

BESTELLKARTE

Anzahl Flaschen	Inhalt cl.	Sorte	Jahrgang <small>Jahrgangwechsel möglich</small>	CHF
	75	Ormont Brut, Sekt		25
	75	Schwarze Perle Brut, Sekt		25
	75 50	Sauvignon S, Ormalingen + Maisprach 2019		19 14
	75 50	Ormalinger ROTE	2017/2018	14 10
	75 50	Prisma, Maisprach	2017/2018	21 15
	75 50	Mairah, Maisprach	2017	24 17
	75	Calif 28, Ormalingen + Maisprach	2016	29
	75	Calif 28, Ormalingen + Maisprach	2017	29
<small>verfügbar ab 19.11.20</small>				
	37.5	Marc		30
	10	Traubenkernöl		20
	20	Verjus		7
	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
 info@chiquet-lesvins.ch
 www.domaine-chiquet.ch
 0 7 9 3 6 3 1 3 0 4

WEISS: SAUVIGNON S Ormalingen + Maisprach 2019 


Rebsorte : Sauvignon Soyhières, feinherb, Ernte 14. Sept. mit 91° Oechsle
gelbe Farbe, exotische Primäraromen, Cassis, Süssholz, mineralisch, kraftvoll
zu Käse, frischem Spargel, Fisch und asiatischen Gerichten, Alkohol 14.6%
Geniessen: 2020 - 2024 (8° - 10°C) 75 cl 19.–
50 cl 14.–

ROT: PRISMA Maisprach 2017 


Rebsorte: VB cal 1-22, Ernte am 14. Oktober mit 89° Oechsle
Leuchtendes Rubin, im Gaumen rote Beeren mit Caramelnote, weiche Tanine
ausgeglichene Struktur, langanhaltende Fruchtigkeit
12 Monate Ausbau im Barrique, Alkohol 12.9%, Gesamtsäure 6.3 g/l 75 cl 21.–
Geniessen: 2020 - 2027 (16° - 17°C) 50 cl 15.–

MAIRAH Cuvée Maisprach 2017 

Hauptrebsorten: VB cal 1-36 46%, VB cal 1-14 21%, , VB cal 1-28 20%, Cabernet-Jura 13%
Rosenduft, im Gaumen Cassis und Pflaume, gekeltert mit Anteil Trockenbeeren
12 Monate Ausbau im Barrique, Alkohol 12.9%, Gesamtsäure 5.7 g/l 75 cl 24.–
Geniessen: 2020 - 2027 (16° - 17°C) 50 cl 17.–


CALIF 28 Réserve Ormalingen + Maisprach 2016 

unser Grand Cru, zwei Jahre im Fass und sieben Monate in der Flasche gereift
Rebsorte: VB cal 1-28, Ernte am 3. November, Non Filtré, Alkohol 13.8%, GS 6.0 g/l
sehr dunkle Farbe, satte Aromen, voller Gaumen, anhaltender Abgang
Ein FESTTAGSWEIN par excellence mit Lagerpotential.
Geniessen: 2020 - 2040 (17° - 18°C) 75 cl 29.–


CALIF 28 Réserve Ormalingen + Maisprach 2017 

unser Grand Cru, zwei Jahre im Fass und sieben Monate in der Flasche gereift
Rebsorte: VB cal 1-28, Ernte am 28. Oktober, Alkohol 13.7%, GS 5.7 g/l
sehr dunkle Farbe, satte Aromen, voller Gaumen, anhaltender Abgang
Ein FESTTAGSWEIN mit Lagerpotential.
Geniessen: 2020 - 2040 (17° - 18°C)


Save the date! **Degustation und Verkauf:** 19. November 17.00 bis 19.00
s'het so lang's het 20. November 17.00 bis 19.00
4 Flaschen pro Person 21. November 15.00 bis 17.00 75 cl 29.–

Ormalingen ROTÉ Cuvée Ormalingen 2018 

Hauptrebsorten: VB cal 1-22 75%, VB cal 1-36 25%
Ernte am 24. Oktober
Leuchtendes Rubin, Himbeerduft, im Gaumen Cassis und Waldbeeren
12 Monate Ausbau im Barrique, Alkohol 14.3%, Gesamtsäure 5.3 g/l 75 cl 14.–
Geniessen: 2020 - 2025 (16° - 17°C) 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 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 in CH
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: CH24 8080 8005 8998 7752 3
Domaine Chiquet, 4466 Ormalingen