahl Mitarbeitende 30
- Abfüllung pro Jahr 350 000 bis 400 000 Flaschen
- Lagerumfang 2 000 000 Flaschen
- Anzahl Flaschenabfüllungen pro Tag 30 000
- Abfüllfrequenz 4 500 Flaschen/Stunde
- Dégorgement 2 500 Flaschen/Stunde
- Etikettierfrequenz 2 000 Flaschen/Stunde
- Lagerkapazität in Fässern 350 000 Liter

## ○ Curriculum vitae von Jean-Marie Mauler, Präsident Mauler & Cie

Jean-Marie Mauler, geboren 1951, verfügt über einen Hochschulabschluss der Rechtswissenschaften der Universität Neuenburg und ist Inhaber des Anwaltspatents.

Er war juristischer Berater beim Bundesamt für Militärversicherung in Bern, Richter beim militärischen Appellationshof, Rechtsberater beim Eidgenössischen Departement des Innern und Berater bei zahlreichen Wirtschafts- und Kulturverbänden.

Als externer juristischer Berater der Firma Mauler war er während mehrerer Jahre mit verschiedenen grossen Dossiers beauftragt (Problem der Einfuhrkontingente, unlauterer Wettbewerb, Ursprungsbezeichnung, juristische Beziehungen mit Partnern und europäischen Lieferanten, usw.).

Nach einer Weiterbildung in Betriebsökonomie und Marketing trat er 1990 in die Geschäftsleitung des Familienunternehmens ein. 1993 wurde er zum Vizepräsidenten und 1999 zum Präsidenten des Verwaltungsrates gewählt.

## 2. DIE PRODUKTE VON MAULER

Die Schaumweine « Méthode traditionnelle » Mauler werden in mehrere Produktkategorien unterteilt:

- **Mauler Cordon**
  - Cordon or brut
  - Cordon or dry
  - Cordon or demi-sec
  - Cordon rosé brut
  - Cordon rosé demi-sec
  
- **Mauler Tradition**
  - Tradition brut
  - Tradition demi-sec
  - Tradition rosé brut
  - Tradition rosé demi-sec
  
- **Cuvées Spéciales**
  - Switzerland dry
  - Cuvée Chardonnay brut
  - Cuvée Chardonnay sec
  - Cuvée des bénédictins
  - Cuvée Brut nature (millésimée)
  - Cuvée Réserve brut (millésimée)
  - Cuvée Excellence (millésimée)
  - Cuvée Louis-Edouard Mauler (millésimée)
  - Cuvée Xamax Brut
  
- **Séductions gourmandes**
  - Coffret Switzerland Gourmand
  - Coffret Switzerland Lächerli
  - Coffret Chardonnay Gourmand
  - Coffret Rosé Gourmand
  - Coffret Rosé Lächerli
  - Coffret Cordon Or Cocktail
  - Coffret Excellence
  - Coffret Switzerland

① Weitere Informationen zu den verschiedenen Cuvées finden Sie auf den beiliegenden Produkteblättern.

# Mauler

## Mauler vertreibt auch alkoholfreien Schaumwein...

- **Cadet Mauler**
  - Cadet muscaté blanc (ohne Alkohol)
  - Cadet muscaté rosé (ohne Alkohol)
  - Cadet Premium Edition (ohne Alkohol)

## ... sowie Wein mit der Ursprungsbezeichnung Neuchâtel AOC

- **Mauler Neuchâtel AOC**
  - Pinot Noir
  - Pinot Noir im Eichenfass ausgebaut
  - Œil-de-Perdrix
  - Chardonnay

Als Spezialität bietet Mauler auch das Fondue « Mauler » und mit Mauler aromatisierte Schokoladetruffes an.

① Weitere Informationen zu den verschiedenen Cuvées finden Sie auf den beiliegenden Produkteblättern.

## 3. DIE „METHODE TRADITIONNELLE“

Seit seiner Gründung setzt das Haus Mauler auf die „Méthode traditionnelle“ (Flaschengärung). Die Geheimrezepte für die Herstellung edler Grands Vins Mousseux und das Fachwissen reichen über Generationen zurück.

