

Unser Sortiment

SCHLIPFER WEISSWEINE

Gutedel 2018

Rebsorte: Gutedel (Chasselas)

Charakter: in der Nase reifer Apfel, weisse Blüten und Hefenote, milder und weicher Wein mit süsslichem Abgang

Empfehlung: Apéro, Vesper-Plättli, Spargel, Raclette und Fondue

St. Saphira 2018

Rebsorte: Gutedel, Chasselas

Charakter: Saphira heisst unsere Hundedame und St. Saphorin ist bekannt für seine hochwertigen Gutedelweine. Ein Wortspiel!

Empfehlung: Apéro, Fondue, Raclette, Papet vaudois

Cuvée blanc 2018

Rebsorten: Pinot blanc (Weiss-burgunder), Sauvignon blanc

Charakter: tropische Früchte (Passionsfrucht), lieblicher und voluminöser Wein, im Abgang süsslich und leicht herb

Empfehlung: Apéro, Sweet & Sour Currygerichte, Geflügel

Rotgold 2018

Rebsorte: Pinot gris (Ruländer) und Roter Gutedel (Chasselas)

Charakter: Dörrfrüchte, Melone, leicht würzig, angenehm und weich mit süsslichem Abgang

Empfehlung: Apéro, exotische Gerichte, Trockenfleisch

Pinot gris Barrique 2015

Charakter: gereifte Nase (Dörrfrüchte), rauchig-holzige Noten, vollmundiger & gut strukturierter Wein, langer Abgang (Holznote)

Empfehlung: reifer Hartkäse, kalte Vorspeisen, Zwetschgensorbet

SCHLIPFER ROSÉ UND SCHAUMWEINE

Rosé 2017

Rebsorte: Blauburgunder (Pinot noir, Spätburgunder)

Charakter: himbeerrot, Nase nach gekochten, roten Früchten, kräftiger Rosé, im Abgang herb

Empfehlung: Apéro, Fisch, leichte Fleischgerichte, Gartenparty

Chassecco 2018

Herstellung: Schaumwein aus Gutedeltrauben (Chasselas) mit zugegebener Kohlensäure

Charakter: Hefenote, erfrischend, milde Säure, prickelnd und süffig

Empfehlung: Apéro, einfach so, passt zu Sommer & guter Laune

Schuumwyy 2018

Rebsorte: Blauburgunder (Pinot noir) und Gutedel (Chasselas)

Charakter: Nase reiffruchtig, leichte Hefenote, angenehme Perlage und feinherber Abgang

Empfehlung: Apéro, Pasteten & Terrinen, leichte Fischgerichte

SCHLIPFER ROTWEINE

Blauburgunder 2015 (Weil)

Rebsorte: Blauburgunder (Pinot noir, Spätburgunder)
Charakter: Nase erdig, eher verhalten, gehaltvoll mit langem Abgang und spürbarem Tannin
Empfehlung: gegrilltes und gebratenes Rindfleisch, Wild

Blauburgunder 2015 (Riehen)

Rebsorte: Blauburgunder (Pinot noir, Spätburgunder)
Charakter: verhaltene Nase, rote und schwarze Beeren, angenehm leichter und trockener Rotwein
Empfehlung: Käsplättli, Quiche, Charcuterie, Terrine

Diolinoir 2015

Rebsorte: Diolinoir (Neuzüchtung)
Charakter: Nase erdig, dunkel, vielschichtig, mittlerer Körper, kräftiges Tannin, tiefgründig
Ausbau: in gebrauchten Barriques
Empfehlung: Grilladen und Wild

Diolinoir 2016

Rebsorte: Diolinoir (Neuzüchtung)
Charakter: Trockenfrüchte, Nüsse und würzige Noten, tieffarbiger Rotwein mit guter Balance und angenehm kräftigem Tannin
Empfehlung: Ragout, Braten, Wildpfeffer

SCHLIPFER SPIRITUOSEN

Hefe: Ein Brand mit dezenter Aromatik aus dem Hefedepot der Weinbereitung. Hefeschnaps ist sehr weich und vollmundig und ein ausgezeichnetes «Verrisserli» nach einer üppigen Mahlzeit.

Marc: Ist dasselbe wie Grappa, welches ein geschützter Begriff der Tessiner und Italiener ist. Unser Marc wird aus dem Trester (ausgepresste Trauben) unserer Besten Rotweinposten gebrannt. Kräftig und typisch im Aroma mit einer leichten Schärfe im Abgang.

Kirsch: Gebrannt aus Riehener Kirschen mit sortentypischer Aromatik und leichtem Steinton. Klassisch trinkt man Kirsch als Digestiv oder zum typisch Schweizerischen Fondue, aber er eignet sich auch gut zu Desserts wie Fruchtsalat oder einer Kugel Glacé.

Mirabellen: Die Früchte reifen am sonnenverwöhnten Tüllinger Hügel und ergeben eine feinfruchtige Spirituose mit dem typischen Mandelton. Als Spezialitätenbrand ist Mirabellenschnaps meist nur in begrenzter Menge verfügbar.