

Urs Fehr

Rosé / Schaumweine



Rosé Pinot Noir Fricktal AOC.Aargau

Die Trauben der Sorte Pinot Noir werden für den Rosé schon in einem frühen Reifestadium geerntet. Was dem Wein eine leichte, frische Frucht verleiht. Während der Kelterung werden die feinen Aromastoffe von roter Kirsche und Marzipan aus den Trauben gelöst. Kombiniert mit einer erfrischenden Säure bereichert unser Rosé jeden Apéro und eignet sich hervorragend als begleiter von jeglichen, leichten Mahlzeiten.



Blanc de Blanc Schaumwein Fricktal AOC.Aargau

Als Grundwein für diese prickelnde Erfrischung dient der Chardonnay, welcher nach traditioneller Art und Weise wie in der Champagne in der Flasche ein zweites Mal vergoren wird. Die dabei gebildete Kohlensäure kann nicht entweichen und sorgt für die Umwandlung in einen einzigartigen Schaumwein. Die feinen Hefenoten verleihen das besonders charakteristische Geschmacksbild, welches durch eine feine Perlage ergänzt wird.



Rubin Rosé.Schaumwein Fricktal AOC.Aargau

Der Grundwein, ein Rosé Pinot Noir, wird nach traditionellem Verfahren ein zweites Mal in der Flasche vergoren. Dadurch entsteht ein herrlich frischer Schaumwein, dessen Kohlensäure-Perlage wohltuend belebend und erfrischend wirkt. Mit seinem Erscheinungsbild und der dezenten Aromatik nach roter Kirsche überzeugt der Rubin bei jedem Apéro der gehobenen Art.

Urs Fehr

Rotweine



Pinot Noir >> AOC.Aargau

Mit seinem grossen Aromapotentiale und den unzähligen Möglichkeiten des Ausbaus, ist der Pinot die traditionsreichste Sorte in unserem Betrieb. Mit präzise abgestimmten Kelterungsverfahren, werden die Eigenschaften der sechs verschiedenen Lagen unserer Rebbergen in jedem Pinot zur Geltung gebracht. Dadurch lässt sich eine Vielfalt an Aromen aus nur einer Sorte entdecken.

Pinot Noir Ueken: Goldmedaille beim Grand Prix du Vin Suisse 2019, Festwein am Eidgenössischen Turnfest 2019 in Aarau

- Flasche:50-cl, 75-cl
- Herkunft:herznach, oeschgen, ueken, magden, frick, hornussen, kaisten



Pinot Noir Auslese Fricktal AOC.Aargau

Das Beste aus unserer Traditionssorte, dem Pinot Noir, wird in der Auslese durch feine Abstimmung zur Geltung gebracht. Mit seiner überzeugenden, intensiven Aromatik nach schwarzen Kirschen und dem komplexen Duft ist dieser Rotwein ein regelmässiger „Winnertyp“ an nationalen und internationalen Wettbewerben. Unter anderem als **Staatswein des Kantons Aargau 2007, Diplome d'Argent 2016 (Mondial des Pinots), Staatswein des Kanton Aargau 2019** und mit der **Goldmedaille beim Aargauer Weingenuss 2020**, konnte die Auslese in den letzten Jahren gleich eine Vielfalt von Juroren überzeugen. Die Flaschenreife in unserem Betrieb von bis zu 5 Jahren, verleiht der Auslese das begehrte Volumen und führt zu einer ausgereiften Rarität.

- Flasche:75-cl, magnum-15l



Pinotage Fricktal AOC.Aargau

Südafrikanisches Temperament aus Ueken. Erst seit wenigen Jahren darf diese Hauptsorte Südafrikas auch ausserhalb des Herkunftslandes angebaut werden. Im Rebberg Ueken stehen die ersten Pinotage-Reben Europas. Als Pionier im An- und Ausbau ausserhalb Südafrikas verfügt Fehr&Engeli über das Know-How um das Potential der Sorte voll auszuschöpfen. Es entstehen temperamentvolle und komplexe Rotweine mit vollen Aromen nach schwarzen Beeren und betörendem Duft.



Merlot Fricktal AOC.Aargau

Vor bald 30 Jahren wurden bei Fehr&Engeli die ersten Merlot-Reben gepflanzt. Aufgrund der grossen Nachfrage wuchs die Fläche seither stetig. Mit seinen würzigen, beinahe schon animalischen Aromen überzeugt der Merlot nicht nur als Cuvée-Partner, sondern ergibt auch sortenrein ausgebaut in jedem Jahr einen charakterstarken Rotwein. Beim, rein im Stahltank ausgebauten Merlot, kommen die sortentypischen Eigenschaften besonders gut zur Geltung.



Cuvée 4 Fricktal AOC.Aargau

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.

Urs Fehr



Pinot Noir Barrique Fricktal AOC.Aargau

Schon 1983 wurde in unserem Betrieb der Pinot Noir das erste Mal im Barrique ausgebaut, so früh wie sonst selten in der Schweiz. Ein Teil unserer Pinot Noir - Auslese geniesst seit dem diese spezielle Ausbauart. Dabei nimmt der Wein Aromen und Gerbstoffe auf und reift langsam zu einem vollmundigen, komplexen Rotwein. Gleichzeitig verdunstet ein erheblicher Teil des Weines durch das Holz, wodurch eine natürliche Konzentration der wertvollen Inhaltsstoffe stattfindet, was dem Wein zusätzliche Intensität verleiht.