### Wie stellt man edlen Grand Vin Mousseux her?

Moussierender Wein lässt sich auf unterschiedliche Weise herstellen:

- Die „Méthode traditionnelle“ oder Flaschengärung besteht aus einem ersten Gärprozess des Weins im Fass, worauf nach der Flaschenabfüllung eine zweite langsame Gärung erfolgt, die durch Beifügen der Liqueur de tirage (Dosage) ausgelöst wird.
- Bei der „Méthode en cuve close“ (Tankgärverfahren) erfolgen beide Gärvorgänge im Tank anstatt in der Flasche. Mit Hilfe dieser Technik lassen sich in grossem Stil Vins Mousseux von durchschnittlicher Qualität herstellen.
- Bei der „Méthode par gazéification“ (Imprägnierung) wird dem Wein künstlich fremdes CO<sub>2</sub>-Gas zugefügt. Diese Methode kommt zum Beispiel bei der Herstellung von bestimmten perlenden alkoholfreien Weinen zur Anwendung.

### Ausgewählte Rebsorten des Hauses Mauler

- Der Pinot Noir (Blauburgunder) bildet das eigentliche Rückgrat der Grandes Cuvées Mauler. Diese edle Rebsorte bringt bei der Assemblage Struktur, ein solides Fundament, Körper, Harmonie und Fülle ein.
- Auch der Chardonnay bringt seine Struktur und seinen soliden Charakter ein, zudem gewinnt der Vin Mousseux so an Feinheit und Bukett, für das der Chardonnay berühmt ist.

Zur Abrundung der Assemblage unserer Cuvées wählen wir zusätzlich folgende Rebsorten aus:

- Der Chenin gibt eine lebhaftere und persönliche Note aus einem ganz eigenen Gebiet samt einer guten Struktur.
- Der Colombard wird wegen seiner Frucht- und Gewürznoten geschätzt, er trägt zur Harmonie und der Abrundung einer Cuvée bei.

# Mauler

- Der Cabernet Sauvignon unterstreicht mit seinem Geschmack nach Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren das Aroma roter Früchte.
- Der Cabernet Franc gibt der Cuvée einen sehr aromatischen „grünen“ Charakter.

Die Trauben stammen teils von Reben der Familie Mauler, teils aber auch von Reben verschiedener renommierter Neuenburger oder französischer Produzenten.

## ○ Die 17 Schritte der „Méthode traditionnelle“

### 1. Weinlese

Die bei der Assemblage der Cuvées verwendeten Rebsorten (hauptsächlich Pinot Noir und Chardonnay) werden nach strengen Kriterien ausgewählt.

### 2. Keltern

Die Trauben werden rasch und sanft gepresst, um einen weissen Most zu erzeugen (Weisskelterung). In diesem Stadium sind weder Maischung noch Gärung erwünscht, damit sich der Most nicht verfärbt.

### 3. Vorklärung

Zum Dekantieren wird der Most in offene Tanks gefüllt und dann in Fässer oder Tanks zur ersten Gärung abgefüllt.

### 4. Erste Gärung

Nach einigen Wochen hat sich der Most in stillen Wein gewandelt. Diese Gärung lässt sich durch Zugabe von Hefe aktivieren.

### 5. Assemblage

Bei jedem Vin Mousseux ist es ganz besonders wichtig, dass die einzelnen Crus degustiert und gemischt werden, um eine ausgewogene Cuvée zu schaffen. Nur Cuvées aus aussergewöhnlichen Ernten werden zu so genannten Millésimes, d. h. Jahrgangswainen.

### 6. Abfüllung

Nach der Assemblage werden die Cuvées in Flaschen abgefüllt. Sie erhalten mit der Dosage den notwendigen Zuckerzusatz, damit sich der Schaum bilden kann. Die Flaschen werden provisorisch verkorkt.

