




Weingut FiBL

Garantiert natürlicher Weingenuss



Hoher Qualitätsanspruch in Rebberg und Keller

Im Rebberg und in der Kelterei setzt das Weingut FiBL konsequent auf Qualität. Die wichtigste Voraussetzung für gute Weine sind schmackhafte, ausgereifte Trauben. Durch Ertragsbeschränkung, arbeitsintensives Auslauben der Traubenzone sowie einer sorgfältigen Handerte erreichen wir eine überdurchschnittliche Ausgangsqualität. Qualität und Natur sind uns eine Herzensangelegenheit. Deshalb pflegen wir einen engen Kontakt zu unseren Reben.

Im eigenen Weinkeller keltert das Weingut FiBL die Weine möglichst schonend und nach den Richtlinien der Bio Suisse.

Neben traditionellen Weinen entwickelt das Weingut FiBL im Keller etwas Besonderes: Wir bauen aus den besten Trauben verschiedener Rebsorten feine Cuvées für den gehobenen Geschmack aus. Durch den Ausbau im Holzfass (Barrique) erhalten diese Weine einen reiferen und vollmundigeren Charakter. Dank der Cuvée-Kunst können wir mit ökologisch sehr wertvollen, aber wenig bekannten Traubensorten voll entwickelte und harmonische Weine kreieren, die den Vergleich mit den traditionellen, aber krankheitsanfälligeren Sorten nicht zu scheuen brauchen.

Gestandene Praktiker und innovative Forscher

Das Weinbauteam am Weingut FiBL besteht aus erfahrenen Praktikern der ehemaligen Aargauer Staatstrotte und innovativen Beratern und Forschern des FiBL. Dies ermöglicht die Kombination von traditioneller Anbau- und Ausbaukultur mit dem Know-how der neuesten Erkenntnisse aus der Bioforschung.

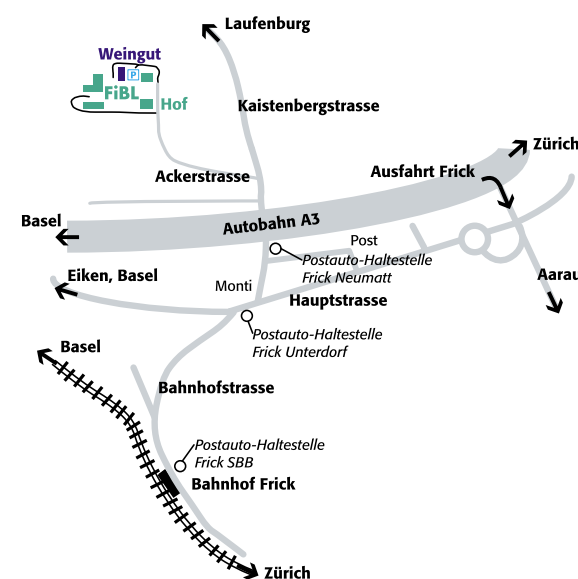
Besuchen Sie das Weingut FiBL

Wir würden und sehr freuen, Sie bei unseren Wein-Events mit Rundgang durch die Weinberge und Keller sowie anschliessender Weinprobe begrüßen zu dürfen.

Während den untenstehenden Öffnungszeiten können Sie das ganze Jahr hindurch beim Weingut FiBL direkt einkaufen.

Weinverkauf:

Verkauf/Beratung durch den Kellermeister Andi Tuchschnid auf telefonische Anfrage, ansonsten am FiBL-Sekretariatsschalter:
Montag bis Freitag: 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr / 13.00 Uhr bis 16.00 Uhr



So erreichen Sie das Weingut FiBL

Mit dem ÖV: Frick liegt an der Bahnlinie Basel – Zürich (Halbstundentakt). Ab Bern, Olten, Luzern via Aarau, Postauto nach Frick.

Mit dem Auto: Autobahn A3 Basel – Zürich, Ausfahrt Frick.

