

Weissweine		Jahrgang	Anz. Fl.	à CHF	Total CHF
Fricker Riesling-Sylvaner	75 cl	2016		13.00	
Fricker Riesling-Sylvaner	50 cl	2016		8.50	
Fricker Chardonnay	75 cl	2016		18.00	
Fricker Chardonnay	50 cl	2015		12.50	
Fricker Gewürztraminer	75 cl	15/16		17.00	
Fricker Kerner	75 cl	2016		19.00	
Les Blancs	75 cl	2016		15.00	
Les Blancs	50 cl	2016		11.00	
Sauvignon Soyhières	75 cl	2016		17.00	

Roséwein					
Fricker Rosé	75 cl	2016		15.00	

Rotweine					
Fricker Blauburgunder	75 cl	15/16		14.00	
Fricker Blauburgunder	50 cl	2016		9.50	
Hornusser Blauburgunder Alte Reben	75 cl	2015		21.00	
Les Rouges	75 cl	2016		15.00	
Les Rouges	50 cl	2016		11.00	
Cuvée Noire	75 cl	2015		15.00	
Cuvée Noire	50 cl	14/15		11.00	
Les Cabernets	75 cl	2016		17.00	
Cuvée Cabernet	50 cl	2012		12.50	
Gamay Reichensteiner Spätlese	75 cl	2015		25.00	

Spezialitäten					
Fricker Crémant brut	75 cl	2014		23.00	
Fricker Crémant brut sauvage	75 cl	2014		23.00	
Solaris Dessertwein	50 cl	2015		17.00	
Kerner Dessertwein	50 cl	2015		17.00	
Mara Vin Doux Naturel	50 cl	2015		24.00	
Tresterbrand 41°	37.5 cl			21.00	

Subtotal					
<b>Rabatte</b>					
Barzahlungsrabatt 3 %					
Mengenrabatt (ab 36 Fl. 4 %; ab 48 Fl. 5 %)					
(Preise inkl. 8 % MwSt.)					
<b>Total netto</b>					

Vor- und Nachname .....

Firma .....

Strasse, Nr. ....

PLZ, Ort .....

Tel. ....

E-Mail .....

- Ich wünsche einen Termin für persönliche Beratung/Einkauf.
- Bitte kontaktieren Sie mich.

- Lieferung ab 48 Flaschen franko Domizil im Kanton AG
- Ich werde den bestellten Wein selber abholen.  
Termin nach Vereinbarung.

- Ich möchte den bestellten Wein in Basel abholen.  
Termin nach Vereinbarung.

- Ich werde bar bezahlen (Kreditkarten nicht möglich).

- Ich wünsche eine Rechnung.

- Ich wünsche einen Postversand; Porto und Verpackung gehen auf meine Kosten.

- Postversand an folgende,  
vom Besteller unterschiedliche Adresse:

Vor- und Nachname .....

Firma .....

Strasse, Nr. ....

PLZ, Ort .....

Datum .....

Ort .....

Unterschrift .....

Bestellschein senden an Fax 062 865 50 38 oder an Weingut FiBL, Ackerstrasse 113, 5070 Frick.

Online-Bestellungen: [www.weingut.fibl.org](http://www.weingut.fibl.org)



## Unser Weinsortiment Sommer 2017

### Degustations-Anlässe

#### Jahrgangstaupe mit Rebrudgang

Freitag 9. Juni 2017 16–20 Uhr  
Samstag 10. Juni 2017 16–20 Uhr

#### Chlausen-Degustation

Freitag 1. Dezember 2017 16–20 Uhr  
Samstag 2. Dezember 2017 16–20 Uhr

#### Abendverkauf

Jeweils am letzten Freitag des Monats 16–19 Uhr

[www.weingut.fibl.org](http://www.weingut.fibl.org)



# Das aktuelle Angebot Weingut FiBL



## Weissweine

**Fricker Riesling-Sylvaner:** Mineralisch-frische Nase mit Zitrusnoten und Frühlingswiese, dezente Muskataromatik. Erfrischend und filigran im Gaumen. Als Apéro, zu Käsegerichten und Vorspeisen.

**Fricker Chardonnay:** Fruchtiger Chardonnay-Duft mit Noten von Grapefruit und Banane. Weicher Auftakt, ausgewogen und anhaltend. Teilweise im Barrique vergoren. Zu Fisch, Pasteten und Reisgerichten.

**Fricker Gewürztraminer:** Würzige Kräutergarten-Aromen, Rosenduft. Kräftig, fülliger Körper, mit gutem Schmelz ohne aufdringliche Süsse. Zu Vorspeisen, Spargeln, Kürbisgerichten.

**Fricker Kerner:** Intensiver Duft nach Ananas, Litschi und Zitrusfrüchten. Weicher Auftakt, im Gaumen mittlere Fülle und nachhaltige Aromatik, getragen von gut eingebauter Säure.

**Les Blancs:** Assembliert aus vier neuen robusten Rebsorten: Bronner, Johanniter, Solaris und Seyval Blanc. Reiffruchtig, von Mirabelle bis Quitte. Weicher Auftakt, gute Mundfülle mit komplexen Fruchtaromen. Zum Apéro, Käsegerichten, hellem Fleisch, Risotto.

**Sauvignon Soyhières:** Aus der Zusammenarbeit von Valentin Blattner und dem FiBL entstandene, weitgehend pilzresistente Sorte. Würzige Nase mit Stachelbeeren, vollmundig und cremig. Holzfassausbau. Passend zu Käse, Risotto, Saucisson, hellem Fleisch und Currygerichten.

