

*Urs Fehr*

## Rosé / Schaumweine



### Rosé Pinot Noir Fr.15.00 (75cl) Fr.9.80 (50cl)

Um unserem Rosé eine leichte, süffige Fruchtigkeit zu bewahren, werden die Trauben der Sorte Pinot Noir schon bald nach den Weissen gelesen; so wirkt er nicht schwer und mastig, sondern leicht und beschwingt.

Passt zu Grilladen, Seafood, einem Zvierplättli und Käse.

- Flasche:50 cl, 75 cl



### Blanc de Blanc «Schaumwein» Fr.22.00

Als Grundwein für diesen Schaumwein dient der Chardonnay, welcher nach traditioneller Art und Weise wie in der Champagne mit Zucker und Hefe in Flaschen abgefüllt wird. Die bei der nun stattfindenden Gärung gebildete Kohlensäure kann nicht entweichen und ist für den hohen Druck von gegen 6 bar in der Flasche verantwortlich. Die feinen Hefenoten verleihen dem Schaumwein nach Vollendung dieses einzigartige, charakteristische Geschmacksbild, ergänzt durch die feine Perlage der Kohlensäure.



### Rosé «Rubin» Schaumwein » Fr.22.00

Aus dem Grundwein, einem Rosé Pinot Noir, wird in einem aufwändigen Flaschengärverfahren ein herrlich frischer Schaumwein hergestellt, dessen Kohlensäure-Perlage wohltuend belebend und erfrischend wirkt.

Mit seiner fruchtigen Art bietet er sich als Apéro der gehobenen Art an und passt perfekt zu geräuchertem Fisch.

*Urs Fehr*

## Rotweine



### «Cuvée 4 » Fr.22.00

Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Pinotage, Merlot

Die fein abgestimmte Kombination dieser 4 edlen Traubensorten führt zu einem gehaltvollen Wein mit intensivem Fruchtbouquet, getragen vom Temperament und der Würze des Cabernet Sauvignon.

Passt zu: dunklem Fleisch, Lamm, Grilladen, grilliertem Fisch, Rauchfleisch, kräftigen Käsen.



### Pinot Noir »» Fr.15.00 (75cl) Fr.9.80 (50cl)

Pinot Noir aus sechs verschiedenen Gemeinden; und obwohl es sich immer um dieselbe Traubensorte handelt, könnten die Unterschiede kaum grösser sein. Durch die Verwendung verschiedener Klone (Züchtungen) ergeben sich markante Differenzen, welche sich durch variierende Kelterungsmethoden noch verstärken lassen. Die heutigen Pinot Noirs sind selbst in weniger guten Jahren zumindest von mittlerem Gewicht und haben weiss Gott nichts mehr mit jenen leichten, säurebetonten und blassen „Landweinen“ von anno dazumal gemein, welche immer noch in den Köpfen einiger Weintrinker herumspuken. Sie haben an Kraft, Dichte und Volumen gewonnen und brauchen den Vergleich auch auf internationalem Parkett mit anderen Provenienzen nicht mehr zu scheuen.

Der Pinot Noir 2018 hat Gold erhalten beim Grand Pris du Vin Suisse 2019 !

- Flasche: 50 cl, 75 cl
- Herkunft: Ueken, Kaisten, Frick, Magden, Hornussen, Herznach, Oeschgen



### Pinot Noir Auslese Fr.19.00

Aus unseren ältesten Rebbeständen und besten Qualitäten stammt die Auslese, welche mit speziell aufwändigen Kelterungsmethoden geadelt wird. Sie dient auch als Grundwein für den Barriqueausbau. Sehr dicht, kraftvoll und opulent. Ein regelmässiger „Winnertyp“ an internationalen Wettbewerben. **Unter anderem als Staatswein des Kantons Aargau 2007, Diplome d'Argent 2016 (Mondial des Pinots), Staatswein des Kanton Aargau 2019**



### Merlot Fr.19.00

Seit bald 30 Jahren existieren in unserem Betrieb Merlotstöcke.

Waren es am Anfang nur Wenige, so ist die Fläche im Verlaufe der Jahre auf rund 25 Aren angewachsen.

Verschiedene Extraktionsverfahren sorgen für optimales Auslaugen der Beerenhäute, sodass ein Maximum an Bukett- und Aromastoffen resultiert. Eine zweimonatige Lagerung in gebrauchten Barriques verfeinerte schlussendlich die anfänglich jugendlichen Tannine.



### Pinotage Fr.19.00

Seit rund 60 Jahren ist diese Kreuzung von Pinot Noir x Cinsault eine der Hauptsorten Südafrikas. Erst seit wenigen Jahren darf er auch ausserhalb des Herkunftslandes angebaut werden. Im Rebberg Ueken stehen die ersten, noch unveredelten Reben in Europa.

