

Weissweine		Jahrgang	Anz. Fl.	à Fr.	Total Fr.*
Fricker Riesling-Sylvaner	75 cl	2014		13.00	
Fricker Riesling-Sylvaner	50 cl	2013		8.50	
Fricker Chardonnay	75 cl	2014		17.00	
Fricker Gewürztraminer	75 cl	2014		17.00	
Fricker Kerner	75 cl	2014		19.00	
Fricker Cuvée Blanche	75 cl	2014		15.00	
Fricker Cuvée Blanche	50 cl	2014		11.00	
Sauvignon Soyhières	75 cl	2014		17.00	

Roséwein		Jahrgang	Anz. Fl.	à Fr.	Total Fr.*
Fricker Rosé	75 cl	2014		15.00	
Fricker Rosé	50 cl	2014		11.00	

Rotweine		Jahrgang	Anz. Fl.	à Fr.	Total Fr.*
Fricker Blauburgunder	75 cl	2013		14.00	
Fricker Blauburgunder	50 cl	2013		9.50	
Hornusser Blauburgunder	75 cl	2012		14.00	
Hornusser Blauburgunder	50 cl	2014		9.50	
Cuvée Rouge	75 cl	2013		15.00	
Cuvée Noire	75 cl	2014		15.00	
Cuvée Noire	50 cl	2014		11.00	
Cuvée Cabernet	75 cl	2011		17.00	
Cuvée Cabernet	50 cl	2012		12.50	
Gamay x Reichensteiner	75 cl	2012		15.00	
Gamay x Reichensteiner Spätlese	75 cl	2013		24.00	
Hornusser Pinot Noir Barrique Référence	75 cl	2009		27.50	

Spezialitäten		Jahrgang	Anz. Fl.	à Fr.	Total Fr.*
Fricker Crémant brut	75 cl	2012		23.00	
Fricker Crémant brut sauvage	50 cl	2012		23.00	
Fricker Solaris	50 cl	2014		17.00	
Tresterbrand 41°	37.5 cl			21.00	

Subtotal		Jahrgang	Anz. Fl.	à Fr.	Total Fr.*
<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 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.

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 Winter 2015/2016

### Degustations-Anlässe

#### Chlausendegustation

Freitag 4. Dezember 2015 16 – 20 Uhr  
Samstag 5. Dezember 2015 16 – 20 Uhr

#### Slow Food Market, Bern

11. – 13. März 2016

#### Basler Wymärt, Markthalle Basel

7. – 9. April 2016

#### Tag der offenen Weinkeller

Sonntag 1. Mai 11 – 17 Uhr

#### Schweizer Weintage, Markthalle Basel

19. – 20. Mai 2016

#### Jahrgangstaufe

Freitag 3. Juni 16 – 20 Uhr  
Samstag 4. Juni 16 – 20 Uhr

#### Abendverkauf:

jeweils am letzten Freitag des Monats  
16 – 19 Uhr

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



## Unsere Bio Suisse Weine



## Das aktuelle Angebot Weingut FiBL

### Weissweine

**Fricker Riesling-Sylvaner:** Duft nach Zitrusfrüchten und Frühlingswiese, dezente Muskataromatik. Erfrischend und geschmeidig im Gaumen. Als Apéro, zu Käsegerichten und Vorspeisen.

**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.

**Cuvée Blanche:** Assembliert aus vier neuen robusten Traubensorten (Johanniter, Bronner, Seyval Blanc und Solaris). 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.

**Sauvignon Soyhières:** Diese Sorte entstand aus der Zusammenarbeit des Rebzüchters Valentin Blattner mit dem FiBL am Bernhardsberg in Oberwil. Dank ihrer Widerstandskraft braucht sie fast keinen Pflanzenschutz. Würzig-rauchige Nase mit Stachelbeerfrucht. Im Gaumen vollmundig, aber trotzdem frisch. Passend zu Käse, Risotto, Saucisson, hellem Fleisch und Currygerichten.

### Roséwein

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

### Rotweine

**Fricker Blauburgunder Othmerstrott:** Beerig-fruchtige Nase mit dezent würzig-mineralischen Noten. Runder, harmonischer Körper mit gut eingebundener Struktur. Vielseitiger Essensbegleiter. Trinkreife: 2 bis 5 Jahre.

**Hornusser Blauburgunder:** Unsere Degustationsnotizen: Helles Rot, einladende Aromen von Walderdbeeren und Bittermandeln, 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.

**Cuvée Rouge:** Assembliert aus drei sehr robusten 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 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.

**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 gelesenen Gamaret-, Garanoir- und Mara-Trauben. Ein Teil der Ernte wurde in Kistchen zu Rosinen nachgetrocknet. 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:** Für die 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 eindrücklich 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:** 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.

**Fricker Solaris:** Die Sorte Solaris erreicht schon früh im Herbst einen unglaublich hohen Zuckergehalt. Daraus entsteht dieser frischfruchtige Süssewein 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.

**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, 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)