## Vins Naturels

In jedem Jahr produzieren wir kleine Mengen von «Vins Naturels». Dabei werden önologische Eingriffe und Schwefelzusatz auf ein absolutes Minimum reduziert. Die Anzahl Flaschen ist limitiert und daher nicht auf den Preislisten. Fragen sie uns danach!

## Roséwein

**Fricker Rosé:** Diese aussergewöhnliche Assemblage kombiniert die Frische und Struktur des Blauburgunders mit der charmanten, blumig-fruchtigen Aromatik von Muscat Bleu. Strahlendes Lachsorange, einladende Aromen von Rosen, Himbeeren und Aprikosen, erfrischend im Gaumen. Ideal zum Apéro und zur leichten Sommerküche.

## Rotweine

**Fricker Blauburgunder:** Beerig-fruchtige Nase mit dezent würzig-mineralischen Noten. Runder, harmonischer Körper mit gut eingebundener Struktur. Zertifiziert vegan.

**Hornusser Blauburgunder Alte Reben:** Von 40jährigen Reben aus unserer besten Lage. Viel Frucht, vereint mit Struktur, Komplexität und Eleganz, subtil eingebaute Holznoten.

**Les Rouges:** Assemblage aus den resistenten Sorten Maréchal Foch, Léon Millot und Muscat Bleu. Intensive, fruchtige Nase mit überraschender Rosenaromatik, feingliedrige Struktur. Passt zu Pizza und Pasta, kalten Fleischplatten und Wild.

**Cuvée Noire:** Dank der beinahe schwarzen Farbe und der Aromatik von schwarzen Waldbeeren macht dieser Wein seinem Namen alle Ehre. Der zurückhaltende Ausbau in alten Holzfässern verleiht ihm eine runde und harmonische Gaumenfülle. Assemblage aus den kaum krankheitsanfälligen Sorten Maréchal Foch, Léon Millot, und Chambourcin.

**Cuvée Cabernet:** Tiefroter, mittelschwerer Rotwein aus Cabernet Cortis, Chambourcin und Cabernet Noir, in älteren französischen Barriques ausgebaut. Kräftige Struktur, Cabernet-typische Cassis- und Peperoni-Aromen. Zu Lammfleisch, Braten und Polenta.

**Fricker Gamay Reichensteiner Spätlese:** Aus sehr spät, voll-reif gelesenen Gamaret-, Garanoir- und Mara-Trauben. Teilweise am Stock getrocknet. Dieses an die Amarone-Methode angelehnte Vorgehen verleiht diesem Wein seine für unsere Region überraschende Kraft und Fülle. Passt zu Lamm, Ratatouille und Grilladen.

## Spezialitäten

**Fricker Crémant brut:** Ein eleganter und im entsprechend edlen Kleid gefasster Schaumwein. Aus schonend gepressten Pinot-Noir-Trauben, mit 10% weissen Trauben verfeinert. Traditionelle Flaschengärung mit 9-monatiger Lagerung auf der Hefe. Zu festlichen Anlässen. Wir bieten unseren Crémant in zwei Varianten an. Als klassischen «brut» (= herb) und als knochentrockenen «brut sauvage» ganz ohne Dosage.

**Solaris Dessertwein:** Die Sorte Solaris erreicht schon früh im Herbst einen unglaublich hohen Zuckergehalt. Daraus entsteht dieser frischfruchtige Süswein mit ausgewogenem Süsse-Säure-Spiel. Geeignet als feiner Begleiter von leichten Desserts.

**Kerner Dessertwein:** Frische Nase mit Zitrus- und exotischen Früchten. Im Gaumen sind Süsse und Säure perfekt ausbalanciert und unterstützen die intensive retronasale Aromatik. Zu leichten Desserts oder auch einfach mal so für sich allein.

**Mara Vin Doux Naturel:** Aus der Sorte Mara und unserem eigenen Marc. Fruchtaromen von schwarzen Kirschen und reifen Zwetschgen, gepaart mit etwas Schokolade-Noten. Im Gaumen füllig mit unaufdringlicher Süsse. Durch Zugabe des Tresterbrands (Marc) wird die Gärung gestoppt und der restlich vorhandene Zucker erhalten.

**Fricker Tresterbrand:** Aus Trester und Hefe unserer Bouquet-sorten gebrannt (Gewürztraminer, Kerner und Muscat Bleu). Erst-klassiger, milder Hefe- und Tresterbrand mit weichem, aromatischem Abgang.

**Kontakt, Verkauf:** Von Montag bis Freitag können Sie direkt bei uns auf dem Weingut einkaufen. Rufen Sie bitte vorher an, damit wir sicher hier sind.  
Tel. 062 865 50 33 / 079 772 38 00

**Kellermeister** Andreas Tuchschnid  
E-Mail [andreas.tuchschnid@fibl.org](mailto:andreas.tuchschnid@fibl.org)

**Weindepot in Basel:** Abholung nach Vereinbarung mit Rebmeister Philip Gallati.  
E-Mail [philip.gallati@fibl.org](mailto:philip.gallati@fibl.org)  
Tel. 079 794 44 91

**Weingut FiBL**, Ackerstrasse 113, CH-5070 Frick  
Tel. 062 865 50 33 / 079 772 38 00  
Fax 062 865 50 38  
E-Mail [weingut@fibl.org](mailto:weingut@fibl.org)  
[www.weingut.fibl.org](http://www.weingut.fibl.org)  
[www.facebook.com/weingutfibl](https://www.facebook.com/weingutfibl)