### 7. Auflegen

Die Flaschen werden waagrecht auf Latten gelegt und in Kellern mit einer konstanten Temperatur von 10 bis 12 Grad aufbewahrt, um die Zweitgärung zu begünstigen.

### 8. Schaumbildung

Diese Zweitgärung muss äusserst langsam erfolgen, um feine Schaumperlen und einen nachhaltigen Cordon (Band aus aufsteigenden Blasen) sicherzustellen und somit einen edlen Vin Mousseux zu schaffen.

### 9. Umlagerung in Rüttelpulte

nach einer Reifezeit von mindestens drei Jahren im Keller werden die Flaschen mit dem Korken nach unten in Rüttelpulten platziert.

## 10. Rütteln

Durch schnelle Kreisbewegungen und rhythmisches Vibrieren werden die Flaschen nach und nach in die Senkrechte gebracht (Korken nach unten), so dass sich das Depot im Flaschenhals sammelt und ablagert.

## 11. Durchleuchtung

Die Lage des Depots und die Klarheit des Weins werden kontrolliert, indem man die Flasche vor eine Kerze hält.

## 12. Dégorgement (Abschlämmen)

Der Satz wird mit einer gekonnten, raschen und präzisen Bewegung aus dem Flaschenhals geschleudert, so dass der Schaum und der Wein selbst nicht auslaufen können. Heutzutage wird der Satz im Flaschenhals schockgefroren, bevor man die Flasche öffnet.

## 13. Dosage

Jedes Haus hat sein eigenes Rezept für den Liqueur d'expédition. Er wird hinzugefügt, um den Degorgierverlust auszugleichen oder den Wein so süß wie gewünscht zu gestalten, wobei die Süssegrade von Extra Brut (0 bis 6 gr/lt) bis Doux (über 55 gr/lt) reichen.

## 14. Verkorken

Entscheidende Etappe bei den Vins Mousseux, denn die Korken müssen perfekt luftdicht schliessen, damit sich der Wein optimal hält. Es werden biegsame Korken aus echtem Kork erster Qualität verwendet.

## 15. Verdrahten

Um den Korken trotz des Gasdrucks sicher an Ort und Stelle zu halten, werden ein Eisendrahtkörbchen, das so genannte Muselet, und eine Kapsel angebracht.

## 16. Poignettage

Nach dem Verschliessen wird jede Flasche heftig geschüttelt, damit sich der Wein und die Dosage mischen.

## 17. Habillage (Etikettierung)

Als letzter Schritt erfolgt die Ausstattung der Flasche selbst: Etikette, Coiffe, Stanniolpapier, Médaillon etc.

## 4. AUSZEICHNUNGEN

Zusätzlich zu 180 Jahre Geschichte wurde das Haus Mauler in der Schweiz und an internationalen Wettbewerben mehrfach ausgezeichnet. Diese Auszeichnungen sind Ausdruck der Anerkennung der hohen Qualitätsansprüche und des laufend aktualisierten Fachwissens der Firma.

### Auszeichnungen 2010

#### Concours Mondial de Bruxelles

- **Goldmedaille**  
Cuvée Réserve Brut, millésime 2006
- **Silbermedaille**  
Cuvée Switzerland Dry

#### Vinalies Internationales 2010, Paris

- **Silbermedaille**  
Cordon Rosé demi-sec

#### Best of Swiss Wine 2010

- Cuvée des Bénédictins brut
- Switzerland brut
- Cuvée Chardonnay brut
- Cordon or brut

### Auszeichnungen 2009

#### Confrontation internationale des meilleurs Effervescents du Monde, Dijon

- **Silbermedaillen**  
Cuvée des Bénédictins brut  
Cuvée Chardonnay sec  
Cuvée Switzerland brut

#### Mondial du Pinot Noir, Sierre

- **Silbermedaillen**  
Cuvée Louis-Edouard Mauler brut, millésime 2002  
Pinot Noir AOC NE 2007, élevé en fût de chêne