Weingut FiBL • Ackerstrasse • 5070 Frick • Schweiz
Tel. 062 865 50 33 • Fax 062 865 50 38 • E-Mail andreas.tuchschnid@fibl.org • www.fibl.org

Mildes Klima, sanfte Hügel und viel Jurakalk

Die Reben des Weingut FiBL auf der Parzelle Othmerstrott in Frick gedeihen am Südhang der sonnenverwöhnten Fricktaler Hügellandschaft, einem traditionellen Weinbaugebiet des Nordwestschweizer Juras. Ein weiterer Rebberg des Weingut FiBL befindet sich in Elfingen. In dieser lieblichen Lage im oberen Fricktal könnte man mit wenig Phantasie tatsächlich Elfen vermuten.

Im Sommer wechseln sich trockene und nasse Perioden ab, was dem Wuchs und der Reife der Trauben förderlich ist. Die Ausbildung der Aromen profitiert von einem Herbst mit warmen Tagen und kühlen Nächten. Unsere Reben stehen auf einem lehmigen und skelettreichen Jurakalkboden, der Charakter und Geschmack der Weine fördert.

Im biologischen Anbau werden – wenn überhaupt – nur natürliche Hilfsstoffe eingesetzt. Damit unterstützen wir Boden und Klima in der Ausbildung authentischer Weine.

Neben regional üblichen Rebsorten pflegt das Weingut FiBL auch weniger bekannte Varietäten, die geschmackliche Vorzüge und hohe Robustheit vereinen.

Seit 2004 bewirtschaftet das FiBL, ein führendes Forschungs- und Beratungszentrum des biologischen Landbaus, das Weingut. Das Weingut FiBL löste die Aargauische Staatstrotte ab, welche die Rebberge zuvor fast 40 Jahre pflegte. Das Weingut FiBL steht für die Verbindung von Innovation und naturverbundener Tradition. Diese Werte können Sie nun harmonisch vereint in unseren Weinen geniessen.

Probieren Sie sie!



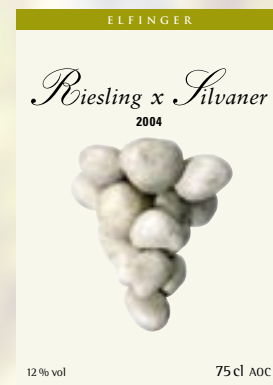


Ein Keller für über 40 Weine

In unserem modernen Weinkeller vinifizieren wir über 40 verschiedene Weine. Jeden dieser Weine pflegen wir individuell, damit sich der Charakter und das Aroma der Traubensorte optimal entfalten können. Neben Stahltanks und Holzfässern kommen auch Kleinstgebilde bis 5 Liter zum Einsatz. Auf diese Weise ist es uns möglich, die Auswirkungen von Anbauversuchen im Rebberg bis hin zur Flaschenreife des Weines zu verfolgen.

Elfinger Riesling x Sylvaner:

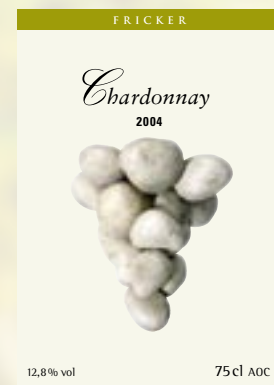
Feine dezente Frucht mit Muscataromen, zuerst leicht und spritzig, dann saftig und rund. Klassischer Apérowein, auch zu Käse und Vor- speisen.



Fricker Chardonnay:

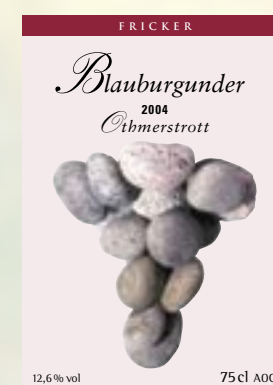
Ohne Holz ausgebaut. Typischer Chardonnay-Duft, guter Körper, angenehm ausgewogen und anhaltend.

Passt zu Fisch, Pasteten und Reisgerichten.



Fricker Blauburgunder Othmerstrott Fricker Cuvée Rouge

Intensive beerige und würzige Aromen. Der Gaumen wirkt in der Jugend noch etwas rau, wird aber mit zunehmender



Reife samtig und rund mit erstaunlicher Länge. Passt zu vielen verschiedenen Gerichten. Trinkreife: 2 bis 4 Jahre.

Diesen Rotwein haben wir aus vier robusten Traubensorten assembliert (Chambourcin, Maréchal Foch, Muscat



Bleu und Léon Millot). Intensiver Duft nach reifen Trauben, Heidelbeeren und Lakritze. Interessantes Gaumenaroma mit reifen Gerbstoffen. Dieser moderne

Rotwein passt zu Pizza, Teigwaren oder Abendbrot. Trinkreife: 1 bis 3 Jahre.

