# BESTELLKARTE

| Anzahl Flaschen | Inhalt cl. | Weinbezeichnung | Jahrgang<br>Jahrgangwechsel möglich | CHF |
|---|---|---|---|---|
| | 75 | Schwarze Perle, Schaumwein Brut,<br>AOC Basel-Landschaft | 2022 | 26 |
| ab Okt. 2025 | 75 | Rote Perle, Schaumwein Sec,<br>AOC Basel-Landschaft | 2024 | 28 |
| | 75 | Sauvignon S, trocken, Ausbau im Tank<br>AOC Basel-Landschaft | 2023 | 21 |
| | 50 | | | 15 |
| | 75 | Sauvignon S, feinherb, Ausbau im Tank<br>AOC Basel-Landschaft | 2023 | 22 |
| | 50 | | | 16 |
| | 75 | Sauvignon S, trocken, Ausbau im Barrique<br>AOC Basel-Landschaft | 2024 | 24 |
| | 75 | Huus Wyy, Ausbau im Tank<br>AOC Basel-Landschaft | 2023 | 17 |
| | 50 | | | 12 |
| | 75 | Mairah Cuvée, Ausbau im Barrique<br>AOC Basel-Landschaft | 2023 | 26 |
| | 50 | | | 18 |
| | 75 | Calif 28, zwei Jahre Ausbau im Barrique<br>AOC Basel-Landschaft | 2021 | 31 |
| | 75 | Calif 28, zwei Jahre Ausbau im Barrique<br>AOC Basel-Landschaft | 2022 | 33 |
| | 150 | | | 76 |

Vorname, Name

Strasse

Ort

E-Mail/ Tel wenn Sie uns Ihre E-Mail geben, erhalten Sie ca. 3x im Jahr einen Newsletter

**DOMAINE CHIQUET**

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

**WEISS:**

## SAUVIGNON S TROCKEN Ormalingen 2023 AOC BL

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 - 202 (8° - 10°C) 75 cl 21.– 50 cl 15.–

## SAUVIGNON S FEINHERB Maisprach 2023 AOC BL

Rebsorte : Sauvignon Soyhières. Helles Gelb, Aromen von Holunderblüte, exotischen Früchten, Süssholz. Natürlich konzentrierte Frucht, unterstützt von rassiger Säure. Zu Käse, Terrine, Asia-Food und Desserts.

Alkohol 11.7 % vol Geniessen: 2024 - 2027 (8° - 10°C) 75 cl 22.– 50 cl 16.–

## SAUVIGNON S BARRIQUE TROCKEN Ormalingen 2024 AOC BL

Rebsorte : Sauvignon Soyhières.
Goldgelbes Leuchten. Aromen von Honig, Caramel und Vanille, sowie weissen Blüten und tropischen Früchten. Natürlich konzentrierte Frucht mit frischer Struktur und schmelzigem Abgang. Begleitet Apéro und delikate Fischgerichte.

Alkohol 12.3 % vol, Geniessen: 2025 - 2028 (8° - 10°C) 75 cl 24.–

**ROT:**

## Huus Wyy Maisprach 2023 AOC BL

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 und anderen täglichen Gerichten.

Alkohol 11.0 % vol Geniessen: 2025 - 2027 (14° - 16°C) 75 cl 17.– 50 cl 12.–

## Mairah Maisprach 2023 AOC BL

Rebsorten: VB Cal 1-22, VB Cal 1-28, Cabernet Jura. Im alten Holz gereift.
Dunkelrot mit rubinen Reflexen, Duft von Rosenblüten und Waldbeeren, würzig mit samtigen Tanninen und harmonischer Struktur. Gutes Lagerpotential, ideale Ergänzung zum raffinierten Diner.

Alkohol 12.9 % vol Geniessen: 2025 - 2030 (17° - 18°C) 75 cl 26.– 50 cl 18.–

## CALIF 28 Réserve Ormalingen + Maisprach 2021 AOC BL

Rebsorte: VB Cal 1-28. Zwei Jahre im Barrique gereift.
Violettschwarze Farbe mit roten Reflexen, Duft von schwarzen Beeren, Holunder, würzig mit feinen Tanninen. Gutes Lagerpotential, passt zu festlichen Speisen.

Alkohol 13.4 % vol Geniessen: 2024 - 2044 (17° - 18°C) 75 cl 31.–

**SEKT:**

## SCHWARZE PERLE Maisprach + Ormalingen 2022 AOC BL

Dunkelvioletter Schaumwein BRUT aus klassischer Flaschengärung
Cuvée aus verschiedenen roten Rebsorten.
Sehr fruchtig, Aromen von roten Beeren, Cassis und dunkler Schokolade.

Alkohol 12.0 % vol, geeigneter Essensbegleiter (4° - 6°C) 75 cl 26.–

ab Okt. 2025 erhältlich

## ROTE PERLE Ormalingen 2024 AOC BL

Roter Schaumwein SEC aus klassischer Flaschengärung
Rebsorten : VB Cal 1-28, Cal 1-36. Zartrosa Perlschaum auf funkelndem Rubinrot.
Prickelnde Aromen von Himbeeren und einem Hauch Caramel.
Die Begleiterin mit Überraschungseffekt für fröhliche Gesellschaften.

Alkohol 11.0 % vol, zum Apéro und leichten Gerichten (4° - 6°C) 75 cl 28.–

**Degustationen** und Verkauf in unserem Weinkeller

1. Mai 2025, 11.00 bis 17.00
21. November 2025, 17.00 bis 20.00
22. November 2025, 17.00 bis 20.00
12. Dezember 2025, 17.00 bis 20.00
13. Dezember 2025, 15.00 bis 18.00
14. Dezember 2025, 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 16.–
2 Karton ( 12 Flaschen) CHF 32.–
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