## Concours international des vins de Zurich

- **Goldmedaillen**  
Cuvée Tradition brut  
Cuvée Chardonnay brut
- **Silbermedaillen**  
Cuvée Réserve brut 2006  
Cuvée des Bénédictins brut  
Cuvée Louis-Edouard Mauler brut, millésime 2002  
Cuvée Chardonnay sec  
Cordon or brut

## Concours Mondial de Bruxelles

- **Goldmedaille**  
Cordon or brut
- **Silbermedaillen**  
Cuvée Louis-Edouard Mauler brut, millésime 2002  
Cuvée des Bénédictins brut

## Confrontation Internationale des meilleurs Chardonnay du Monde, Bourgogne, France

- **Silbermedaille**  
Cuvée Chardonnay brut

## **Auszeichnungen 2008**

## Confrontation internationale des meilleurs Effervescents du Monde, Dijon

- **Goldmedaillen**  
Cuvée Excellence Brut 2004  
Cordon Rosé Brut  
Der Cordon Rosé Brut errang den 3. Platz der Top Ten der Welt
- **Silbermedaille**  
Cuvée Chardonnay Brut

## Vinalies Internationales 2008, Paris

- **Silbermedaille**  
Cordon Rosé Brut

## Auszeichnungen 2007

### Confrontation internationale des meilleurs Effervescents du Monde, Dijon

- **Silbermedaillen**  
Chardonnay Sec  
Switzerland Brut

### Concours international des vins de Zürich

- **Silbermedaillen**  
Chardonnay Brut  
Cuvée des Bénédictins

### Confrontation internationale des meilleurs Chardonnay du Monde, Bourgogne

- **Silbermedaille**  
Chardonnay Brut

## Auszeichnungen 2006

### Confrontation internationale des meilleurs Effervescents du Monde, Dijon

- **Goldmedaille**  
Cordon Or Brut

### Rosé Wine Challenge, Stockholm

- **Silbermedaillen**  
Cordon Rosé Brut  
Œil-de-Perdrix, AOC Neuchâtel

## Auszeichnungen 2005

### Confrontation internationale des meilleurs Effervescents du Monde, Dijon

- **Goldmedaille**  
Cuvée Excellence, brut 1998
- **Silbermedaille**  
Cuvée Switzerland Dry

### Concours International des Vins, Zürich

- **Silbermedaille**  
Cuvée réserve, brut 2000
- **Ehrendiplome**  
Cuvée des Bénédictins Brut  
Cordon Or Brut  
Cordon Rosé Brut

Mondial du Pinot Noir, Sierre

- **Silbermedaille**  
Cuvée Louis-Edouard Mauler, brut 2000

## Goldmedaillen

Mauler & Cie hat über 25 Goldmedaillen unter anderem an folgenden Wettbewerben gewonnen:

- 1859** Concours von Payerne
- 1892** Weltausstellung Scheveningen (NL)
- 1896** Schweizerische Landesausstellung, Genf
- 1897** Weltausstellung, Brüssel
- 1905** Weltausstellung, Lüttich (B)
- 1914** Schweizerische Landesausstellung, Bern
- 1939** Schweizerische Landesausstellung, Zürich
- 1964** Schweizerische Landesausstellung, Lausanne
- 1975** Monde Sélection Amsterdam
- 1980** Concours International des Vins Ljubljana  
*Cuvée du Jubilé (150<sup>e</sup>)*
- 2000** Concours International des Vins, Zürich  
*Cuvée Chardonnay Brut*

## Silbermedaillen

- 1993** Concours International des Vins, Zürich  
*Cuvée Excellence 1989*
- 1993** Monde Sélection in Brüssel  
*Cuvée de Réserve 1989*
- 1995** Concours International des Vins Ljubljana  
*Cuvée de Réserve 1992*
- 1997** Concours International des Vins, Zürich  
*Cuvée Chardonnay Brut*
- 2000** Concours International des Vins, Zürich  
*Cuvée Excellence 1997*
- 2001** Concours International des Vins, Zürich  
*Cuvée Expo.02*
- 2002** Concours International des Sélections Mondiales in Montréal  
*Cuvée de Réserve Brut 1996*