Fricker Cuvée Blanche

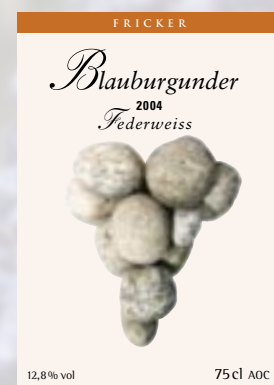
Diesen Weisswein haben wir aus drei neuen robusten Traubensorten assembliert (Johanniter, Bronner und Solaris).



Sein Duft ist mineralisch und zeigt Reflexe von Nuss bis Quitte. Weicher Auftakt, gute Mundfülle, runder Abgang. Dieser moderne Weisswein passt zu Käsegerichten, hellem Fleisch, Risotto.

Fricker Federweiss

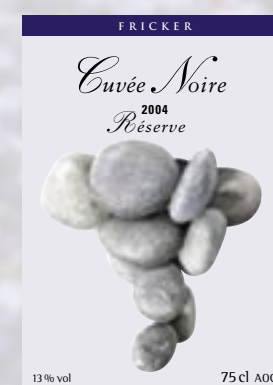
Nach einer besonders schonenden Methode aus Blauburgundertrauben gewonnen. Herrlicher Blütenduft mit



Honignoten. Erfrischend, rund und weich im Gaumen. Passt zu Apéros, Meeresfrüchten und asiatischen Speisen.

Fricker Cuvée Noir Réserve

Diesen tiefroten schweren Rotwein aus Pinot Noir, Gamaret und Cabernet Dorsa bauen wir in älteren französischen



Barriques aus. Aus den vollreifen Trauben extrahieren wir möglichst viele Aroma- und Gerbstoffe. Der Wein ist fleischig-stoffig, hat eine kompakte Struktur

und ist dank seinem gut verpackten Gerbstoff lang anhaltend. Passt zu Lammfleisch, Braten und Risotto. Trinkreife: 3 bis 5 Jahre. Dieser Wein ist erst ab November 2005 erhältlich.



Nehmen Sie an unseren Events teil

Dreimal jährlich stellt das Weingut FiBL den Kundinnen und Kunden mit informativen und unterhaltsamen Anlässen seine neuen Weine vor.

- > Im späten Frühjahr findet die «Jahrgangstaufe» statt. Dann sind die Weine der Vorsaison frisch abgefüllt und neu im Angebot. Diese Weine begleiten die leichten Speisen der warmen Jahreszeit.
- > Im Spätsommer feiern wir die romantisch-fröhliche «Summerwine-Nacht». Dann beleben die Weine die Erinnerung an die vergangenen Ferien.
- > In der Vorweihnachtszeit laden wir zur «Martins-Degustation» ein. Zu Martini endet das landwirtschaftliche Jahr. Damit finden auch der Boden und die Reben ein paar Monate Ruhe. Dieser Event stimmt auf die Festtage ein.

Auf Wunsch schicken wir Ihnen jeweils gerne eine Einladung zu diesen Events.

Boden und Reben sollen sich im Wein aussprechen

Am FiBL arbeiten Leute aus vielen Ländern der Erde. Sie repräsentieren die unterschiedlichsten Kulturen. Ebenso unterschiedlich sind die Kulturen, die hinter der Sortenvielfalt unserer Weine stehen.

Das Weingut FiBL hat sich zum Ziel gesetzt, die Reben so naturnah wie möglich zu pflegen und setzt darum auch auf robuste, noch wenig bekannte Sorten. Immer mit dem Anspruch, Weine zu kreieren, die den Weinen aus herkömmlichen Sorten ebenbürtig sind. Damit sich der typische Fricktaler Boden im Charakter der Weine voll aussprechen kann, wenden wir bei der Pflege unserer Rebbergböden alle unsere Kenntnisse an, um die natürliche Bodenfruchtbarkeit zu erhöhen und zu stabilisieren.

So kommen vielfältige und spannende Merkmale zusammen, die Sie in den Weinen vom Weingut FiBL entdecken werden.

Probieren Sie sie!