

# BESTELLKARTE

Anzahl Flaschen	Inhalt cl.	Sorte	Jahrgang <small>Jahrgangwechsel möglich</small>	CHF
	75	Ormont Brut, Sekt		25
	75	Schwarze Perle Brut, Sekt		25
	$\frac{75}{50}$	Sauvignon S, Ormalingen + Maisprach 2020		$\frac{19}{14}$
	75	Rosé	2020	17
	$\frac{75}{50}$	Huus Wyy, Maisprach	2020	$\frac{14}{10}$
	$\frac{75}{50}$	Ormalinger ROTE	2018	$\frac{14}{10}$
	$\frac{75}{50}$	Prisma, Maisprach	2018	$\frac{21}{15}$
	$\frac{75}{50}$	Mairah, Maisprach	2017/2018	$\frac{24}{17}$
	75	Calif 28, Ormalingen + Maisprach	2017/2018 <small>2018 verfügbar ab 18. November 2021</small>	29

weitere Produkte auf Anfrage: Marc mit eingelegten Trockenbeeren, Verjus für Privathaushalt, Gastronomie und Manufakturen

Vorname, Name

Strasse


Ort


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


## DOMAINE CHIQUET





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

WEISS: SAUVIGNON S Ormalingen + Maisprach 2020   
Rebsorte : Sauvignon Soyhières, Ernte 7. Sept. mit 93° Oechsle  
gelbe Farbe, exotische Primäraromen, Cassis, Süssholz, mineralisch, kraftvoll  
zu Käse, frischem Spargel, Fisch und asiatischen Gerichten, Alkohol 13.8%  
Geniessen: 2021 - 2025 (8° - 10°C) 75 cl 19.–  
50 cl 14.–

ROSÉ: ROSÉ Maisprach 2020   
Rebsorte: Cabernet Jura, Ernte am 19. September mit 77° Oechsle  
leuchtendes Pink, in der Nase Himbeere  
frisch im Gaumen, fruchtig  
für den Feierabend mit Freunden, Alkohol 11.5%, Gesamtsäure 6.1 g/l  
Geniessen: 2021 - 2022 (9° - 11°C) 75 cl 17.–

ROT: HUUS WYY Cuvée Maisprach 2020   
Rebsorten: VB cal 1-36, VB cal 1-14, Ernte am 29. September mit 84° Oechsle  
purpurnes Rubin, in Nase und Gaumen rote Beeren  
feine Spritzigkeit, ausgeglichene Struktur, leichter Tischwein  
Tankausbau, Alkohol 12.0%, Gesamtsäure 5.4 g/l  
Geniessen: 2021 - 2024 (12° - 14°C) 75 cl 14.–  
50 cl 10.–


MAIRAH Cuvée Maisprach 2018   
Hauptrebsorten: Cabernet-Jura 31%, VB cal 1-20 22%, VB cal 1-14 19%, VB cal 1-36 18%  
Rosenduft, im Gaumen Cassis und Pflaume, gekeltert mit Anteil Trockenbeeren  
12 Monate Ausbau im Barrique, Alkohol 15.8%, Gesamtsäure 5.8 g/l  
Geniessen: 2020 - 2025 (14° - 16°C) 75 cl 24.–  
50 cl 17.–


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  
schwarzrote Farbe, intensive Aromen, vollmundig, anhaltender Abgang  
Ein FESTTAGSWEIN par excellence mit Lagerpotential.  
Geniessen: 2021 - 2036 (16° - 18°C) 75 cl 29.–

#### Erste Präsentation neuer Jahrgang mit Degustation und Verkauf


CALIF 28 Réserve 2018

Save the date!  
18. November 2021, 17.00 bis 19.00  
19. November 2021, 17.00 bis 19.00  
20. November 2021, 15.00 bis 17.00

SEKT: ORMONT BRUT Maisprach + Ormalingen   
Crémant weiss mit traditioneller Flaschengärung  
Rebsorte: Sauvignon Soyhières  
Barocke Fülle, gereifte Hefearomen, feine Perlage  
servieren: 6° - 8°C 75 cl 25.–

SCHWARZE PERLE BRUT Maisprach + Ormalingen   
Crémant dunkelviolett mit traditioneller Flaschengärung  
Cuvée aus verschiedenen roten Rebsorten  
fruchtig, Himbeere, Cassis, dunkle Schokolade  
servieren: 6° - 10°C 75 cl 25.–

#### NOCH ERHÄLTlich, ABER BALD AUSVERKAUFT:

  
Ormalingen ROTE 2018, 75 cl à CHF 14.– und 50 cl à 10.–  
Prisma 2018, 75 cl à CHF 21.– und 50 cl à 15.–  
Mairah 2017, 75 cl à CHF 24.–

## 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 Versandkosten 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 GmbH, 4466 Ormalingen