# Mauler

- 2002** Concours International des Vins Ljubljana  
*Cuvée Rosé Demi-Sec*  
*Cuvée Tradition Brut*  
*Cuvée de Réserve Brut 1996*

## Bronzemedailles

- 1996** Concours Mondial in Brüssel  
*Cuvée Excellence 1992*  
*Cuvée de Réserve 1992*
- 2003** Internationaler Qualitätsvergleich der „Chardonnays der Welt“;  
Burgund  
*Cuvée Chardonnay Brut*

Die nach der „Méthode traditionnelle“ hergestellten Weine des Hauses Mauler haben in den letzten Jahren zahlreiche Auszeichnungen in berühmten internationalen Wettbewerben erhalten:

- 1997** Die Cuvée Rosé Brut erhielt an der International Wine Challenge in London eine „Commendation“.
- 2000** Die Cuvées Tradition Brut und Rosé Brut erhielten von der englischen Fachzeitschrift „Caterer & Hotelkeeper“ einen Stern.

**2000** Die berühmte amerikanische Zeitschrift „Wine Enthusiast“ bewertete die Cuvée Chardonnay 2000 Brut mit einem Rating von 88, d. h. mit demselben Rang wie die Cuvée Krug Brut 1988 und die Grande Cuvée Krug.

## 5. BESUCH - DEGUSTATIONEN

### Degustation im Weinkeller

Geöffnet von Dienstag bis Sonntag von 10.00 bis 12.00 Uhr und von 15.00 bis 18.00 Uhr.

### Film und Degustation

Vorführung des Films von André Paratte, der die Geschichte des Klosters und die Tradition Mauler nachzeichnet, gefolgt von einer Degustation. Während der Öffnungszeiten des Weinkellers, nach telefonischer Reservation (mindestens 6 Teilnehmer).

Dauer : ca. 50 Min.

Eintritt : CHF 8.- (bis 16 Jahre frei).

### Führungen durch das Prieuré und seine Weinkeller (inklusive Film und Degustation)

Auf Deutsch, Französisch und Englisch.

Während der Öffnungszeiten des Caveau, nach telefonischer Reservation

Dauer : ca. 1 1/2 Stunden.

Eintritt : CHF 13.- (mindestens 10 Teilnehmer - bis 16 Jahre frei).

Pauschalpreis : CHF 120.- (weniger als 10 Pers.).

## Wo sind Mauler-Produkte erhältlich ?

### Mauler Cordon

Die folgenden Geschäfte führen einzelne oder alle Produkte der Kategorie «Mauler Cordon Or» und «Mauler Cordon Rosé»:

- Die meisten Filialen von: Denner, Carrefour, Magro, Pick-Pay, Primo, TopCC, Vis-à-vis, Usego (ganze Schweiz)
- COOP-Filialen in den Kantonen Bern und Neuenburg
- Andere Geschäfte nach Region und Stadt:

