

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 Kerner	75 cl 2017		19.—	
Les Blancs	75 cl 2018		15.—	
Les Blancs	50 cl 2018		11.—	
Sauvignon Soyhières	75 cl 2017		17.—	

Roséwein

Fricker Rosé	75 cl 2018		15.—	
Fricker Rosé	50 cl 2018		11.—	

Rotweine

Fricker Blauburgunder	75 cl 2017		14.—	
Fricker Blauburgunder	50 cl 2017		9.50	
Hornusser Blauburgunder*	75 cl 2018	*	18.—	
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 Noires	50 cl 2017		11.—	
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

Rabatte:
 Barzahlungsrabatt 3 %
 Mengenrabatt ab 36 Fl. 4 %; ab 48 Fl. 5 %
 *Ab Herbst

Preise inkl. 7,7 % MwSt.

Adresse

Vor- und Nachname
 Firma
 Strasse, Nr.
 PLZ, Ort
 Tel.
 E-Mail

Lieferung

- ☐ Portofreie Lieferung (ab 48 Flaschen 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: weingut.fibl.org



WEINGUT FiBL

WEINSORTIMENT Sommer 2019

Degustations-Anlässe

Jahrgangstaupe

Freitag	7. Juni 2019	16 – 20 Uhr
Samstag	8. Juni 2019	16 – 20 Uhr

Chlausen-Degustation

Freitag	6. Dezember 2019	16 – 20 Uhr
Samstag	7. Dezember 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

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 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 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.

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 charmananten, 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. Zertifiziert vegan.

Hornusser Blauburgunder: Unser Rebberg in Hornussen ist als Toplage für Blauburgunder bekannt. Dieser Hornusser überzeugt mit seiner einzigartigen Harmonie zwischen kräftigem, rundem Körper und ausgeprägt reifen, fruchtigen Geschmacksnoten. Zu Pasta und eher schweren Gerichten sowie als Feierabendwein. Trinkreife: 2 bis 5 Jahre.

Hornusser Blauburgunder Alte Reben: Von 40-jährigen 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.

Les Rouges: Assemblage aus den resistenten Sorten Maréchal Foch, Léon Millot und Muscat Bleu. Intensive, fruchtige Nase mit überraschender Rosenaromatik, feingliedrige Struktur. 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: 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.

Fricker Gamay Reichensteiner Spätlese: Aus sehr spät, vollreif gelesenen Gamaret-, Garanoir- und Mara-Trauben. Teilweise am Stock getrocknet. 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 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
weingut.fibl.org

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

