

BESTELLKARTE

Anzahl Flaschen	Inhalt cl.	Sorte	Jahrgang	CHF	Anzahl Fl. pro Karton
	75	Ormont Brut, Sekt		25	6
	75	Schwarze Perle Brut, Sekt		25	6
	50	Sauvignon S, Maisprach	2017	14	6/12
	75	Sauvignon S, Ormalingen	2017	19	6/12
	$\frac{75}{50}$	Prisma, Maisprach	2014/2015	$\frac{21}{15}$	6/12
	$\frac{75}{50}$	Mairah, Maisprach	2015	$\frac{22}{16}$	6/12
	$\frac{75}{50}$	Ormalinger ROTE	2015/2016	$\frac{14}{10}$	6/12
	37.5	Marc		30	
	10	Traubenkernöl		20	
	$\frac{20}{50}$	Verjus		$\frac{7}{13}$	
	20	Fass-Essig		7	

Vorname, Name

Strasse


Ort

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


DOMAINE CHIQUET



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

WEISS: SAUVIGNON S Maisprach 2017 


PIWI-Rebsorte : Sauvignon Soyhières, Ernte am 10. 9. mit 98° Oechsle, wenig Restzucker
gelbe Farbe, exotische Primäraromen, Cassis, Süssholz, mineralisch, kraftvoll
zu Käse, frischen Spargeln, Fisch und asiatischen Gerichten, Alkohol 13.9%
Geniessen: 2018 - 2022 (8° - 10°C) 50cl 14.–

SAUVIGNON S Ormalingen 2017 


PIWI-Rebsorte : Sauvignon Soyhières, Ernte am 15. 9. mit 96° Oechsle
gelbe Farbe, vielschichtige Primäraromen, Cassis, Süssholz, mineralisch, kraftvoll
zu leichten Gerichten, Käse, frischem Spargel, Fisch und Meeresfrüchten, Alkohol 13.7%
Geniessen: 2018 - 2022 (8° - 10°C) 75 cl 19.–

ROT: PRISMA Maisprach 2014 


PIWI-Rebsorte: VB cal 1-22, Ernte am 24. Oktober
Leuchtendes Rubin, im Gaumen rote Beeren mit Caramelnote, weiche Tanine
ausgeglichene Struktur, langanhaltende Fruchtigkeit
13 Monate Ausbau im Barrique, Alkohol 13.1%, Gesamtsäure 5.6 g/l
Geniessen: 2016 - 2022 (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 Réserve Ormalingen + Maisprach 2016 


ab Herbst 2019 wieder verfügbar

Ormalingen ROTÉ 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 14.–
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 Liestal-Oberbaselbiet,
IBAN: CH45 8077 3000 0004 8905 1
Domaine Chiquet, 4466 Ormalingen