

Weissweine		Jahr- gang	Anz. Fl.	à Fr.	Total Fr.*
Fricker Riesling-Sylvaner	75 cl	2013		13.00	
Fricker Riesling-Sylvaner	50 cl	2013		8.50	
Fricker Bacchus	50 cl	2013		10.00	
Fricker Chardonnay	75 cl	2013		17.00	
Fricker Gewürztraminer	75 cl	2013		17.00	
Fricker Kerner	75 cl	2013		19.00	
Fricker Cuvée Blanche	75 cl	2013		15.00	
Fricker Cuvée Blanche	50 cl	2013		11.00	
Fricker Balance	50 cl	2012		12.50	

Roséwein					
Fricker Rosé	75 cl	2013		15.00	
Fricker Rosé	50 cl	2013		11.00	

Rotweine					
Fricker Blauburgunder	75 cl	2013		14.00	
Fricker Blauburgunder	50 cl	2013		9.50	
Hornusser Blauburgunder	75 cl	2012		14.00	
Hornusser Blauburgunder Holzfassreifung	75 cl	2011		19.50	
Fricker Cuvée Rouge	75 cl	2013		15.00	
Fricker Cuvée Rouge	50 cl	2013		11.00	
Cuvée Noire	50 cl	2012		15.00	
Cuvée Cabernet	75 cl	2011		17.00	
Gamay x Reichensteiner	75 cl	2011		15.00	
Gamay x Reichensteiner Spätlese	75 cl	2010		24.00	
Hornusser Pinot Noir Barrique Référence	75 cl	2009		27.50	

Spezialitäten					
Fricker Crémant brut	75 cl	2012		23.00	
Fricker Crémant brut sauvage	50 cl	2012		23.00	
Fricker Solaris	50 cl	2013		16.00	
Tresterbrand 41°	37.5 cl			21.00	
Pino Forte	50 cl	2009		27.00	

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

* Ausfüllen dieser Spalte ist freiwillig.

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 zu den fixen Öffnungszeiten
(siehe Innenseite) selber abholen.

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.

Geschenkverpackung 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.



Unser Angebot alle Weine kurz porträtiert

Mit Bestellschein.

Online-Bestellungen über www.weingut.fibl.org

Degustations-Anlässe

Basler Wymärt, Stadtcasino

Donnerstag 9. April 16 – 21 Uhr

Freitag 10. April 16 – 21 Uhr

Samstag 11. April 15 – 21 Uhr

Tage der offenen Weinkeller

Freitag 1. Mai 11 – 17 Uhr

Schweizer Weintage, Markthalle Basel

Donnerstag 28. Mai 15 – 21 Uhr

Freitag 29. Mai 15 – 21 Uhr

Jahrgangstaupe mit Rebrundgang

Freitag 5. Juni 16 – 20 Uhr

Samstag 6. Juni 16 – 20 Uhr

Abendverkauf:

jeweils am letzten Freitag des Monats
16 – 19 Uhr



Das aktuelle Angebot Weingut FiBL

Weissweine

Fricker Riesling-Sylvaner: Duft nach Muskat und Frühlingswiese. Spritzig, erfrischend, mit dichtem Körper. Als Apéro, zu Käsegerichten und Vorspeisen.

Fricker Bacchus: Intensive, fruchtige Nase, erinnert an Holunderblüten. Frisch und leicht im Gaumen, Abgang rund und harmonisch. Als Apéro, als Feierabendwein und zu leichten Gerichten.

Fricker Chardonnay: Ohne Holz ausgebaut. Fruchtiger Chardonnay-Duft mit Noten zwischen Grapefruit und Banane. Nach weichem Auftakt wirkt der Körper angenehm ausgewogen und anhaltend. Zu Fischgerichten, Pasteten und Reisgerichten.

Fricker Gewürztraminer: Würzige Kräutergarten-Aromen, Rosenduft. Der Körper ist kräftig, mit gutem Schmelz ohne aufdringliche Süsse. Zu Vorspeisen, Spargeln, Kürbisgerichten.

Fricker Kerner: Duft nach Ananas, Zitrusfrüchten und Litschi. Weicher Auftakt, dicht und kräftig im Gaumen, langer Abgang. Weisswein für schwerere Gerichte oder den besonderen Ausklang eines schönen Abends.

Fricker Cuvée Blanche: Assembliert aus vier neuen robusten Traubensorten (Johanniter, Bronner, Seyval Blanc, Solaris und VB 32-07). Mineralischer Duft mit Noten von Pfirsich bis Quitte. Weicher Auftakt, gute Mundfülle mit mannigfaltigen, komplexen Fruchtaromen, erfrischender Abgang. Dieser moderne Weisswein passt zu Apéro, Käsegerichten, hellem Fleisch, Risotto.

Fricker Balance: Die Innovation im ökologischen Weinbau hin zu einem vollmundigen im Holzfass gereiften Weisswein. Aus den beiden robusten Traubensorten Solaris und VB 32-07. Stachelbeerfrucht mit rauchigen Noten und leicht herbem Abgang. Zu Currygerichten oder geräuchertem Fisch, auch als «After-Hours»-Wein.

Roséwein

Fricker Rosé: Neukreation aus Muscat Bleu und Blauburgunder-Trauben. Dezentere Blütenduft mit sanften Himbeernoten. Erfrischend, rund und weich im Gaumen. Als Sommer-Apéro, zu kalten Platten, Vorspeisen, Meeresfrüchten und asiatischen Speisen.

