

Bestellung

Weissweine

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

Roséwein

Fricker Rosé ab Juni 2020

Rotweine

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 2017		15.—	
Les Cabernets	75 cl 2016		17.—	
Gamay Reichensteiner Spätlese	75 cl 2018		25.—	

Spezialitäten

Crémant brut	75 cl 2016		23.—	
Crémant extra brut	75 cl 2016		23.—	
Solaris Dessertwein	50 cl 2018		17.—	
Kerner Dessertwein	50 cl 2015		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

Fax 062 865 72 73 oder an

Weingut des Forschungsinstituts FiBL

Ackerstrasse 113, Postfach 219, 5070 Frick

Onlinebestellungen: weingut.fibl.org

WEINGUT FiBL

WEINSORTIMENT

Winter 2019 / 2020

Degustationsanlässe

Chlausen-Degustation

Freitag 6. Dezember 2019 16 – 20 Uhr

Samstag 7. Dezember 2019 16 – 20 Uhr

Basler Wymärt

23. – 25. April 2020

Jahrgangstaufe

Freitag 5. Juni 2020 16 – 20 Uhr

Samstag 6. Juni 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



Weissweine

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

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

Fricker 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: Bronner, Johanniter, Solaris und Seyval Blanc. Reiffruchtig, von Mirabelle bis Quitte. Weicher Auftakt, gute Mundfülle mit komplexen Fruchtaromen. Zum Apéro, Käsegerichten, hellem Fleisch, Risotto.

Sauvignon Sohyières: 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.

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. Die Anzahl Flaschen ist limitiert. Fragen Sie uns danach!

Roséwein

Fricker Rosé: Diese aussergewöhnliche Assemblage kombiniert die Frische und Struktur des Blauburgunders mit der charmanteren, 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.

Rotweine

Fricker 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 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.

Fricker 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.

Spezialitäten

Fricker Crémant brut: 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. Wir bieten unseren Crémant in zwei Varianten an. Als klassischen «brut» (= herb) und für Liebhaber von sehr trockenen Weinen als «extra brut» mit sehr wenig Dosage.

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.

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.

Fricker 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