

WEINSORTIMENT  
2024 / 2025

Anlässe

---

**Frühsommer-Degustation 2024**

Freitag/Samstag 7./8. Juni 16 – 20 Uhr

**Chlausen-Degustation 2024**

Freitag/Samstag 29./30. November 16 – 20 Uhr

**Tag der offenen Weinkeller 2025**

Donnerstag 1. Mai 11 – 16 Uhr

**Frühsommer-Degustation 2025**

Freitag/Samstag 6./7. Juni 16 – 20 Uhr

Aktuelle Anlässe unter [weingut.fibl.org](http://weingut.fibl.org)

**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

---

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

**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.

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

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

**Chardonnay:** Dezentes Bouquet mit Noten von Zitrusfrüchten, Pfirsich und Schwarztee. Im Gaumen ergänzt durch einen cremigen Schmelz und eine weiche Säure

**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

---

**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.

## Rotwein

---

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

**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, Cabernet Noir, Divico 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.

**Gamay Reichensteiner Spätlese:** Aus sehr spät, vollreif gelesenen fruchtig, brombeerigen Gamaret- und Garanoir-Trauben. Teilweise am Stock getrocknet sowie im Barrique mit amerikanischem Holz ausgebaut. Dieses an die Amarone-Methode angelehnte Vorgehen verleiht dem 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.

**Gewürztraminer Orange:** Komplexe Aromatik. Die typischen Gewürztraminerdüfte werden ergänzt durch Noten von Gewürzen, Trockenfrüchten und Orangenschalen. Im Gaumen unterlegt durch angenehme Gerbstoffe und eine angemessene Säure.

**Blauburgunder Alte Rebe:** 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. Der Wein vereint beerige Aromatik mit Struktur, Komplexität und Eleganz.

## Spezialitäten

---

**Crémant brut:** Ein eleganter und im entsprechend edlen Kleid gefasster Schaumwein aus schonend gepressten Pinot Noir und Chardonnay Trauben. Traditionelle Flaschengärung mit neunmonatiger Lagerung auf der Hefe.

**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.

**Tresterbrand 41°:** 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](mailto:weingut@fibl.org)

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

### Leitung

Andreas Tuchschnid

[andreas.tuchschnid@fibl.org](mailto:andreas.tuchschnid@fibl.org)

Tel. 079 772 38 00

# Bestellung

---

	Anzahl	à CHF	Total CHF
<b>Weisswein</b>			
Riesling-Sylvaner	75 cl	14.—	
Riesling-Sylvaner	50 cl	10.—	
Les Blancs	75 cl	16.—	
Les Blancs	50 cl	12.—	
Gewürztraminer	75 cl	17.—	
Kerner	75 cl	19.—	
Chardonnay	75 cl	21.—	
Sauvignon Soyhières	75 cl	18.—	
<b>Roséwein</b>			
Rosé	75 cl	15.—	
Rosé	50 cl	11.—	
<b>Rotwein</b>			
Blauburgunder	75 cl	15.—	
Blauburgunder	50 cl	11.—	
Les Rouges	75 cl	16.—	
Les Rouges	50 cl	12.—	
Les Noires	75 cl	16.—	
Les Noires	50 cl	12.—	
Les Cabernets	75 cl	19.—	
Gamay Reichensteiner Spätlese	75 cl	25.—	
<b>Vin Naturel</b>			
Gewürztraminer Orange	75 cl	21.—	
Blauburgunder alte Reben	75 cl	21.—	
<b>Spezialitäten</b>			
Crémant brut	75 cl	23.—	
Solaris Dessertwein	50 cl	17.—	
L'Esprit Noir	50 cl	24.—	
Tresterbrand 41°	37.5 cl	21.—	
<b>Total</b>			
Preise inkl. 8,1% 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 (Bar / EC / Twint)  Rechnung

Datum / Ort .....

Unterschrift .....

Bestellschein senden an  
Weingut des Forschungsinstituts FiBL  
Ackerstrasse 113, Postfach 219, 5070 Frick  
Onlinebestellungen: [weingut.fibl.org](http://weingut.fibl.org)