#### Bern

---

Galexis AG  
Grubenstrasse 11  
3322 Bern-Schönbühl

GCB Getränke-Center AG  
Waldeggstrasse 71  
3800 Interlaken

Barisi & Cie AG  
Oberdorfstr. 2  
3072 Ostermundigen

#### Freiburg

---

Marché Biolley SA  
Rte Joseph-Chaley 27A  
1700 Fribourg

#### Genf

---

Aligro  
Rue Francois-Dussaud 15  
1227 Genève-Acacias

#### Luzern

---

Kellerei St. Georg  
Obergrundstrasse 110  
6005 Luzern

Perry Markt Luzern AG  
Maihofstrasse 57  
6000 Luzern

## Neuenburg

---

Sandoz Boissons  
2314 La Sagne

Primo  
Grand rue 12  
2416 Les Brenets

Manor Grands Magasins  
Champs-Montants 2  
2074 Marin-Epagnier

## Nidwalden

---

Getränke Lussi AG  
Stansstaderstrasse 63  
6370 Stans

## Obwalden

---

Pilatus Getränke AG  
Schoriederstr. 4  
6055 Alpnach Dorf

## St. Gallen

---

Ehrat-Weine AG  
Konstanzer Str 9  
9512 Rosrüti

Vino Diverso  
Weinhandlung GmbH  
Rorschacher Str. 168  
9000 St. Gallen

Getränke Linder  
Seestr. 37  
8880 Walenstadt

## Solothurn

---

Fläschehals  
Hübelistrasse 27  
4603 Olten

## Tessin

---

Chiodi SA  
Via Delta 24  
6612 Ascona

# Mauler

## Wallis

---

Magro Sion  
Route de Prejeux 27  
1951 Sion

Valrhône SA  
Rue de l'Industrie 17  
1951 Sion

## Waadt

---

Aligro  
Avenue de la Concorde 6  
1022 Chavannes-près-  
Renens

## Zug

---

Weber & Rutishauser  
Weine  
Sihlbruggstrasse 105  
6340 Baar

## Mauler Tradition und Cuvées spéciales

Die folgenden Geschäfte führen einzelne oder alle Produkte der Kategorie « Cuvées spéciales Mauler »:

- Die meisten Filialen von Carrefour führen Produkte der Kategorie « Mauler Tradition» (ganze Schweiz).
- Geschäfte nach Region und Stadt:

### Aargau

---

Blattner Getränke  
Nüberichstr. 24  
5024 Küttigen

Schüwo AG  
Schützenmattweg 32  
5610 Wohlen

### Bern

---

Wyhus Belp AG  
Sägetstrasse 33  
3123 Belp

Loeb AG  
Schauplatzgasse 47-51  
3011 Bern

Bättig Wohn-& Glaskultur  
Friedhofstrasse 16  
4127 Birsfelden

Ritter Vins SA  
Erlenstr. 38  
2555 Brugg

Weibel Top Shop  
Spittelgasse 4  
3294 Büren an der Aare

Gedex Getränke AG  
Luzernestrasse 78  
4950 Huttwil

Frauchiger Weine &  
Getränke GmbH  
Gampelengasse 6  
3232 Ins

H&R Gastro AG  
Geissgasse 15  
3800 Interlaken

Getränkehaus Langenthal  
Farbgasse 22  
4900 Langenthal

Wyhus Aemme  
Verladeplatz 6  
3550 Langnau i.e.

