

WEINSORTIMENT

Winter 2022 / 2023

Anlässe

.....

Chlausen-Degustation

Freitag	2. Dezember 2022	16 – 20 Uhr
Samstag	3. Dezember 2022	16 – 20 Uhr

Tag der offenen Weinkeller

Montag	1. Mai 2023	11 – 17 Uhr
--------	-------------	-------------

Frühsommer-Degustation

Freitag	9. Juni 2023	16 – 20 Uhr
Samstag	10. Juni 2023	16 – 20 Uhr

Kontakt und Verkauf

Von Montag bis Freitag können Sie direkt bei uns auf dem Weingut einkaufen. Rufen Sie bitte vorher an, damit wir sicher da sind.

Tel. 062 865 50 33

Weisswein

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. Zu Fisch, Pasteten und Reisgerichten.

Fricker Gewürztraminer: Würzige Kräutergarten-Aromen, Rosenduft. Eleganter 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: Solaris, Johanniter, Bronner und Seyval Blanc. Reiffruchtig, von Mirabelle bis Quitte. Weicher Auftakt, gute Mundfülle mit komplexen Fruchtaromen. Zu 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. Passend zu Käse, Risotto, Saucisson, hellem Fleisch und Currygerichten.

Roséwein

Fricker Rosé: Diese aussergewöhnliche Assemblage kombiniert die Frische und Struktur des Blauburgunders mit der charmannten, 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.

Rotwein

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

Hornusser Blauburgunder Alte Reben: Von 40-jährigen Reben aus unserer besten Lage. Der Ausbau im Barrique verleiht dem Wein dezente, harmonisch eingebaute Holznoten. Im Vordergrund steht sehr viel Frucht. Sein Anteil Trockenbeeren geben ihm Fülle. Der Wein vereint beerige Aromatik mit Struktur, Komplexität und Eleganz.

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

Les Noires: 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 Cabernet Cortis, Maréchal Foch, Léon Millot und Chambourcin.

Les Cabernets: Tiefroter, schwerer Rotwein aus Cabernet Cortis, Chambourcin und Cabernet Noir, in älteren französischen Barriques ausgebaut. Kräftige Tannin-Struktur, Cabernet-typische Cassis- und dezente Peperoni-Aromen. Zu Lammfleisch, Braten und Polenta.

Fricker Gamay Reichensteiner Spätlese: Aus sehr spät, vollreif gelesenen fruchtig, brombeerigen Gamaret-, Garanoir- und Mara-Trauben. Teilweise am Stock getrocknet sowie im Barrique mit amerikanischem Holz ausgebaut. Dieses an die Amarone-Methode angelehnte Vorgehen verleiht diesem Wein seine für unsere Region überraschende Kraft und Fülle. Passt zu Lamm, Ratatouille und Grilladen.

Vins Naturels

.....

In den dafür geeigneten Jahren produzieren wir kleine Mengen von «Vins Naturels». Dabei werden önologische Eingriffe und Schwefelzusatz auf ein absolutes Minimum reduziert.

Hornusser Blauburgunder: Einladende Aromen von Walderdbeeren, Zimt und Nelke, sanfter Auftakt, sich langsam entfaltende Gaumenaromatik, erstaunliche Länge auf der Basis einer ausgewogenen Säure-/ Gerbstoff-Balance. Ein leichter, beschwingter Rotwein zum Zvieri-Plättli und leichten Speisen.

Spezialitäten

Fricke Crémant: Ein eleganter und im entsprechend edlen Kleid gefasster Schaumwein aus schonen gepressten Pinot Noir und Chardonnay Trauben. Traditionelle Flaschengärung mit neunmonatiger Lagerung auf der Hefe. Zu festlichen Anlässen.

Solaris Dessertwein: 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.

L'Esprit Noir Vin Doux Naturel: Aus den Sorten Divico und Maréchal Foch. Fruchtaromen von schwarzen Kirschen und reifen Zwetschgen, gepaart mit etwas Schokolade-Noten. Im Gaumen füllig mit eingebauter Süsse. Durch Zugabe des Tresterbrands (Marc) wird die Gärung gestoppt und der restliche Zucker erhalten.

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

Alle unsere Weine sind Bio-Knospe-zertifiziert.
Ursprung: AOC Aargau



Weingut des Forschungsinstituts FiBL

Ackerstrasse 113, 5070 Frick

Tel. 062 865 50 33

weingut@fibl.org

weingut.fibl.org

Kellermeister

Andreas Tuchschnid

andreas.tuchschnid@fibl.org

Tel. 079 772 38 00

Bestellung

Weisswein

		Jahrgang	Anzahl	à CHF	Total CHF
Riesling-Sylvaner ab Mai	75 cl	2022		14.—	
Riesling-Sylvaner	50 cl	2021		9.—	
Fricker Chardonnay	75 cl	2020		18.—	
Fricker Chardonnay	50 cl	2020		12.50	
Fricker Gewürztraminer	75 cl	2020		17.—	
Fricker Kerner	75 cl	2021		19.—	
Les Blancs	75 cl	2021		16.—	
Les Blancs	50 cl	2021		12.—	
Sauvignon Soyhières ab Mai	75 cl	2022		18.—	

Roséwein

Fricker Rosé ab Mai	75 cl	2022		15.—	
Fricker Rosé ab Mai	50 cl	2022		11.—	

Rotwein

Fricker Blauburgunder	75 cl	2020		15.—	
Fricker Blauburgunder	50 cl	2020		10.—	
Hornusser Blauburgunder					
Alte Reben	75 cl	2020		21.—	
Les Rouges ab Mai	75 cl	2022		16.—	
Les Rouges ab Mai	50 cl	2022		12.—	
Les Noires	75 cl	2021		16.—	
Les Noires	50 cl	2021		12.—	
Les Cabernets ab Herbst	75 cl	2022		19.—	
Gamay Reichensteiner					
Spätlese	75 cl	2019		25.—	

Vin Naturel

Hornusser Blauburgunder	75 cl	2019		19.—	
----------------------------	-------	------	--	------	--

Spezialitäten

Crémant brut	75 cl	2020		23.—	
Solaris Dessertwein	50 cl	2020		17.—	
L'Esprit Noir	50 cl	2020		24.—	
Tresterbrand 41°	37.5 cl			21.—	

Total

Preise inkl. 7,7 % MwSt

Mengenrabatt: ab 48 Flaschen 5 %

Adresse

.....

Vor- und Nachname

Firma

Strasse, Nr.

PLZ, Ort

Tel.

E-Mail

Lieferart

-
- Portofreie Lieferung (im Kanton AG ab 48 Flaschen)
- Ich hole den Wein im Weingut ab (Termin nach Vereinbarung)
- Ich wünsche die Zustellung per Post
Porto und Verpackung auf eigene Kosten
- Postversand an folgende, vom Besteller unterschiedliche Adresse:

Vor- und Nachname

Firma

Strasse, Nr.

PLZ, Ort

Bezahlung

.....

Bei Abholung Rechnung

Datum / Ort

Unterschrift

Bestellschein senden an
Weingut des Forschungsinstituts FiBL
Ackerstrasse 113, Postfach 219, 5070 Frick
Onlinebestellungen: weingut.fibl.org

