

BESTELLKARTE

Anzahl Flaschen	Inhalt cl.	Sorte	Jahrgang	CHF	Anzahl Fl. pro Karton
	75	Ormont Brut, Sekt		25	4/8
	75	Schwarze Perle, Sekt		25	4/8
	50	Sauvignon S, Maisprach	2016	14	6/12
	75	Sauvignon S, Ormalingen	2016	19	6/12
	$\frac{75}{50}$	Prisma, Maisprach	2015	$\frac{21}{15}$	6/12
	$\frac{75}{50}$	Mairah, Maisprach	2015	$\frac{22}{16}$	6/12
	75	Calif 28, Maispr. + Ormal.	2015	23	6/12
	$\frac{75}{50}$	Ormalinger ROTE	2015	$\frac{13}{10}$	6/12
	37.5	Marc		30	
	10	Traubenkernöl		20	
	$\frac{20}{50}$	Verjus		$\frac{7}{13}$	
	20	Fass-Essig		7	
	150 gr	Traubenhaut-Tisane		7	

Vorname, Name

Strasse

Ort


E-Mail/ Tel


wenn Sie uns Ihre Email geben, erhalten Sie 3x im Jahr einen Newsletter


DOMAINE CHIQUET





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: SAUVIGNON S Maisprach 2016 
PIWI-Rebsorte : Sauvignon Soyhières, Ernte am 10. 9. mit 92° Oechsle, 4 g/l Restzucker
gelbe Farbe, exotische Primäraromen, Cassis, Süssholz, mineralisch, kraftvoll
zu Käse, frischen Spargeln, Fisch und asiatischen Gerichten, Alkohol 13.2%
Geniessen: 2017 - 2021 (8° - 10°C) 50cl 14.–


SAUVIGNON S Ormalingen 2016 
PIWI-Rebsorte : Sauvignon Soyhières, Ernte am 24. 9. mit 92° Oechsle
gelbe Farbe, vielschichtige Primäraromen, Cassis, Süssholz, mineralisch, kraftvoll
zu leichten Gerichten, Käse, frischen Spargeln, Fisch und Meeresfrüchten, Alkohol 13.1%
Geniessen: 2017 - 2021 (8° - 10°C) 75 cl 19.–


ROT: PRISMA Maisprach 2015 
PIWI-Rebsorte: VB cal 1-22, Ernte am 10. Oktober
Leuchtendes Rubin, im Gaumen rote Beeren mit Caramelnote, weiche Tanine
ausgeglichene Struktur, langanhaltende Fruchtigkeit
12 Monate Ausbau im Barrique, Alkohol 13.4%, Gesamtsäure 6.0 g/l
Geniessen: 2017 - 2023 (16° - 17°C) 75 cl 21.–
50 cl 15.–

MAIRAH Cuvée Maisprach 2015 
PIWI-Hauptrebsorten: VB cal 1-36 38%, VB cal 1-28 23%, Cabernet-Jura 13%
Ernte am 10. Oktober
tiefes Violett, Rosenduft, im Gaumen Cassis und Pflaume
12 Monate Ausbau im Barrique, Alkohol 13.6%, Gesamtsäure 5.5 g/l
Geniessen: 2017 - 2023 (16° - 17°C) 75 cl 22.–
50 cl 16.–

CALIF 28 Ormalingen 2015 
PIWI-Rebsorte: VB cal 1-28
Ernte am 17. Oktober
leuchtendes Rubin, Lakritze und dunkle Schokolade, im Gaumen Waldbeeren
12 Monate Ausbau im Barrique, Alkohol 13.6%, Gesamtsäure 6.2 g/l
Geniessen: 2017 - 2023 (16° - 17°C) 75 cl 23.–

Ormalingen ROTE Cuvée Ormalingen 2015 
PIWI-Hauptrebsorten: VB cal 1-22 64%, VB cal 1-36 31%
Ernte am 23. Oktober mit 88° Oechsle
Leuchtendes Rubin, Himbeerduft, im Gaumen Cassis und Waldbeeren
12 Monate Ausbau im Barrique, Alkohol 13.7%, Gesamtsäure 5.6 g/l
Geniessen: 2017 - 2023 (16° - 17°C) 75 cl 13.–
50cl 10.–

SEKT: ORMONT BRUT Maisprach + Ormalingen 
Crémant weiss mit klassischer Flaschengärung
Rebsorte: Sauvignon Soyhières
Barocke Fülle, fruchtig erfrischend, feine Perlage
servieren: 4° - 6°C 75 cl 25.–

SCHWARZE PERLE BRUT Maisprach + Ormalingen 
Crémant dunkelviolett mit klassischer Flaschengärung
Cuvée aus verschiedenen roten PIWI-Rebsorten
sehr fruchtig, Himbeer, Casis, dunkle Schokolade
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 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 CHF 400.– frei Haus

ZAHLUNG 15 Tage netto

BANK Raiffeisenbank Oberbaselbiet, Gelterkinden
IBAN: CH45 8077 3000 0004 8905 1
Domaine Chiquet, 4466 Ormalingen