

Weissweine		Jahr-gang	Anz. Fl.	à Fr.	Total Fr.*
Fricker Riesling-Sylvaner	75 cl	10/11		12.80	
Fricker Riesling-Sylvaner	50 cl	10/11		8.50	
Fricker Bacchus	50 cl	10/11		10.00	
Fricker Chardonnay	75 cl	2011		17.00	
Fricker Gewürztraminer	75 cl	2011		16.00	
Fricker Kerner	75 cl	2011		19.00	
Fricker Cuvée Blanche	50 cl	2011		11.00	
Fricker Cuvée Blanche	75 cl	2011		15.00	
Fricker Balance	50 cl	2010		12.50	

Roséwein					
Fricker Rosé	75 cl	2011		15.00	

Rotweine					
Fricker Blauburgunder	75 cl	2010		13.50	
Fricker Blauburgunder	50 cl	2010		9.50	
Hornusser Blauburgunder	75 cl	2010		14.00	
Fricker Cuvée Rouge	50 cl	2010		11.00	
Gamay x Reichensteiner Spätlese	75 cl	2009		24.00	
Cuvée Noire	75 cl	2009		17.00	
Hornusser Pinot Noir Barrique Référence	75 cl	2008		27.50	

Spezialitäten					
Fricker Crémant brut	75 cl	2010		23.00	
Elfinger Trotträumli	50 cl	2009		19.00	
Elfinger Häxeträumli	50 cl	2009		22.00	
Elfinger Sunnetraumli	37.5 cl	2008		22.00	
Tresterbrand 41°	37.5 cl			21.00	
Pino Forte	50 cl	2009		27.00	
Traubensaft weiss	48 cl	2011		5.00	

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

\* 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, 5070 Frick.

## Unser Angebot alle Weine kurz porträtiert

### Mit Bestellschein.

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

### Degustations-Anlässe

#### Jahrgangstaufe mit Rebbergbegehungen:

Freitag 1. Juni 16–20 Uhr

Samstag 2. Juni 16–20 Uhr

#### Frühjahrsdegustation in Basel: Ende Juni

#### Chlausendegustation:

Freitag 30. Nov 16–20 Uhr

Samstag 1. Dez. 16–20 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.

**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.

**Gamay x Reichensteiner Spätlese:** Aus den zwei neuen Schweizer Sorten Gamaret und Garanoir. Der Wein wurde in Holzfässern ausgebaut und erinnert an einen besonders vollmundigen französischen Gamay, ist tanninreich und bringt Fülle und Harmonie in den Gaumen. Passt zu Lamm, Ratatouille und Grilladen. Trinkreife: 2 bis 5 Jahre.

**Fricker Cuvée Noire:** 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.

**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 eindrucklich 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.

**Elfinger Trotträumli:** Strukturreicher Dessertwein aus extraspät gelesenen Riesling x Sylvaner-Trauben. Entwickelt sonnige Spätlese- und zarte Honigaromen. Dank hohem Säuregehalt (8 g/l) wirkt die Süsse stets frisch und aufmunternd. Zu Käse, Kuchen oder Fruchtcrêmen, als Feierabend- und «After-Hours»-Wein.

**Elfinger Häxeträumli:** Dieser hochkonzentrierte Riesling x Sylvaner-Strohwein riecht nach Lebkuchengewürzen und Grapefruit. Bittersüsser Zaubertrank, schmeichelt jeder Hexenkehle.

**Elfinger Sunnetraumli:** Aus vollreifen Blauburgunder-Trauben, die schonend in Kistchen getrocknet wurden. Der zuckerreiche Presssaft (140° Öchsle) ist sehr langsam vergoren und hinterlässt eine kräftige natürliche Süsse. Aromen von Dörrobst, Feigen und Rosinen. Sehr kalt servieren! Dieser Dessertwein passt zu Blauschimmelkäse oder Nussgebäck.

**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 fruchtiger 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:** Während der untenstehenden Öffnungszeiten können Sie das ganze Jahr hindurch beim Weingut FiBL direkt einkaufen. Beratung und Verkauf durch den Kellermeister Andi Tuchs Schmid auf telefonische Anfrage, oder am FiBL-Empfang: Montag bis Freitag 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr, 13.00 Uhr bis 16.00 Uhr.

**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, 5070 Frick  
Tel. 062 865 50 33/079 772 38 00, Fax 062 865 50 38  
E-Mail [andreas.tuchs Schmid@fibl.org](mailto:andreas.tuchs Schmid@fibl.org), [www.weingut.fibl.org](http://www.weingut.fibl.org)