

BESTELLKARTE

Anzahl Flaschen	Inhalt cl.	Sorte	Jahrgang <small>Jahrgangwechsel möglich</small>	CHF
	75	Schwarze Perle Brut, Sekt Méthode Traditionelle		26
	75 50	Sauvignon S, trocken, Orm. + Maispr.	2022	21 15
	75 50	Sauvignon S, feinherb, Orm. + Maispr.	2022	22 16
	75	Rosé, Vin de Pays	2022	17
ausverkauft ausverkauft	75 50	Huus-Wyy, Maisprach	2021	17 12
	75	Calif 28, Ormalingen + Maisprach	2020	31

DOMAINE CHIQUET



Hauptstrasse 144, 4466 Ormalingen
info@domaine-chiquet.ch
www.domaine-chiquet.ch
079 363 13 04 / 077 451 77 65


Vorname, Name


Strasse


Ort


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

PREISLISTE 2023

WEISS: SAUVIGNON S TROCKEN Ormalingen + Maisprach 2022 
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. 75 cl 21.–
Alkohol 13.2 vol% Geniessen: 2023 - 2027 (8° - 10°C) 50 cl 15.–


SAUVIGNON S FEINHERB Ormalingen + Maisprach 2022 
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. 75 cl 22.–
Alkohol 11.7 vol% Geniessen: 2023 - 2027 (8° - 10°C) 50 cl 16.–

ROT: Huus-Wyy Maisprach 2021 
Hauptrebsorte: VB cal 1-36
intensives Rot, Duft von roten Beeren, würzige Noten, weiche Tannine, passt zu Pasta, Geflügel und leichten Gerichten. ausverkauft
Alkohol 12,1vol%, Geniessen: 2022 - 2027 (16° - 17°C) 75 cl 17.–

CALIF 28 Réserve Ormalingen + Maisprach 2020 
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 kräftigen Speisen.
Alkohol 13.4 vol%, Geniessen: 2023 - 2043 (17° - 18°C) 75 cl 31.–

Degustationen und Verkauf in unserem Weinkeller	1. Mai 2023, 11.00 bis 17.00
	23. November 2023, 17.00 bis 19.00
	24. November 2023, 17.00 bis 20.00
	25. November 2023, 15.00 bis 17.00
	15. Dezember 2023, 17.00 bis 20.00
	16. Dezember 2023, 15.00 bis 18.00
	17. Dezember 2023, 14.00 bis 17.00

ROSÉ Vin de Pays 2022 BIO
Rebsorte: Cabernet Jura, Anbaumethode DEMETER
Leuchtendes Granatrot, Aromen von roten Beeren, würzige Noten, knackige Säure.
Begleitet sommerlicher Apéro, Vorspeisen und leichten Gerichte.
Kühl servieren. Alkohol 11,4 vol% 75 cl 17.–

SEKT: SCHWARZE PERLE BRUT Maisprach + Ormalingen 
Dunkelvioletter Schaumwein aus klassischer Flaschengärung
Cuvée aus verschiedenen roten Rebsorten
sehr fruchtig, Himbeer, Cassis, dunkle Schokolade
Alkohol 12 vol%, geeigneter Essensbegleiter, servieren: 4° - 6°C 75 cl 25.–

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 12.–
2 Karton (12 Flaschen) CHF 24.–
ab CHF 400.– frei Haus

ZAHLUNG 30 Tage netto

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