

BESTELLKARTE

Anzahl Flaschen	Inhalt cl.	Sorte	Jahrgang <small>Jahrgangwechsel möglich</small>	CHF
	75	La Rose Pétillante, Schaumwein, Vin Naturel		23
	75	Schwarze Perle Brut, Sekt Méthode Traditionelle		25
	<u>75</u> 50	Sauvignon S, trocken, Orm. + Maispr.	2021	<u>19</u> 14
	<u>75</u> 50	Sauvignon S, feinherb, Orm. + Maispr.	2021	<u>22</u> 16
	75	Rosé, Vin Naturel	2021	21
	<u>75</u> 50	Huus-Wyy, Maisprach	2021	<u>17</u> 12
	<u>75</u> 50	Mairah, Maisprach	2018/2019	<u>24</u> 17
	75	Calif 28, Ormalingen + Maisprach	2018/2019 <small>2019 verfügbar ab 17. November 2022</small>	29

Vorname, Name

Strasse


Ort


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


DOMAINE CHIQUET





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


WEISS: SAUVIGNON S TROCKEN Ormalingen + Maisprach 2021 
Rebsorte : Sauvignon Soyières. Helles Gelb, intensive Aromen von
Holunderblüte, exotischen Früchten, Süssholz und leichter Rauchnote,
frische Säure. Ideal zum Apéro und zu vegetarischen Gerichten. 75 cl 19.–
Alkohol 13 vol% Geniessen: 2022 - 2026 (8° - 10°C) 50 cl 14.–

SAUVIGNON S FEINHERB Ormalingen + Maisprach 2021 
Rebsorte : Sauvignon Soyières. Helles Gelb, intensive Aromen von
Holunderblüte, exotischen Früchten, Süssholz und leichter Rauchnote,
frische Säure. Ideal zum Apéro und zu vegetarischen Gerichten. 75 cl 22.–
Alkohol 11.8 vol% Geniessen: 2022 - 2026 (8° - 10°C) 50 cl 16.–

ROSÉ: Vin Naturel Maisprach 2021 
Hauptrebsorten: VB cal 1-36, 1-20, Leuchtendes Granatrot, Aroma von
roten Beeren, würzigen Noten, knackige Säure. Passt zum sommerlichen Apéro,
zu Vorspeisen und leichten Gerichten. Kühl servieren. Alkohol 11,2 vol%
ohne Sulfite-Zugabe, Naturhefe-Gärung (Spontangärung) 75 cl 22.–
50 cl 16.–


ROT: Huus-Wyy Maisprach 2021 
Hauptrebsorte: VB cal 1-36
intensives Rot, Duft von roten Beeren, würzige Noten, weiche Tannine,
passt zu Pasta, Geflügel und vegetarischen Gerichten. 75 cl 17.–
Geniessen: 2022 - 2027 (16° - 17°C) 50 cl 12.–


MAIRAH Cuvée Maisprach 2019 
Hauptrebsorten: VB cal 1-36 48%, 1-20 16%, 1-28 16%, Cabernet-Jura 11%
Dezenter Rosenduft, im Gaumen Cassis und Pflaume, gekeltert mit Anteil
Trockenbeeren, 12 Monate Ausbau im Barrique, Alkohol 14.4 vol%
Geniessen: 2022 - 2029 (16° - 17°C) 75 cl 24.–
50 cl 17.–


CALIF 28 Réserve Ormalingen + Maisprach 2018 
Rebsorte: VB cal 1-28. 2 Jahre im Barrique und 7 Monate auf der Flasche gereift.
Schwarzrote Farbe, Duft von dunklen Beeren, Holunder, würzigen Noten,
feine Tannine, gutes Lagerpotential, hervorragender Festwein. Alkohol 13.5 vol%
Geniessen: 2022 - 2042 (17° - 18°C) 75 cl 29.–

Erste Präsentation neuer Jahrgang mit Degustation und Verkauf:

CALIF 28 Réserve 2019 18. November 2022, 17.00 bis 19.00
Save the date! 19. November 2022, 17.00 bis 20.00
20. November 2022, 15.00 bis 17.00

PÉT NAT: LA ROSE PÉTILLANTE Vin Naturel, BRUT, Ormalingen 2021 
Hauptrebsorten: VB cal 1-36, 1-20
Spontangärung teilweise auf der Flasche, non filtré, natürliche Kohlensäure.
Aroma von roten Beeren, prickelnde Säure. Passt zum sommerlichen Apéro.
Kühl servieren
Alkohol 11,2 vol% ohne Sulfite-Zugabe 75 cl 23.–

SEKT: SCHWARZE PERLE BRUT Maisprach + Ormalingen 
Dunkelvioletter Crémant, klassische Flaschengärung
Cuvée aus verschiedenen roten Rebsorten
sehr fruchtig, Himbeer, Cassis, dunkle Schokolade
servieren: 4° - 6°C 75 cl 25.–

NOCH ERHÄLTlich, ABER BALD AUSVERKAUFT: 
Prisma 2018, 50 cl à 15.–
Mairah 2018, 50 cl à 17.– und 75 cl à 24.–

KONDITIONEN

PREISE Die Preise verstehen sich in CHF pro Einheit
ab Domaine Chiquet, Ormalingen

RABATTE bei Bezug ab Keller Ormalingen:
ab 12 Flaschen gleicher Sorte 2.5 %
ab 24 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: CH78 8080 8007 7736 7618 5
Domaine Chiquet GmbH, 4466 Ormalingen