Rotweine

Fricker Blauburgunder Othmerstrott: Intensive beerige und würzig-fruchtige Aromen, lang anhaltender Abgang. Mit zunehmender Reife wirken die Gerbstoffe dieses körperreichen, kräftigen Weins im Gaumen samtig und rund. Zu Pasta und eher schweren Gerichten. Trinkreife: 2 bis 5 Jahre.

Hornusser Blauburgunder: Unser Rebberg in Hornussen ist als Toplage für Blauburgunder bekannt. Dieser Hornusser überzeugt mit seiner einzigartigen Harmonie zwischen kräftigem, rundem Körper und ausgeprägt reifen, fruchtigen Geschmacksnoten. Zu Pasta und eher schweren Gerichten sowie als Feierabendwein. Trinkreife: 2 bis 5 Jahre.

Hornusser Blauburgunder Holzfassreifung: Eine gelungene Gratwanderung. Durch den feinfühligsten Ausbau in gebrauchten Barriques konnte die typische, fruchtig-würzige Aromatik des Hornusser Rebbegs erhalten werden, die dezente eingebauten Holnoten verleihen dem Wein Wärme und Eleganz. Im Gaumen gefällt der Wein durch seine Fülle und seine Balance von gut integrierter Säure und samtig-reifen Tanninen. Trinkreife: 2 bis 5 Jahre.

Fricker Cuvée Rouge: Assembliert aus drei sehr krankheitsrobusten Traubensorten (Maréchal Foch, Chambourcin und Muscat Bleu). Feine, aber dennoch markante Struktur mit Geschmacksnoten von reifen Trauben, Heidelbeeren und schwarzer Kirsche. Interessanter Gaumen mit angenehm runden Gerbstoffen. Dieser moderne Rotwein passt zu Pizza, Pasta, kalter Fleischplatte und besonders auch zu Wildgerichten. Er ist aber auch ein idealer Feierabendwein. Trinkreife: 1 bis 3 Jahre.

Cuvée Noire: Dank der beinahe schwarzen Farbe und der Aromatik von schwarzen Waldbeeren (Brombeeren) macht dieser Wein seinem Namen alle Ehre. Der zurückhaltende Ausbau in alten Holzfässern verleiht ihm eine äusserst runde und harmonische Gaumenfülle. Assemblage aus den kaum krankheitsanfälligen Sorten Maréchal Foch, Léon Millot und Chambourcin. Trinkreife: 1 bis 4 Jahre.

Fricker Cuvée Cabernet: Tiefroter, mittelschwerer Rotwein aus Cabernet Dorsa und Cabernet Cortis, in älteren französischen Barriques ausgebaut. Cabernet-typische Aromen wie Cassis und Peperoni, kräftige, harmonische Struktur. Passt zu Lammfleisch, Braten und Polenta. Trinkreife: 2 bis 5 Jahre.

Gamay Reichensteiner: Aus den drei neuen Sorten Gamaret, Garanoir und Mara. Die gemeinsame Muttersorte Gamay kommt durch eine wunderbar fruchtige Nase mit Kirschen- und Zwetschgenaromatik deutlich zum Ausdruck. Die herrliche saftige Struktur macht diesen Wein zum trinkigen Essensbegleiter für den Alltag. Trinkreife: 1 bis 4 Jahre.

Gamay Reichensteiner Spätlese: Aus sehr spät, vollreif gelassenen Gamaret-, Garanoir- und Mara-Trauben. Ein Teil der Ernte wurde in Kistchen noch nachgetrocknet bis es nur noch Rosinen waren. Dieses an die Amarone-Methode angelehnte Vorgehen verleiht diesem Wein seine für unsere Region überraschende Kraft und Fülle. Passt zu Lamm, Ratatouille und Grilladen. Trinkreife: 2 bis 5 Jahre.

Hornusser Pinot Noir Barrique Référence: Mit den Trauben unserer ältesten Rebstöcke an bester Lage scheuen wir keinen Aufwand. Wir wollen für das einmalige Fricktaler Terroir einen Referenzwein kreieren, der ein Maximum an Pinot-Noir-Essenz entfaltet. Durch eine sehr langsam geführte Gärung der handverlesenen Trauben auf den natürlichen Hefen, eine lange Reifung in speziell feinporigen Holzfässern und Verzicht auf Filtration wird eine ein-drücklich gehaltvolle Traubenaromatik erreicht: tief, vielschichtig und mineralisch-komplex. Speziell feine Barrique-Noten unterstreichen das Bouquet dezent. Zu allen kräftigen Speisen. Trinkreife: 3 bis 7 Jahre.

Spezialitäten

Fricker Crémant brut: Diesen eleganten und in ein entsprechend edles Kleid gefassten Schaumwein bieten wir in zwei Varianten an: als herb-rassigen «extra trocken» mit nur 4 g/l Restzucker sowie als etwas fruchtigeren Typ «trocken» mit 10–12 g/l Restzucker.

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

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

Pino Forte: Ein gereifter Liqueurwein aus unserem besten Pinot Noir. Hergestellt nach traditionellem Rezept durch Zugabe von eigenem Trester- und Hefebrenntwein. Betörend durch seinen kraftvollen, fruchtbetonten Körper. Je nach Vorliebe bei Zimmertemperatur oder leicht gekühlt (12° C) servieren. Geniessen Sie dieses edle Getränk zum philosophischen Ausklang eines besonderen Abends!

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 / 79 772 38 00.

Weindepot in Basel: Abholung nach Vereinbarung mit Rebmeister Philip Gallati. E-Mail philip.gallati@fibl.org, Tel. 079 794 44 91

Weingut FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick
Tel. 062 865 50 33/079 772 38 00, Fax 062 865 50 38
E-Mail andreas.tuchschnid@fibl.org, E-Mail weingut@fibl.org
www.weingut.fibl.org