Marggi's Vinolino  
Allmendstrasse 8  
3860 Meiringen

Wyhus Gäumann AG  
Belpbergstrasse 15  
3110 Münsingen

Chiesa & Cie SA  
Rue Dr. Schwab 6  
2610 St. Imier

Monnier Trading AG  
Büetigenstr. 30  
2557 Studen

## Freiburg

---

Paul Hayoz Weinhandlung AG  
Bernstr. 34  
3175 Flamatt

## Glarus

---

Walhalladrink AG  
Zaunweg 8  
8754 Netstal

## Graubünden

---

Oswald Getränke AG  
Via Santeri 76  
7130 Ilanz

## Luzern

---

Schubi Weine  
Bernstr. 110  
6003 Luzern

## Neuenburg

---

Centre de l'Île SA  
Rte di Vignoble 25  
2015 Areuse

Bezençon François  
Ruelle Rousseau 5  
2114 Fleurier

Cadar SA  
Entre-deux-Rivières  
2114 Fleurier

La Grappe d'Or  
Pass. Léopold-Robert 6  
2300 La Chaux-de-Fonds

Aux Gourmets SA  
Rue du Trésor 9  
2002 Neuchâtel

Voegeli Robert SA  
Av. Fornachon 32  
2034 Peseux

## St. Gallen

---

CCA Cash+Carry Angern AG  
Mooswiesstrasse 42  
9201 Gossau

Spar Handels AG  
Spisergasse 16  
9000 St. Gallen

Spar Handels AG  
Schlachthofstr. 12  
9015 St. Gallen

## Schaffhausen

---

Weinkellerie Sunneberg  
Dorfstr. 151  
8217 Wilchingen

## Solothurn

---

Gedex AG  
Fabrikstr. 9  
4500 Solothurn

Vino Thek  
Rossmarktplatz 12  
4500 Solothurn

## Waadt

---

GR-Vin SA  
Ch. de la Rueyre 43  
1008 Jouxens-Mezéry

Les Crus Nobles  
Rte Aloys-Fauquez 87B  
1018 Lausanne

## Zürich

---

Perlwein: Pur GmbH  
Wallisenstrasse 26  
8600 Dübendorf

Langendorf H.J. AG  
Zugerstrasse 27  
8820 Wädenswil

Vina SA  
Schwäntenmos 15  
8126 Zumlikon

## Cadet Mauler (ohne Alkohol)

Die folgenden Geschäfte führen einzelne oder alle Produkte der Kategorie „Cadet Mauler“:

### Appenzell

---

Sonderegger Weine AG  
Postr. 9  
9410 Heiden

### Aargau

---

Müller Weine und Destillerie  
AG  
Bahnhofstrasse 1  
5623 Boswil

Krähenbühl Hans  
Getränkehandlung  
Dorfstr. 46  
4856 Glashütten

Schüwo AG  
Schützenmattweg 32  
5610 Wohlen

Niederhäuser Getränke AG  
Lindenplatz 12  
4800 Zofingen

### Bern

---

Loeb AG  
Schauplatzgasse 47-51  
3011 Bern

Bättig Wohn- & Glaskultur  
Friedhofstrasse 16  
4127 Birsfelden

Gedex Getränke AG  
Luzernestrasse 78  
4950 Huttwil

H&R Gastro AG  
Geissgasse 15  
3800 Interlaken

Galexis AG  
Grubenstrasse 11  
3322 Schönbühl

Chiesa & Cie SA  
Rue Dr. Schwab 6  
2610 St. Imier

### Freiburg

---

Paul Hayoz Weinhandlung AG  
Bernstr. 34  
3175 Flamatt

### Graubünden

---

Arosa Getränke Service AG  
Quellensteig  
7050 Arosa

Wine AG  
Bahnhofplatz  
7504 Pontresina

## Luzern

---

Schubi Weine  
Bernstr. 110  
6003 Luzern

## Jura

---

Heineken Switzerland  
Rte de la Communance 26  
2800 Delémont

## Neuenburg

---

Centre de l'Ile SA  
Rte du Vignoble 25  
2015 Areuse

Bezençon François  
Ruelle Rousseau 5  
2114 Fleurier

Cadar SA  
Entre-deux-Rivières  
2114 Fleurier

La Grappe d'Or  
Pass. Léopold-Robert 6  
2300 La Chaux-de-Fonds

## St. Gallen

---

CCA Cash+Carry Angern AG  
Mooswiesstrasse 42  
9201 Gossau

## Thurgau

---

Blaser Getränkevertriebs AG  
Seetalstr. 49  
8280 Kreuzlingen

## Wallis

---

Magro Sion  
Route de Prejeux 27  
1951 Sion

## Zürich

---

Perlwein: Pur GmbH  
Wallisenstrasse 26  
8600 Dübendorf

Langendorf H.J. AG  
Zugerstrasse 27  
8820 Wädenswil

GC Getränke Dienst AG  
Brauereistr. 14  
8610 Uster

## Fondues Mauler

Folgende Geschäfte führen die „Fondues Mauler“ (Set für 2 bzw. 4 Personen):

### Basel

---

F. + E. Zimmermann AG  
Milchprodukte  
Haltingerstr.92  
4057 Basel

Globus Basel  
\*\*\*delicatessa  
Marktplatz  
4001 Basel

Wirth Alex  
Käse und Molkerprodukte  
Colmarerstr. 10  
4055 Basel

### Bern

---

Käsespezialitäten  
Schmid Manfred  
Dorfstr. 21  
3715 Adelboden

Au Bon Fromage  
Verena Oppliger  
(Centre Loeb)  
Schauplatzgasse 37  
3011 Bern

