

Liebe Weinfreunde

Wenn im Frühling die Natur langsam wieder erwacht, beginnt auch für uns ein neues Weinjahr. Im Rebberg starten die ersten Arbeiten, und im Keller begleiten uns weiterhin die Weine des vergangenen Herbstes auf ihrem Weg. Genau diese Verbindung von Natur, Handwerk und Geduld macht unsere Arbeit jedes Jahr aufs Neue so besonders.

Gleichzeitig blicken wir mit grosser Dankbarkeit auf das vergangene Jahr zurück. **2025 war für uns ein ganz besonderes Jahr**, denn wir durften das **30-jährige Jubiläum** unserer Weinkellerei feiern. Es hat uns von Herzen gefreut, dass so viele von euch diesen besonderen Anlass mit uns geteilt haben. Für euer zahlreiches Erscheinen, die vielen herzlichen Glückwünsche und die schönen Begegnungen möchten wir euch ganz herzlich danken. Eure Treue und Verbundenheit bedeutet uns sehr viel.

Was euch dieses Jahr bei uns erwartet:

- Unserer Weine zur Degustation
- Einblicke in unser Weinjahr vom Rebberg bis in den Keller
- Persönliche Begegnungen in gemütlicher und genussvoller Atmosphäre
- Verschiedene Veranstaltungen und Anlässe im Laufe des Jahres



Unsere Neuheiten:

- Der Jubiläumswein **«30 Jahre»**, den viele von euch an unserem Jubiläumsfest sogar selbst abfüllen konnten, ist nun auch in unserem Sortiment erhältlich. (Grosses neues Holzfass)
- Unsere neue **Diolinoir-Parzelle** trug 2025 zum ersten Mal Früchte. Daraus konnten wir den ersten Jahrgang keltern. **Der Diolinoir «03»** ist ab April wieder im Angebot.
- Auch bei unserem **Petite Arvine** gibt es eine schöne Neuigkeit. Die Reben sind mittlerweile stark genug, sodass wir aus dem Jahrgang 2025 ein **Eichenfass** ausbauen konnten. Dieser Wein ist ab **Herbst 2026** erhältlich.
- Für unsere Liebhaber süsser Weine gibt es ab Herbst ausserdem wieder unseren weissen Assemblage **«Angi»**.
- Seit Januar 2026 arbeitet auch unser Sohn **«Cédric»** bei uns im Betrieb mit. Darüber freuen wir uns ganz besonders.

In der Beilage erhaltet ihr unser aktuelles Jahresprogramm. Gerne begrüssen wir euch in diesem Jahr bei einer Degustation, an einem Anlass oder direkt bei uns in Salgesch. Wir freuen uns auf schöne Begegnungen, gute Gespräche und genussvolle Momente.

Liebe Grüsse

Cave Edmund Constantin-Stoffel

Eure **Adrienne**, **Edmund**, **Cédric**, **Hannes**, **Alena** und **Angela**

Jahresprogramm 2026

Ort	Anlass	Adresse	Datum	Uhrzeit
Bern	Degustation	Bellevue Palace, Kochergasse 3–5	Donnerstag, 9. April	ab 16.00-21.00 Uhr
Salgesch	Weinfrühling	Cave Constantin	Samstag, 25. April	ab 11.00 Uhr
Nottwil Luzern	Degustation mit Raclette	Vikariatshaus NEU	Freitag, 1. Mai	ab 17.00-22.00 Uhr
Zug	Degustation mit Raclette	Pfarreisaal St. Johannes	Freitag, 8. Mai	ab 17.00-22.00 Uhr
Middes	Degustation	Salle communale	Samedi, 9. Mai	ab 10.30-20.00 Uhr
Salgesch	Tag der offenen Weinkellertüren (VS)	Cave Constantin	Donnerstag bis Samstag, 14., 15. und 16. Mai	ab 11.00 Uhr
Brünnlis- au Bern	Degustation mit Verpflegung	Schützenstube	Samstag, 23. Mai	ab 15.00-21.00 Uhr
Dittingen Basel-L.	Degustation mit Raclette	Flugplatz	Freitag, 29. Mai	ab 17.00-22.00 Uhr
Lausanne	Degustation	Casino de Montbenon	Jeudi, 18. Juin	De 16.00-21.00 heure
Salgesch	Weinherbst	Salgesch umgebung	Samstag, 5. September	ab 10.00 Uhr
Salgesch	Weinwanderung Salgesch	Salgesch umgebung	Samstag, 12. September	ab 10.00 Uhr
Salgesch	Erlebnisernte (AECHAA Mitglieder)	Cave Constantin	Samstag, 3. Oktober	ab 10.00-17.00 Uhr
Givisiez Freiburg	Degustation mit Raclette und Bündner Gerstensuppe	Espace la Faye Rue Jean-Prouvé 37a	Samstag, 7 November	ab 11.00-21.00 Uhr

Die anlässe Weinherbst und Weinwanderung Salgesch

- zwei Wanderungen durch die Rebberge von Salgesch
- Cave Constantin ist jeweils mit einem Stand vor Ort
- wir bieten Degustationen und Verpflegung an
- für beide Anlässe haben wir eine begrenzte Anzahl vergünstigter Billette

Bei Interesse der vergünstigten Billette bitten wir euch, sich bis zum 30. Juni persönlich bei uns zu melden. Es gilt: zuerst gefragt, zuerst bekommen.