

Bestellung

Weisswein

	Jahrgang	Anzahl	à CHF	Total CHF
Riesling-Sylvaner	75 cl	2019	13.—	
Riesling-Sylvaner	50 cl	2019	8.50	
Fricker Chardonnay	75 cl	2018/19	18.—	
Fricker Chardonnay	50 cl	2018	12.50	
Fricker Gewürztraminer	75 cl	2018/19	17.—	
Les Blancs	75 cl	2019	15.—	
Les Blancs	50 cl	2019	11.—	
Sauvignon Soyhières	75 cl	2019	17.—	

Roséwein

Fricker Rosé	75 cl	2019	15.—	
Fricker Rosé	50 cl	2019	11.—	

Rotwein

Fricker Blauburgunder	75 cl	2018	14.—	
Fricker Blauburgunder	50 cl	2018	9.50	
Hornusser Blauburgunder Alte Reben	75 cl	2018	21.—	
Les Rouges	75 cl	2018	15.—	
Les Rouges	50 cl	2018	11.—	
Les Noires	75 cl	2019	15.—	
Les Noires	50 cl	2019	11.—	
Les Cabernets	75 cl	2016	17.—	
Gamay Reichensteiner Spätlese	75 cl	2018	25.—	

Vin Naturel

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

Spezialitäten

Crémant extra brut	75 cl	2016	23.—	
Solaris Dessertwein	50 cl	2018	17.—	
Tresterbrand 41°	37,5 cl		21.—	

Total

Preise inkl. 7,7 % MwSt

Barzahlungsrabatt 3 %

Mengenrabatt ab 36 Flaschen 4 %; 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

Bar Rechnung

Die Bezahlung mit Kreditkarte ist nicht möglich.

Datum / Ort

Unterschrift

Bestellschein senden an

Weingut des Forschungsinstituts FiBL

Ackerstrasse 113, Postfach 219, 5070 Frick

Onlinebestellungen: weingut.fibl.org

WEINGUT FiBL

WEINSORTIMENT Sommer 2020

Degustationsanlässe

Abholtage

Freitag 5. Juni 2020 11 – 19 Uhr

Samstag 6. Juni 2020 11 – 19 Uhr

Chlausen-Degustation

Freitag 4. Dezember 2020 16 – 20 Uhr

Samstag 5. Dezember 2020 16 – 20 Uhr

Kontakt, 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

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

Fricke Chardonnay: Fruchtiger Chardonnay-Duft mit Noten von Grapefruit und Banane. Weicher Auftakt, ausgewogen und anhaltend. Zu Fisch, Pasteten und Reisgerichten.

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

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

Fricke 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

Fricke 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: Der ideale Alltagsbegleiter. Tiefroter, mittelschwerer Rotwein aus Cabernet Cortis, Chambourcin und Cabernet Noir, in älteren französischen Barriques ausgebaut. Kräftige Struktur, Cabernet-typische Cassis- und dezente Peperoni-Aromen. Zu Lammfleisch, Braten und Polenta.

Fricke 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 Waldbeeren, 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 schonend gepressten Pinot-Noir-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.

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