

## Unser Sortiment

### SCHLIPFER WEISSWEINE

#### Gutedel, Weiler Schlipf 2019

**Rebsorte:** Gutedel (Chasselas)  
**Charakter:** in der Nase grüner Apfel, Birne, leichter und trockener Trinkwein  
**Empfehlung:** Apéro, Fondue, Raclette, Fisch, Fleisch- und Käsplättli. Ein Allrounder!  
**Etikett:** Die Zauneidechse liebt die sonnigen Rebhänge im Schlipf

#### St. Saphira, Weiler Schlipf 2019

**Rebsorte:** Gutedel (Chasselas)  
**Charakter:** mild und bekömmlich, ein Wein für jede Gelegenheit  
**Empfehlung:** Apéro, Spargeln, Fondue, Fisch an Buttersauce, Schweizer Hartkäse  
**Etikett:** Saphira heisst unsere Hundedame und St Saphorin ist bekannt für seine hochwertigen Gutedelweine. Ein Wortspiel!

#### Pinot blanc, Weiler Schlipf 2019

**Rebsorten:** Pinot blanc (Weissburgunder, Pinot bianco)  
**Charakter:** Nase vielschichtig (fruchtig, blumig, würzig), fülliger Wein mit harmonischer Restsüsse.  
**Empfehlung:** Apéro, Pastete, Geflügel, Gemüsegerichte  
**Etikett:** Der farbenprächtige Pirol wird im Schlipf immer wieder beobachtet (Mai – August)

#### Pinot gris, Weiler Schlipf 2019

**Rebsorten:** Pinot gris (Grauburgunder, Pinot grigio)  
**Charakter:** dezente Zitrusaromatik, erfrischender und gehaltvoller Wein mit angenehmer Säure  
**Empfehlung:** Apéro, diverse Hartkäse, Fisch, Spargel, Saucisson  
**Etikett:** Die Nase lebt im Rhein und dem Nebenfluss Wiese

#### Cuvée blanc, Weiler Schlipf 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, Weiler Schlipf 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, Weiler Schlipf 2015

**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

### Schlipfagner, Weiler Schlipf 2019

**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

### Rosé, Weiler Schlipf 2018

**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, Weiler Schlipf 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

## SCHLIPFER ROTWEINE

### 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

### Blauburgunder, Weiler Schlipf 2018

**Rebsorte:** Blauburgunder (Pinot noir, Spätburgunder)  
**Charakter:** schwarzbeerige Nase (Cassis), voluminös und fruchtig, kräftiger, angenehmer Rotwein  
**Empfehlung:** Braten, Fleisch vom Grill, Wild, Trockenfleisch  
**Etikett:** Der Grünspecht lebt im Schlipf bzw. im Landschaftspark Wiese

### Diolinoir, Weiler Schlipf 2015

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

### Diolinoir, Weiler Schlipf 2016

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

### Côtes du Rhin, Weiler Schlipf 2018

**Rebsorte:** St. Laurent und Gm7217-5 (Färbertrauben)  
**Charakter:** Sauerkirsche, Zwetschge, mittlerer Körper, angenehme, saftige Säure  
**Empfehlung:** Fleisch à la minute, Geschnetzeltes, Käsplättli  
**Etikett:** Der Lachs gehört zum Rhein – in der Vergangenheit und hoffentlich auch in der Zukunft!

## 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.
- Zwetschgen:** Nur vollreife Früchte aus den beiden Sorten Bühler und Fellenberg werden für unseren Zwetschgenschnaps verarbeitet. Die kleinfruchtige Bühler-Zwetschge mit ihrem höheren Anteil an Steinen fördert die typische Aromatik der Steinobstbrände, während die spätreife Fellenberg-Zwetschge die fruchtigen Noten intensiviert. Zusammen ergeben sie einen ausgezeichneten Zwetschgenbrand, der für den Kaffee viel zu schade ist!