Staatswein des Kantons Aargau 2013. Grand Prix du Vin Suisse „Gold“ 2015. Diplome d'Argent 2016 (Mondial des Pinots), Goldmedaille Grand Prix du Vin Suisse 2016. Goldmedaille Aargauer Weingenuss 2019

- Flasche:75-cl, magnum-15l



Cabernet Sauvignon Merlot Barrique Fricktal AOC.Aargau

Als bekennende Bordeaux-Liebhaber pflanzten die beiden Gründer schon 1984 die Königin des Bordeaux in einem gemischten Satz mit rund 10% Merlot an. Im Laufe der Jahre haben wir diesen Anteil auf rund einen Drittel angehoben. Durch das fortgeschrittene Alter der Reben und den breiten Kenntnissen in der Kelterung erreichen wir in jedem Jahr hervorragende Resultate. Nach dem 12-monatigem Ausbau im Eichenfass, wird der Wein noch einige Jahre bei uns in der Flasche gelagert bevor er in den Verkauf kommt. Damit können wir einen voluminösen Bordeaux mit komplexer Aromastruktur anbieten.



"Strohwein".Passum Fricktal AOC.Aargau

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 rosinenartige 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)

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

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.



Weissweine



Sommerträumli Fricktal AOC.Aargau

Die leichtsüsse, fruchtig-frische Spezialität aus unserem Hause. Basis für das Sommerträumli bilden der Blanc de Noir und der Müller-Thurgau. Die Gärung wird bei diesem Wein frühzeitig gestoppt, wodurch der Wein eine Restsüsse behält und „nur“ 9% vol. Alkohol entstehen. Eignet sich hervorragend als Apéros oder als Begleiter zu süss-sauer Gerichten. Bildet zudem eine schöne Basis für gespritzten Weisswein oder ausgefallene Sommer-Drinks.



Müller-Thurgau >> AOC.Aargau

Die aus den fünf Gemeinden (Ueken, Kaisten, Frick, Herznach, Oeschgen) stammenden Müller-Thurgau (auch als Riesling - Sylvaner bekannt) zeichnen sich durch feine, lagenbedingte Unterschiede aus. Beim sorgsamem Kellern achten wir darauf, dass die sortentypische Frucht der jeweiligen Lage voll zur Geltung kommt. So entstehen leichte, fruchtige Weissweine, welche sich zu jedem Anlass geniessen lassen.

- Flasche:50-cl, 75-cl
- Herkunft:frick, kaisten, ueken, oeschgen, herznach



Müller-Thurgau natürlich trüb AOC.Aargau

Eine wahre Spezialität von Fehr&Engeli! Dieser frische, junge Müller-Thurgau (auch als Riesling - Sylvaner bekannt) wird jeweils bereits im November des laufenden Jahrgangs unfiltriert abgefüllt. Das Resultat ist ein sehr aromatischer, fruchtiger, trüber Weisswein. Mit seiner auffälligen Erscheinung und der besonderen Aromatik sorgt unser natürlich-trübe Müller-Thurgau für eine willkommene Abwechslung in jedem Weinkeller.



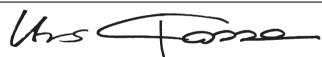
Blanc.de.Noir Fricktal AOC.Aargau

Unser Weisswein aus Pinot Noir - Trauben. Wichtig für diesen Wein sind 100% gesunde Trauben, welche schonend gepresst werden, sodass der Farbeintrag möglichst verhindert werden kann. Durch diese schonende Bearbeitung, kommen die feinen Aromen des Pinot Noirs in diesem gehaltvollen Weisswein sehr schön zum Tragen und erinnern an rote Kirschen und Mandeln.



Pinot blanc Ueken AOC.Aargau

Die auch als Weissburgunder bekannte Sorte ergibt cremige, dichte Weine. Begleitet durch die frische Säure und getragen von feinen Aromen nach Birne und Apfel, entsteht ein ganz besonderer Weisswein. Den Pinot blanc können Sie auch als Cuvée-Partner in unserer weissen Auslese entdecken.



Chardonnay Fricktal AOC.Aargau

Damit die Aromavielfalt des Chardonnays nicht durch Barriquenoten überdeckt wird, bauen wir den Chardonnay sehr bewusst nur im Stahltank aus. So entsteht ein feinfruchtiger, leichterer Chardonnay mit exotischem Duft und an Ananas erinnerndem Aroma. Seine leicht mineralische Note ergänzt diese sehr begehrte, weisse Spezialität hervorragend.



Sauvignon.blanc Fricktal AOC.Aargau

Der Sauvignon blanc wird bei uns nach dem Neuseeländischen Vorbild gekeltert und ergibt in jedem Jahr sehr fruchtige Weine. Sein intensiver Duft nach Stachelbeeren, Cassis und Grapefruit wird im Gaumen durch volle, exotische Fruchtaromen bestätigt. Mit seinem speziellen Charakter überzeugt der Sauvignon blanc auch regelmässig an Weinprämierungen.

Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.