Weissweine		Jahr-gang	Anz. Fl.	à Fr.	Total Fr.
Fricker Riesling-Sylvaner	75 cl	2014		13.00	
Fricker Riesling-Sylvaner	50 cl	2013		8.50	
Fricker Bacchus	50 cl	2013		10.00	
Fricker Chardonnay	75 cl	13/14		17.00	
Fricker Gewürztraminer	75 cl	13/14		17.00	
Fricker Kerner	75 cl	2014		19.00	
Cuvée Blanche	75 cl	2014		15.00	
Cuvée Blanche	50 cl	2014		11.00	
Fricker Balance	75 cl	2013		17.00	
Roséwein					
Fricker Rosé	75 cl	2014		15.00	
Fricker Rosé	50 cl	13/14		11.00	
Rotweine					
Fricker Blauburgunder	75 cl	2013		14.00	
Fricker Blauburgunder	50 cl	2013		9.50	
Hornusser Blauburgunder	75 cl	2012		14.00	
Fricktaler 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	
Gamay Reichensteiner	75 cl	2012		15.00	
Gamay Reichensteiner Spätlese	75 cl	2013		24.00	*
Hornusser Pinot Noir Barrique Référence	75 cl	2009		27.50	
Spezialitäten					
Fricker Crémant brut	75 cl	2012		23.00	
Fricker Crémant brut sauvage	75 cl	2012		23.00	
Fricker Solaris	50 cl	2014		17.00	
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

* ab Mitte Juni.

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.

☐ 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.

Weingut FiBL

Garantiert natürlicher Weingenuss

Unser Angebot alle Weine kurz porträtiert

Mit Bestellschein.
Online-Bestellungen über **www.weingut.fibl.org**

Degustations-Anlässe

Schweizer Weintage, Markthalle Basel:
Donnerstag 28. Mai 17 – 21 Uhr
Freitag 29. Mai 17 – 21 Uhr

Jahrgangstaufe mit Rebbergbegehungen:
Freitag 5. Juni 16 – 20 Uhr
Samstag 6. Juni 16 – 20 Uhr

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

Abendverkauf
Jeweils am letzten Freitag des Monats
16 – 19 Uhr

Unsere Bio Suisse Weine

BIOSUISSE

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 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.

Fricker Balance: Die Sorte Sauvignon Soyhières entstand aus der Zusammenarbeit vom Rebenzüchter Valentin Blattner mit dem FiBL. Dank ihrer Widerstandskraft braucht sie fast keinen Pflanzenschutz. Würzige Nase mit Stachelbeerfrucht, im Gaumen vollmundig, aber trotzdem frisch. Passend zu Käse, Risotto, Sauerkraut, Saucisson, hellem Fleisch und Currygerichten.

Roséwein

Fricker Rosé: : Diese aussergewöhnliche Assemblage kombiniert die Frische und Struktur des Blauburgunders mit der charmanten blumig-fruchtigen Aromatik vom 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: 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: 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.

Fricktaler 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.

Cuvée Noire: Dank der beinah schwarzen Farbe und der Aromatik von schwarzen Waldbeeren (Brombeeren) 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.

Fricker 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 herrlich 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 bis zur Rosinengrösse 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: 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 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. Wie bisher als «brut» (=herb) und jetzt ganz neu, komplett ohne Dosage, als «brut sauvage».

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.

Fricker Tresterbrand: Aus Trester und Hefe unserer Bouquetsorten 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.

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, 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