

Bestellung

Weissweine

	Jahrgang	Anzahl	à CHF	Total CHF
Riesling-Sylvaner	75 cl 2017	<input type="text"/>	13.—	<input type="text"/>
Fricke Kerner	75 cl 2017	<input type="text"/>	19.—	<input type="text"/>
Les Blancs	75 cl 2017	<input type="text"/>	15.—	<input type="text"/>
Sauvignon Soyhières	75 cl 2017	<input type="text"/>	17.—	<input type="text"/>

Roséwein

Fricke Rosé	50 cl 2017	<input type="text"/>	11.—	<input type="text"/>
-------------	------------	----------------------	------	----------------------

Rotweine

Fricke Blauburgunder	75 cl 2017	<input type="text"/>	14.—	<input type="text"/>
Fricke Blauburgunder	50 cl 2017	<input type="text"/>	9.50	<input type="text"/>
Les Noires	75 cl 2017	<input type="text"/>	15.—	<input type="text"/>
Les Noires	50 cl 2017	<input type="text"/>	11.—	<input type="text"/>
Les Cabernets	75 cl 2016	<input type="text"/>	17.—	<input type="text"/>
Gamay Reichensteiner	75 cl 2017	<input type="text"/>	15.—	<input type="text"/>

Vins naturels

Chardonnay	75 cl 2016	<input type="text"/>	18.—	<input type="text"/>
Hornusser				
Blauburgunder	75 cl 2016	<input type="text"/>	19.—	<input type="text"/>

Spezialitäten

Crémant brut	75 cl 2016	<input type="text"/>	23.—	<input type="text"/>
Crémant extra brut	75 cl 2016	<input type="text"/>	23.—	<input type="text"/>
Kerner Dessertwein	50 cl 2015	<input type="text"/>	17.—	<input type="text"/>
Mara Vin Doux Naturel	50 cl 2015	<input type="text"/>	24.—	<input type="text"/>
Tresterbrand 41°	37.5 cl	<input type="text"/>	21.—	<input type="text"/>

Total

Preise inkl. 7.7% MwSt.

Rabatte: Barzahlungsrabatt 3% /

Mengenrabatt ab 36 Fl. 4%; ab 48 Fl. 5%

Adresse

Vor- und Nachname

Firma

Strasse, Nr.

PLZ, Ort

Tel.

E-Mail

Lieferung

Lieferung ab 48 Flaschen franko Domizil im Kanton AG

Ich werde den Wein selber abholen (Termin nach Vereinbarung)

Ich wünsche einen Postversand
Porto und Verpackung auf eigene Kosten

Postversand an folgende, vom Besteller unterschiedliche Adresse:

Vor- und Nachname

Firma

Strasse, Nr.

PLZ, Ort

Bezahlung

Bar Rechnung (Kreditkarten nicht möglich)

Datum / Ort

Unterschrift

Bestellschein senden an

Fax 062 865 72 73 oder an

Weingut FiBL, Ackerstrasse 113, 5070 Frick

Online-Bestellungen: www.weingut.fibl.org



WEINGUT FiBL

WEINSORTIMENT

Winter 2018 / 2019

Degustations-Anlässe

Chlausen-Degustation

Freitag 30. November 2018 16 – 20 Uhr

Samstag 1. Dezember 2018 16 – 20 Uhr

Jahrgangstaufe

Freitag 7. Juni 2019 16 – 20 Uhr

Samstag 8. Juni 2019 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 hier sind.

Tel. 062 865 50 33

Weissweine

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

Fricke Kerner: Intensiver Duft nach Ananas, Litschi und Zitrusfrüchten. Weicher Auftakt, im Gaumen mittlere Fülle und nachhaltige Aromatik, getragen von gut eingebauter Säure.

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 Soyaères: 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

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.

Rotweine

Fricke Blauburgunder: Beerig-fruchtige Nase mit dezent würzig-mineralischen Noten. Runder, harmonischer Körper mit gut eingebundener Struktur. Zertifiziert vegan.

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

Fricke Gamay Reichensteiner: Aus den drei in der Schweiz gezüchteten Sorten Gamaret, Garanoir und Mara. Die gemeinsame Muttersorte Gamay hat die wunderbar fruchtige Nase mit Kirschen und Brombeeren Aromen vererbt. Der Wein besticht mit seiner dunkelroten, kräftigen Farbe, herrlich saftigen Struktur und geschmeidigem Abgang. Ein idealer Essensbegleiter für den Alltag.

Spezialitäten

Fricke 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 für Liebhaber von sehr trockenen Weinen als «etra 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.

Mara Vin Doux Naturel: Aus der Sorte Mara und unserem eigenen Marc. Fruchtaromen von schwarzen Kirschen und reifen Zwetschgen, gepaart mit etwas Schokolade-Noten. Im Gaumen füllig mit unaufdringlicher Süsse. Durch Zugabe des Tresterbrands (Marc) wird die Gärung gestoppt und der restlich vorhandene Zucker erhalten.

Fricke Tresterbrand: Aus Trester und Hefe unserer Bouquetsorten gebrannt (Gewürztraminer, Kerner und Muscat Bleu). Erstklassiger, milder Hefe- und Tresterbrand mit weichem, aromatischem Abgang.

Weingut FiBL Ackerstrasse 113, 5070 Frick
Tel. 062 865 50 33
weingut@fibl.org / www.weingut.fibl.org
www.facebook.com/weingutfibl

Kellermeister Andreas Tuchschnid
andreas.tuchschnid@fibl.org
Tel. 079 772 38 00

