

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 **AUSVERKAUFT**

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 **AUSVERKAUFT**

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 **AUSVERKAUFT**

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 **AUSVERKAUFT**

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 **AUSVERKAUFT**

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.
AUSVERKAUFT 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
AUSVERKAUFT 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!