

BESTELLKARTE

Anzahl Flaschen	Sorte	Jg.	cl.	Anzahl Flaschen pro Karton
	Ormont Brut, Crémant		75	4/8
	Aspra, Maisprach	2012	75	6/12
	Aspra, Ormalingen	2012	75	6/12
	Sweet-Linus, Maisprach	2011	37.5	6/12
	Saphir, Maisprach	2012	75	6/12
	Ormalin, Ormalingen	2011	75	6/12
	Prisma, Maisprach	2011	75	6/12
	Mairah, Maisprach	2011	75	6/12
	Préstige, Maisprach	2011	75	6/12

Vorname, Name

Strasse

Ort


E-Mail


CHIQUET-LES VINS




Ruth, Claude und Familie Chiquet
Hauptstrasse 144, 4466 Ormalingen
claude@chiquet-lesvins.ch
www.chiquet-lesvins.ch
0 7 9 3 6 3 1 3 0 4

WEISS: ORMONT BRUT 75 cl 25.–
 Crémant mit klassischer Flaschengärung
 Rebsorte: Sauvignon Blanc und VB 32-7
 Fruchtig mit Eisbonbon- und Bittermandelnote, kräftig-feine Perlage
 4 Jahre auf der Hefe gereift

ASPRA Maisprach  2012 75 cl 18.–
 PIWI-Rebsorte : VB 32-7, Ernte am 19. September mit 87° Oechsle, 5 g/l Restzucker
 Gelbe Farbe, vielschichtige Primäraromen, Cassis, Süssholz, mineralisch, kraftvoll
 zum Apéro, auch zu Käse, frischen Spargeln, Fisch und Meeresfrüchten, Alkohol 11.3%
 Geniessen: 2013 - 2018 (10° - 12°C)

ASPRA Ormalingen  2012 75 cl 18.–
 PIWI-Rebsorte : VB 32-7, Ernte am 25. September mit 81° Oechsle, trocken, Gelbe Farbe,
 vielschichtige Primäraromen, Cassis, Süssholz, mineralisch, kraftvoll
 Herrlich zu Käse, frischen Spargeln, Fisch und Meeresfrüchten, Alkohol 11.2%
 Geniessen: 2013 - 2018 (10° - 12°C)

SWEET-LINUS Maisprach 2011 37.5 cl 26.–
 PIWI-Rebsorte : VB CAL 1-25, Dessert-Wein mit 107 g/l Restzucker
 Goldgelbe Farbe, Eisbonbon, Banane
 Ideal zu Käse und Kleingebäck, Alkohol 10.7%
 Geniessen: 2012 - 2019 (5° - 10°C)

ROT: SAPHIR Cuvée Maisprach  2012 75 cl 15.–
 PIWI-Rebsorten: VB cal 1-36 80%, VB cal 1-22 10%, VB cal 1-15 10%, Ernte 25. Oktober
 Kräftige Farbe, dunkle Beeren-Aromen, weiche Tanine,
 ausgewogene Säure, voller Gaumen, nachhaltiges Abklingen
 Ausbau imahltank, Alkohol 11.5%, Gesamtsäure 5.1 g/l
 Geniessen: 2013 - 2019 (14° - 16°C)

ORMALIN Ormalingen 2011 75 cl 18.–
 PIWI-Rebsorten: VB cal 1-22 51%, VB cal 1-36 34%, Ernte 6. Oktober
 Kräftige Farbe, fruchtige Kirschen-Aromen, in der Nase Bittermandeln
 feine Säure, voller Gaumen, nachhaltiges Abklingen
 16 Monate Ausbau im Barrique, Alkohol 12.0%, Gesamtsäure 4.4 g/l
 Geniessen: 2013 - 2020 (14° - 16°C)

ROT: PRISMA Maisprach 2011 75 cl 22.–
 PIWI-Rebsorte: VB cal 1-22, Ernte am 4. Oktober mit 97° Oechsle
 Leuchtendes Violett, im Gaumen schwarze Kirsche mit Caramelnote, weiche Tanine
 Ausgeglichene Struktur, langanhaltende Fruchtigkeit
 16 Monate Ausbau im Barrique, Alkohol 12.4%, Gesamtsäure 5.8 g/l
 Geniessen: 2013 - 2020 (16° - 17°C)

MAIRAH Cuvée Maisprach 2011 75 cl 23.–
 PIWI-Rebsorten: VB cal 1-36 49%, VB cal 1-28 21%, Cabernet-Jura 19%
 Ernte am 4. Oktober mit 94° Oechsle, Tiefes Violett, in der Nase Rosenduft,
 im Gaumen Cassis, Pflaume und dunkle Schokolade
 16 Monate Ausbau im Barrique, Alkohol 12.4%, Gesamtsäure 5.5 g/l
 Geniessen: 2013 - 2020 (16° - 17°C)

PRÉSTIGE Cuvée Maisprach 2011 75 cl 26.–
 PIWI-Rebsorten : VB cal 1-28 60%, Cabernet-Jura 30%, VB cal 1-36 10%
 Ernte am 4. Oktober mit 96° Oechsle
 Tiefes Violett, dichte fruchtige Aromastruktur, Heidelbeere, zartes Tanin
 16 Monate Ausbau im Barrique, Alkohol 12.7%, Gesamtsäure 5.6 g/l
 Geniessen: 2013 - 2020 (16° - 17°C)

KONDITIONEN

PREISE Die Preise verstehen sich in CHF pro Einheit
 ab Weingut Chiquet-Les vins, Ormalingen

RABATTE ab 6 Flaschen gleicher Sorte 2.5 %
 ab 12 Flaschen gleicher Sorte 5.0 %

LIEFERUNG Die Frachtkosten betragen
 1 Karton (1, 2, 3, 6, Flaschen) CHF 12.–
 1 Karton (12 Flaschen) CHF 20.–
 ab 2 Karton à 12, Kostenanteil CHF 25.–

ZAHLUNG 15 Tage netto

BANK Raiffeisenbank Oberbaselbiet, Gelterkinden
 IBAN: CH29 8077 1000 0004 8905 1
 Chiquet-Les vins, 4466 Ormalingen