WEINE

WEINGUT ANDREY SCHAFIS

Die Rebberge der Familie Andrey erstrecken sich von Schafis bis Le Landeron entlang einer Kalksteinmoräne am Jurasüdfuss. Alle Weinreben werden sorgfältig von Hand bearbeitet und im Einklang mit der Natur gepflegt. Bereits seit vielen Jahren verzichtet die Familie auf den Einsatz von Herbiziden und Insektiziden. Bei der Herstellung ihrer Weine legt die Familie Andrey einen enormen Wert darauf, die Umwelt zu schützen und die Einzigartigkeit des Terroirs zu bewahren. Das Ergebnis sind lebendige Weine mit ausgeprägtem Charakter.

Doch die Hingabe der Familie Andrey beschränkt sich nicht nur auf die Weinproduktion. Sie organisieren auch regelmässige Veranstaltungen, bei denen sie ihre Gäste in ihrem malerischen Weingut mit kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen. Egal ob regionale Tapas, Fisch-Knusperli oder deftige Treberwürste, ein besonderes kulinarisches Abenteuer ist garantiert. In ihrem traditionellen Holzfasskeller organisieren sie Verkostungen in einer einzigartigen Atmosphäre. Im gemütlichen Caveau oder bei schönem Wetter auf der Terrasse werden sowohl warme als auch kalte regionale Spezialitäten serviert. Einzigartig für die Weinbauregion Bielersee sind die beliebten Treberwurstessen, die von Januar bis März angeboten werden – ein Highlight der besonderen Art.

GUT ZU WISSEN

- Raclette & Fondue: jeden Donnerstag und Samstag vom 19. Oktober bis zum 14. Dezember 2024.
- Treberwurstessen im Winter
- Tapas, Wein & Sein: Jeden Donnerstag und Samstag von Mai bis August
- Rebbergrundgänge

PDF généré le 10.12.2025