Globus Bern \*\*\*delicatessa  
Spitalgasse 17  
3001 Bern

### Chur

---

Globus Chur \*\*\*delicatessa  
Bahnhofstrasse 8  
7001 Chur

### Genf

---

Globus Genève \*\*\*delicatessa  
48 rue du Rhône  
1204 Genève

### Luzern

---

Globus Luzern \*\*\*delicatessa  
Pilatusstrasse 4  
6002 Luzern

Städtli-Chäsi  
Oberstadt 21  
6204 Sempach

## Neuenburg

---

La Grappe d'Or  
Pass. Léopold-Robert 6  
2300 La Chaux-de-Fonds

Alimentation Aux Gourmets SA  
Epicerie Fine  
Rue du Trésor 9/rue du Seyon  
2000 Neuenburg

## Waadt

---

Globus Lausanne  
\*\*\*delicatessa  
5 rue du Pont  
1002 Lausanne

## Zürich

---

Globus Glattzentrum  
\*\*\*delicatessa  
Einkaufszentrum Glatt  
8304 Wallisellen

Globus am Bellevue Zürich  
\*\*\*delicatessa  
Theaterstrasse 12  
8001 Zürich

Globus Zürich-City  
\*\*\*delicatessa  
Schweizergasse 11  
8001 Zürich

Kellenberger Frisch Service AG  
Pfingstweidstrasse 105  
8005 Zürich

## 6. SO DEGUSTIEREN SIE RICHTIG

Um einen Vin Mousseux optimal zur Geltung zu bringen, sollten beim Ausschank und der Degustation einige Regeln eingehalten werden.

### Kühlung

Stellen Sie die Flasche 30 Minuten vor dem Ausschank in einen Eiskübel oder lassen Sie sie einige Stunden im Kühlschrank abkühlen. Man serviert den Vin Mousseux am besten bei 6° bis 8° Celsius.

### So servieren Sie richtig

Entfernen Sie das Drahtkörbchen und öffnen Sie die Flasche, indem Sie den Korken festhalten und die Flasche um die eigene Achse drehen. Verwenden Sie eine tulpenförmige Champagnerflûte, in einer Schale würden die Schaumperlen und die Aromen des Weins sich viel zu schnell verflüchtigen. Nehmen Sie Kristallgläser. Damit der Schaum nicht zusammenfällt, waschen Sie Ihre Champagnerkelche nur mit heissem Wasser ohne Abwaschmittel aus.

### So degustieren Sie richtig

Beurteilen Sie den Wein zunächst visuell. Bewundern Sie die verschiedenen Goldtöne und das feine Perlenband, das langsam nach oben steigt. Hören Sie auf die Bläschen. Riechen Sie dann am Glas und entdecken Sie das Bukett des Weins. Dann probieren Sie einen Schluck, den Sie im Munde zergehen lassen, um die Aromen, die Textur und die Nachhaltigkeit der Bläschen intensiv zu spüren.

## 7. KONTAKT

Sie vertreten ein Medium und interessieren sich für das Haus Mauler und seine Produkte. Unsere Pressestelle steht Ihnen gerne zur Verfügung:

### Romandie

Delacrétaz & Associés  
Ch. de Mornex 3  
Postfach 435  
CH - 1001 Lausanne  
Tel. +41 (0)21 341 11 00  
Fax +41 (0)21 312 73 10  
[info@delacretaz.ch](mailto:info@delacretaz.ch)  
Kontakt: Frau Agnès Margot

### Deutsche Schweiz

Howald + Partner Public Relations AG  
Konsumstrasse 16  
Postfach  
CH - 3000 Bern 14  
Tél. +41 (0)31 380 74 74  
Fax +41 (0)31 380 74 75  
[info@howald-pr.ch](mailto:info@howald-pr.ch)  
Kontakt: Herr Fred Howald