

Weissweine		Jahr- gang	Anz. Fl.	à Fr.	Total Fr.
Fricker Riesling-Sylvaner	75 cl	2015		13.00	
Fricker Riesling-Sylvaner	50 cl	2015		8.50	
Fricker Chardonnay	75 cl	14/15		17.00	
Fricker Chardonnay	50 cl	2015		12.50	
Fricker Gewürztraminer	75 cl	14/15		17.00	
Fricker Cuvée Blanche	75 cl	14/15		15.00	
Fricker Cuvée Blanche	50 cl	2015		11.00	
Sauvignon Soyhières	75 cl	14/15		17.00	

Roséwein					
Fricker Rosé	75 cl	14/15		15.00	
Fricker Rosé	50 cl	2014		11.00	

Rotweine					
Fricker Blauburgunder	75 cl	2015		14.00	
Fricker Blauburgunder	50 cl	2015		9.50	
Hornusser Blauburgunder Alte Reben	75 cl	2015		21.00	
Cuvée Rouge	75 cl	2015		15.00	
Cuvée Rouge	50 cl	2015		11.00	
Cuvée Noire	75 cl	14/15		15.00	
Cuvée Noire	50 cl	14/15		11.00	
Cuvée Cabernet	75 cl	11/12		17.00	
Cuvée Cabernet	50 cl	2012		12.50	
Gamay x Reichensteiner	75 cl	2012		15.00	

Spezialitäten					
Fricker Crémant brut	75 cl	2014		23.00	
Fricker Crémant brut sauvage	75 cl	2014		23.00	
Fricker Solaris	50 cl	2015		17.00	
Kerner Dessertwein	50 cl	2015			
Tresterbrand 41°	37.5 cl			21.00	

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

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 selber abholen.
Termin nach Vereinbarung.

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



Unser Weinsortiment Sommer 2016

Degustations-Anlässe

Schweizer Weintage, Markthalle Basel

- Donnerstag 19. Mai 17 – 21 Uhr
- Freitag 20. Mai 17 – 21 Uhr

Jahrgangstaupe mit Rebrundgang

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

Tag der Offenen Tür am FiBL

- Sonntag 26. Juni 10 – 17 Uhr

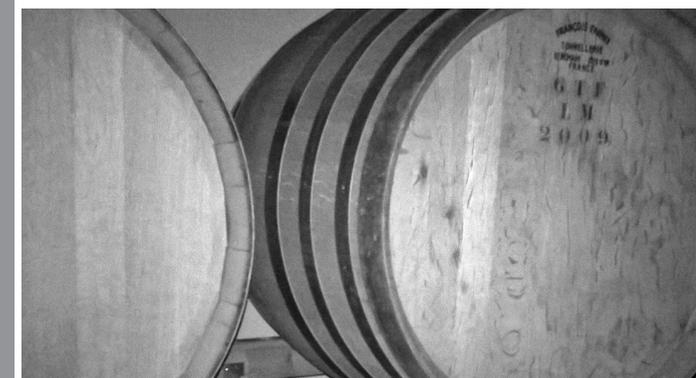
Chlausendegustation

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

Abendverkauf

- Jeweils am letzten Freitag
des Monats 16 – 19 Uhr

www.weingut.fibl.org



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: 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. **Leider kein Jahrgang 2015.**

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

Hornusser Blauburgunder Alte Reben: Von 40jährigen Reben aus unserer besten Lage. Der Ausbau in älteren Eichenfässern verleiht dem Wein äusserst dezente, harmonisch eingebaute Holznoten. Im Vordergrund steht sehr viel Frucht, vereint mit Struktur, Komplexität und Eleganz.

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.

Neuer Jahrgang ab 2017 lieferbar.

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 Süsswein mit ausgewogenem Süsse-Säure-Spiel. Geeignet als feiner Begleiter von leichten Desserts.

Kerner Dessertwein: Frische Nase mit Zitrus- und exotischen Früchten. Im Gaumen sind Süsse und Säure perfekt ausbalanciert und unterstützen die intensive retronasale Aromatik. Zu leichten Desserts oder auch einfach mal so für sich allein.

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

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

Weingut FiBL, Ackerstrasse 113, CH-5070 Frick
Tel. 062 865 50 33/079 772 38 00, Fax 062 865 50 38
E-Mail weingut@fibl.org, www.weingut.fibl.org
www.facebook.com/weingutfibl