

BESTELLKARTE

Anzahl Flaschen	Inhalt cl.	Sorte	Jahrgang <small>Jahrgangwechsel möglich</small>	CHF
	75	Schwarze Perle, Schaumwein Brut		26
	75	Sauvignon S, trocken, Ormalingen	2023	21
	50		2022/2023	15
	75	Sauvignon S, feinherb, Maisprach	2023	22
	50		2022/2023	16
	75	Rosé, Vin de Pays Suisse	2022	17
	75	Huus Wyy, Maisprach	2023	17
	50			12
	75	Mairah, Maisprach	2022	24
	50			17
	75	Calif 28, Ormalingen	2020/2021	31

DOMAINE CHIQUET



GmbH, Hauptstr. 144, 4466 Ormalingen
info@domaine-chiquet.ch
www.domaine-chiquet.ch
079 363 13 04 / 079 400 49 27

Vorname, Name


Strasse

Ort


E-Mail/ Tel


Wenn Sie uns Ihre E-Mail geben, senden wir Ihnen Ihre Rechnungen papierlos und Sie erhalten ca. 3x im Jahr einen Newsletter.


PREISLISTE Februar 2024


WEISS: SAUVIGNON S TROCKEN Ormalingen 2023 
Rebsorte : Sauvignon Soyhières. Helles Gelb, intensive Aromen von Zitrusfrüchten, Grapefruit, Süssholz. Im Gaumen fruchtig mit frischer Säure. Ideal zum Apéro, Asia-Food und Käse. Zu leichten und opulenten Speisen.
Alkohol 13.1 % vol Geniessen: 2024 - 2027 (8° - 10°C) 75 cl 21.–
50 cl 15.–


SAUVIGNON S FEINHERB Maisprach 2023 
Rebsorte : Sauvignon Soyhières. Helles Gelb, Aromen von Holunderblüte, exotischen Früchten, Süssholz. Natürlich konzentrierte Frucht, unterstützt von rassischer Säure. Zu Käse, Terrine, Asia-Food und Desserts.
Alkohol 11.7 % vol Geniessen: 2024 - 2027 (8° - 10°C) 75 cl 22.–
50 cl 16.–

ROT: Huus Wyy Maisprach 2023 
Hauptrebsorte: VB Cal 1-20, VB Cal 1-14, VB Cal 1-36, VB Cal 1-20
Fruchtig leichter Primeur-Tischwein, Duft von roten Beeren, leichte Tannine, passt zu Pasta anderen täglichen Gerichten.
Alkohol 11 % vol Geniessen: 2024 - 2026 (14° - 16°C) 75 cl 17.–
50 cl 12.–

Mairah Maisprach 2022 
Rebsorten: VB Cal 1-22, VB Cal 1-36, VB Cal 1-14. Im alten Holz gereift.
Dunkelrot mit violetten Reflexen, Duft von schwarzen und roten Waldbeeren, dezente Röstaromen, gut egebundene Tannine. Fruchtiger Nachklang, passt perfekt zum gemütlichen Diner.
Alkohol 13 % vol Geniessen: 2023 - 2028 (17° - 18°C) 75 cl 24.–
50 cl 17.–

CALIF 28 Réserve Ormalingen + Maisprach 2020/2021 
Rebsorte: VB Cal 1-28. 2 Jahre im Barrique gereift.
Violett-schwarze Farbe mit roten Reflexen, Duft von schwarzen Beeren, Holunder, würzig mit feinen Tanninen. Gutes Lagerpotential, passt zu festlichen Speisen.
Alkohol 13.4 % vol Geniessen: 2023 - 2043 (17° - 18°C) 75 cl 31.–

ROSÉ: ROSÉ Vin de Pays Suisse 2022 
Rebsorte: Cabernet Jura, Anbaumethode DEMETER
Leuchtendes Granatrot, Aromen von roten Beeren, würzige Noten, knackige Säure. Begleitet sommerlicher Apéro, Vorspeisen und leichten Gerichte.
Alkohol 11,4 %vol Geniessen: 2023 2025 (10° - 14°C) 75 cl 17.–

SEKT: SCHWARZE PERLE Maisprach + Ormalingen 
Dunkelvioletter Schaumwein Brut aus klassischer Flaschengärung
Cuvée aus verschiedenen roten Rebsorten.
Sehr fruchtig, Aromen von Himbeer, Cassis, dunkler Schokolade.
Alkohol 12 % vol, geeigneter Essensbegleiter, servieren: (4° - 6°C) 75 cl 26.–

Degustationen und Verkauf
in unserem Weinkeller

1. Mai 2024,	11.00 bis 17.00
21. November 2024,	17.00 bis 19.00
22. November 2024,	17.00 bis 20.00
23. November 2024,	15.00 bis 17.00
13. Dezember 2024,	17.00 bis 20.00
14. Dezember 2024,	15.00 bis 18.00
15. Dezember 2024,	14.00 bis 17.00

KONDITIONEN

PREISE Die Preise verstehen sich in CHF pro Einheit ab Domaine Chiquet, Ormalingen

RABATTE bei Bezug ab Keller Ormalingen:
ab 12 Flaschen gleicher Sorte 2.5 %
ab 24 Flaschen gleicher Sorte 5.0 %

LIEFERUNG Die Versandkosten betragen in CHF
1 Karton (1, 2, 3, 6, Flaschen) CHF 14.–
2 Karton (12 Flaschen) CHF 28.–
ab CHF 500.– frei Haus

ZAHLUNG 30 Tage netto

BANK Raiffeisenbank Liestal-Oberbaselbiet,
IBAN: CH78 8080 8007 7736 7618 5
Domaine Chiquet GmbH, 4466 Ormalingen