

BESTELLKARTE

Anzahl Flaschen	Inhalt cl.	Weinbezeichnung	Jahrgang <small>Jahrgangswechsel möglich</small>	CHF
	75	Weisse Perle, Schaumwein Brut, AOC Basel-Landschaft	2024	26
	75	Rote Perle, Schaumwein Brut, AOC Basel-Landschaft	2024	26
	75	Sauvignon S, trocken, Ausbau im Tank AOC Basel-Landschaft	2023/2025	21
	50			15
	75	Sauvignon S, feinherb, Ausbau im Tank AOC Basel-Landschaft	2023	22
	50			16
	75	Sauvignon S, trocken, Ausbau im Barrique AOC Basel-Landschaft	2024	24
	75	Lif, Ausbau im Barrique AOC Basel-Landschaft	2023	23
	75	Mairah Cuvée, Ausbau im Barrique AOC Basel-Landschaft	2023	24
	50			17
	75	Calif 28, zwei Jahre Ausbau im Barrique AOC Basel-Landschaft	2022	33
	150			76

DOMAINE CHIQUET



GmbH, Hauptstrasse 144, 4466 Ormalingen
info@domaine-chiquet.ch
www.domaine-chiquet.ch
079 363 13 04 / 079 400 49 27


Vorname, Name

Strasse


Ort


E-Mail/ Tel wenn Sie uns Ihre E-Mail geben, erhalten Sie ca. 3x im Jahr einen Newsletter


PREISLISTE April 2026


WEISS: SAUVIGNON S TROCKEN Ormalingen 2023/2025 AOC BL 
Rebsorte : Sauvignon Soyhières. Helles Gelb, intensive Aromen von Zitrusfrüchten, Grapefruit, Süssholz. Im Gaumen fruchtig mit frischer Säure. Ideal zum Apéro, Asia-Food und Käse. Zu leichten und opulenten Speisen.
Alkohol 13.1 % vol, Geniessen: 2026 - 2027 (8° - 10°C) 75 cl 21.–
50 cl 15.–


SAUVIGNON S FEINHERB Maisprach 2023 AOC BL 
Rebsorte : Sauvignon Soyhières. Helles Gelb, Aromen von Holunderblüte, exotischen Früchten, Süssholz. Natürlich konzentrierte Frucht, unterstützt von rassischer Säure. Zu Käse, Terrine, Asia-Food und Desserts.
Alkohol 11.7 % vol, Geniessen: 2026 - 2027 (8° - 10°C) 75 cl 22.–
50 cl 16.–

SAUVIGNON S BARRIQUE Ormalingen 2024 AOC BL 
Rebsorte : Sauvignon Soyhières. Goldgelbes Leuchten. Aromen von Honig, Caramel und Vanille, sowie weissen Blüten und tropischen Früchten. Natürlich konzentrierte Frucht mit frischer Struktur und schmelzigem Abgang. Begleitet Apéro und delikate Fischgerichte.
Alkohol 12.3 % vol, Geniessen: 2026 - 2029 (8° - 10°C) 75 cl 24.–


SEKT: WEISSE PERLE Ormalingen 2024 AOC BL 
Weisser Schaumwein BRUT aus klassischer Flaschengärung
Rebsorten: Sauvignon Soyhières. Feiner Schaum auf brilliant perlendem Goldgelb. Prickelnde Aromen von Holunderblüte sowie Citrus, Grapefruit und Birne. Eine erfrischende Apéro-Begleiterin für anregende Gesellschaften.
Alkohol 12.0 % vol, auch geeigneter Essensbegleiter (4° - 6°C) 75 cl 26.–

ROTE PERLE Ormalingen 2024 AOC BL 
Dunkler Rosé-Schaumwein BRUT aus klassischer Flaschengärung
Rebsorten: VB Cal 1-28, Cal 1-36. Zartrosa Perlschaum auf funkeln dem Rubinrot. Prickelnde Aromen von Himbeeren und Cassis mit einem Hauch Caramel. Die Begleiterin mit Überraschungseffekt für fröhliche Gesellschaften.
Alkohol 11.0 % vol, zu Apéro und leichten Gerichten. (4° - 6°C) 75 cl 26.–

ROT: Lif Maisprach 2023 AOC BL 
Rebsorte: VB Cal 1-28, im alten Holz gereift. Kräftiges Violett mit roten Reflexen. Duft schwarzer Beeren, würzig feine Tannine, angenehme Struktur. Lagerpotential mittel.
Alkohol 12.4 % vol Geniessen: 2026 - 2031 (17° - 18°C) 75 cl 23.–

Mairah Maisprach 2023 AOC BL 
Rebsorten: VB Cal 1-22, VB Cal 1-28, Cabernet Jura. Im alten Holz gereift. Dunkelrot mit rubinen Reflexen, Duft von Rosenblüten und Waldbeeren, würzig mit samtigen Tanninen und harmonischer Struktur. Gutes Lagerpotential, ideale Ergänzung zum raffinierten Diner.
Alkohol 12.9 % vol Geniessen: 2026 - 2031 (17° - 18°C) 75 cl 24.–
50 cl 17.–



CALIF 28 Réserve Ormalingen + Maisprach 2022 AOC BL 
Rebsorte: VB Cal 1-28. Zwei Jahre im Barrique gereift. Violett-schwarze Farbe, rote Reflexe, Duft von schwarzen Beeren, Holunder, würzig mit feinen Tanninen. Gutes Lagerpotential, zu festlichen Speisen.
Alkohol 13.4 % vol Geniessen: 2026 - 2036 (17° - 18°C) 75 cl 33.–
150 cl 76.–

Degustationen und Verkauf in unserem Weinkeller

1. Mai 2026, 11.00 bis 17.00, 20. November 2026, 17.00 bis 20.00, 21. November 2026, 17.00 bis 20.00,
11. Dezember 2026, 17.00 bis 20.00, 12. Dezember 2026, 15.00 bis 18.00, 13. Dezember 2026, 14.00 bis 17.00

PREISE

Die Preise verstehen sich in CHF pro Einheit ab Domaine Chiquet, Ormalingen

RABATTE

bei Bezug ab Keller Ormalingen:
ab 12 Flaschen gleicher Sorte 2.5 %
ab 24 Flaschen gleicher Sorte 5.0 %

LIEFERUNG

Die Versandkosten betragen in CHF
1 Karton (1, 2, 3, 6, Flaschen) CHF 16.–
2 Karton (12 Flaschen) CHF 32.–
ab CHF 500.– frei Haus

ZAHLUNG

30 Tage netto

BANK

Raiffeisenbank Liestal-Oberbaselbiet,
IBAN: CH92 8080 8006 5187 0584 1
Domaine Chiquet GmbH, 4466 Ormalingen