

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 **NEU**

- Charakter:** rauchig-holzige Noten, Dörrfrüchte, vollmundig, dezente Holznote, langer Abgang
Empfehlung: gereifte Hartkäse, Steinpilzrisotto, kalte Vorspeisen, Zwetschgensorbet
Etikette: Der Steinkauz lebt in kleinen Beständen am Schlipf und Tüllinger Hügel

SCHLIPFER ROSÉ UND SCHAUMWEINE

Rosé 2018 **NEU**

- Rebsorte:** Blauburgunder (Pinot noir, Spätburgunder)
Charakter: reife rote Beeren, mild und vollmundig, leicht herber Abgang, ein kräftiger Rosé
Empfehlung: Antipasti, Grillfest, weisses Fleisch und Fisch
Etikette: Das Sommergoldhähnchen lebt am Schlipf bzw. Landschaftspark Wiese

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

Schlipfagner 2019 **NEU**

- Rebsorte:** Blauburgunder (Pinot noir) und Spätburgunder
Charakter: Nase reiffruchtig, leichte Hefenote, angenehme Perlage und feinherber Abgang
Empfehlung: Apéro, Pasteten & Terrinen, leichte Fischgerichte
Etikette: Der Stichling lebt in der Wiese und im Weilmühleteich

SCHLIPFER ROTWEINE

Blauburgunder 2015 (Weil) (Mitte August 2020 wieder erhältlich)

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

Blauburgunder AOC Basel-Stadt 2016

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.

Quitte: