

Wein (Weinbeschreibung der Firma Fehr & Engeli)

Müller-Thurgau natürlich trüb 7.5dl Fr. 27.70 / 1dl Fr. 4.00

Eine wahre Spezialität von Fehr&Engeli! Dieser frische, junge Müller-Thurgau (auch als Riesling – Sylvaner bekannt) wird jeweils bereits im November des laufenden Jahrgangs unfiltriert abgefüllt. Das Resultat ist ein sehr aromatischer, fruchtiger, trüber Weisswein.

Chardonnay 5dl Fr. 20.50 / 1dl Fr. 4.10

Damit die Aromavielfalt des Chardonnays nicht durch Barriquenoten überdeckt wird, bauen wir den Chardonnay sehr bewusst nur im Stahltank aus. So entsteht ein feinfruchtiger, leichterer Chardonnay mit exotischem Duft und an Ananas erinnerndem Aroma. Seine leicht mineralische Note ergänzt diese sehr begehrte, weisse Spezialität hervorragend.

Fricktaler Summerträumli 5dl Fr. 17.90 / 1dl Fr. 3.60

Die leichtsüsse, fruchtig-frische Spezialität aus unserem Hause. Basis für das Sommerträumli bilden der Blanc de Noir und der Müller-Thurgau. Die Gärung wird bei diesem Wein frühzeitig gestoppt, wodurch der Wein eine Restsüsse behält und „nur“ 9% vol. Alkohol entstehen. Eignet sich hervorragend als Apéros oder als Begleiter zu süss-sauer Gerichten.

Rosé Pinot Noir 5dl Fr. 18.90 / 1dl Fr. 3.80

Die Trauben der Sorte Pinot Noir werden für den Rosé schon in einem frühen Reifestadium geerntet. Was dem Wein eine leichte, frische Frucht verleiht. Während der Kelterung werden die feinen Aromastoffe von roter Kirsche und Marzipan aus den Trauben gelöst. Kombiniert mit einer erfrischenden Säure bereichert unser Rosé jeden Apéro und eignet sich hervorragend als begleiter von jeglichen, leichten Mahlzeiten.

Pinot Noir Ueken 5dl Fr. 18.90 / 1dl Fr. 3.80

Mit seinem grossen Aromapotentail und den unzähligen Möglichkeiten des Ausbaus, ist der Pinot die traditionsreichste Sorte in unserem Betrieb. Mit präzise abgestimmten Kelterungsverfahren, werden die Eigenschaften der sechs verschiedenen Lagen unserer Rebbergen in jedem Pinot zur Geltung gebracht. Dadurch lässt sich eine Vielfalt an Aromen aus nur einer Sorte entdecken.

Pinot Noir Barrique 7.5dl Fr. 44.20

Schon 1983 wurde in unserem Betrieb der Pinot Noir das erste Mal im Barrique ausgebaut, so früh wie sonst selten in der Schweiz. Ein Teil unserer Pinot Noir - Auslese geniesst seit dem diese spezielle Ausbautart. Dabei nimmt der Wein Aromen und Gerbstoffe auf und reift langsam zu einem vollmundigen, komplexen Rotwein. Gleichzeitig verdunstet ein erheblicher Teil des Weines durch das Holz, wodurch eine natürliche Konzentration der wertvollen Inhaltsstoffe stattfindet, was dem Wein zusätzliche Intensität verleiht.

«Cuvée 4» 7.5dl Fr. 34.80 / 1dl Fr. 4.90

Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Pinotage, Merlot Die fein abgestimmte Kombination dieser 4 edlen Traubensorten führt zu einem gehaltvollen Wein mit intensivem Fruchtbouquet, getragen vom Temperament und der Würze des Cabernet Sauvignon.