*Urs Fehr*



#### Pinot Noir Barrique Fr.27.00

Schon 1983 begann die Geschichte des Barriqueausbaus in unserem Betrieb, so früh wie selten irgendwo in der Schweiz. Ein Teil unserer Auslese geniesst diese spezielle Ausbauart in zum Teil neuen und auch gebrauchten 225-Liter Holzfässern. Dabei nimmt der Wein Aromen und Gerbstoffe auf und reift langsam dank der durch das Holz moderat zutretenden Luft; gleichzeitig verdunstet ein erheblicher Teil des Weines durch das Holz hindurch, wodurch eine natürliche Aufkonzentration stattfindet. **Staatswein des Kantons Aargau 2013. Prix du Vin Suisse „Gold“ 2015. Diplome d'Argent 2016 (Mondial des Pinots), Goldmedaille Grand Prix Suisse 2016.**



#### Cabernet Sauvignon Merlot Barrique Fr.27.00

Als bekennende Bordeaux-Liebhaber pflanzten die beiden Gründer schon 1984 die Königin des Bordeaux in einem gemischten Satz mit rund 10% Merlot an. Im Verlaufe der letzten Jahre haben wir diesen Anteil auf rund einen Drittel angehoben. Das fortgeschrittene Alter der Reben, kombiniert mit neuen Erkenntnissen in der Kelterung lassen erstaunliche Resultate zu. Auch er wird während 12 Monaten im Barrique ausgebaut, um dem in der Jugend etwas hart und kantig wirkenden Cabernetanteil die nötige Reifezeit angedeihen zu lassen.



#### "Strohwein" Passum Fr.40.00

Die aufwändigste Art, einen Rotwein allerhöchster Dichte und Qualität zu keltern, stellt jene des Strohweines dar. Dabei werden Trauben von bester Qualität und Reife nach der Ernte ausgebreitet und langsam während vieler Wochen getrocknet. Fast die Hälfte des Gewichtes geht dabei verloren. Zurück bleiben rosinenartig eingetrocknete Trauben, welche in einer lange dauernden Gärung zu einem Wein erster Güte verarbeitet werden. Die wenigen Tropfen, welche nach der Pressung aus dem Presskorb rinnen, stellen ein Konzentrat dar, welches seinesgleichen sucht.

*Urs Fehr*

## Spirituosen



### Marc (Gewürztraminer) Fr.27.00

Die Beerenhäute des 2006er Gewürztraminer wurden separat vergoren und im Dezember, knapp acht Wochen nach der Traubenernte, in einem für den Tresterbrand prädestinierten Brennhafen ausgebrannt. Die Zugabe von wenig restsüßem Gewürztraminerwein rundet den Marc auf perfekte Art und Weise ab; Nimmt es ihm doch die Schärfe des hohen Alkoholgehaltes.



### Vieille Prune Fr.35.00

Unsere Zwetschgenbäume verschiedener alter und kleinfruchtiger Sorten ergeben wenige, dafür aber hocharomatische Früchte. Diese werden nach der Ernte sofort eingemaischt und zügig vergoren, um Fehltonne und Essigbildung zu verhindern.

Nach dem Brand kurz nach abgeschlossener Gärung werden angetrocknete Früchte während Monaten in das Zwetschgenwasser eingelegt. So erhält der Vieille Prune seine charakteristisch dunkle Farbe und seine unverkennbare Aromatik, flankiert von einer betörenden Süsse, welche seine 40 % vol leicht vergessen lassen.

*Urs Fehr*

## Weissweine



### Müller-Thurgau natürlich trüb Fr.14.00

Seit 1995 füllen wir Ende November jeweils rund 800 Flaschen eines jungen Müller-Thurgau (auch als Riesling - Sylvaner bekannt) mit seinem Hefedepot ab; das Resultat ist ein sehr aromatischer, fruchtiger Weisswein.

Immer ein hervorragender Apéro oder Begleiter von Raclette und Fondue.



### Müller-Thurgau Fr.14.00 (75cl) Fr.9.40 (50cl)

Die aus den fünf Gemeinden (Ueken, Kaisten, Frick, Herznach, Oeschgen) stammenden Müller-Thurgau (auch als Riesling x Sylvaner bekannt) zeichnen sich wohl durch lagenbedingte Unterschiede aus; trotzdem stellt jeder für sich einen sortentypischen, fruchtigen Müller-Thurgau dar.

- Flasche: 50 cl, 75 cl
- Herkunft: Ueken, Kaisten, Frick, Herznach, Oeschgen



### Fricktaler Summerträumli Fr.9.40

Die Basis des Summerträumli ist eine Riesling x Sylvaner Traube, welche in der Gärung gestoppt wird. Dadurch behält der Wein eine Restsüsse und „nur“ 9% vol.

Als Apéro und süss-sauer Gerichten



### Chardonnay » Fr.17.00

Seit 1996 bauen wir Chardonnay an. Das Ergebnis; ein feifruchtiger, eher leichterer Chardonnay ohne Holzausbau mit leicht mineralischer Note.



### Blanc de Noir Fr.15.00

Der Weisswein aus Pinot Noir - Trauben. Wichtig für diesen Wein sind 100% gesunde Trauben, welche schonend gepresst werden, sodass die Traubenhäute kaum belastet werden; nur so kann der Farbeintrag aus den Häuten verhindert werden, damit ein wirklich weisser (eigentlich gelber) Wein erzielt werden kann. Auch Bukett- und Aromastoffe verbleiben mehrheitlich in den Häuten. Eine komplett eigenständige Kreation entsteht, ohne einen Rosé zu imitieren.

Passt zu: Fisch, Seafood, hellem Fleisch.

*Urs Fehr*

---



**Sauvignon blanc Fr.19.00**

Seit 1996 in unserem Sortenspiegel entstehen aus dieser Sorte mittelschwere, fruchtige Weine mit einem Duft von Stachelbeeren, Cassis und Lychées.



**Pinot blanc » Fr.17.00**

Seit 1997 im Sortiment; ergibt cremige, dichte Weine, welche jedem hellen Fleisch, Fisch oder Käseensemble zur Ehre gereichen.

Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.