



Weinbaugenossenschaft
Trottenstrasse 100
5276 Wil (Mettauertal)

Tel. 062 875 27 28
Fax 062 875 37 20
info@wilertrolle.ch
www.wilertrolle.ch

WILER TROTTE

Verkauf und Degustation

Freitag 17.00 - 19.00 Uhr
Samstag 09.30 - 12.00 Uhr
oder nach Vereinbarung

Angebot ab 2016

Schaumwein

Wilissimo: Nach traditioneller Flaschengärung hergestellter Vin Mousseux. Er präsentiert sich fruchtig und prickelnd. Wirkt im Gaumen weich dank seiner leichten Restsüsse.

Weissweine

Wiler Riesling - Sylvaner: Der Klassiker unserer Weissweine. Ein kräftiger, fruchtiger Riesling - Sylvaner, der durch seine Fülle und Eleganz überzeugt. Zum Apéro, zu Käsegerichten und Vorspeisen.

Wiler Barillio: Ein gehaltvoller Riesling - Sylvaner, der drei Monate in neuen Barriques ausgebaut wurde. Er nimmt dadurch feine Gerbstoffe und Röstaromen auf, die den Körper und die Fruchtaromen unterstützen. Zu Fisch- und Käsegerichten.

Wiler Frutillio: Eine Exklusivität der Wiler Trotte. Er besticht durch seine Fruchtaromen und seine leichte Restsüsse. Er wirkt dadurch frisch, süffig und weich. Ein Apérowein ohne Gleichen.

Wiler Sauvignon Blanc: Ein kräftiger Wein, mit fülligem, geschmeidigem Körper und intensiven exotischen Fruchtaromen. Zum Apéro, zu Fischgerichten und hellem Fleisch.

Wiler Gewürztraminer: Seine ganz sortentypische Gewürzaromatik ist sein Markenzeichen und ein voller, kräftiger Körper zeichnen ihn aus. Zum Apéro oder zu speziellen Vorspeisen.

Roséwein

Wiler Rosé Oeil de Perdrix: Aus Pinot Noir Trauben gekeltert, erhält er die typische Beerenfruchtigkeit, ergänzt durch einen vollen Körper. Ein frischer und fruchtiger Sommerwein, genau richtig für den Grillplausch.

Rotweine

Wiler Blauburgunder: Ein klassischer Vertreter der Pinot Noir-Familie, fruchtig, gehaltvoll mit feiner Gerbstoffstruktur. Vielseitiger Begleiter zu verschiedenen Speisen oder zum gemütlichen Fest.

Wiler Cuvée Finesse: Ist aus den Traubensorten Cabernet Dorsa, Regent, Garanoir und Dornfelder komponiert und im grossen Holzfass gereift. Dieser farbintensive Wein duftet nach schwarzen Früchten und seine weichen Gerbstoffe verleihen ihm die Finesse. Zu Pizza, Pasta und Fleischgerichten.

Wiler Classique Pinot Noir: Eine Auslese bester Pinot Noir Trauben, im grossen Holzfass ausgebaut. Ein farbintensiver, körperreicher und fülliger Wein mit deutlicher Gerbstoffstruktur. Begleiter zu einem Festessen.

Wiler Cuvée Royal: Dieser Wein vereint die Sorten Gamaret, Zweigelt und Diolinoir. Sechs Monate Reifung in Barriquefässern ergänzen die Tannine und die Aromastoffe zu einem fruchtigen und kräftigen Wein voller Harmonie. Nach ein bis vier Jahren Flaschenreifung zu Braten, Filet und Lammfleisch geniessen.

Wiler Blauburgunder Barrique: Eine Auslese bester Pinot Noir Trauben in 225 l Eichenfässern (Barrique) ausgebaut. Ein sehr extraktreicher und voller Wein mit deutlichen Tanninen und Röstaromen. Nach zwei bis sechs Jahren Flaschenreifung zu allen kräftigen Speisen geniessen.

Wiler Calant: Eine neue, kräftige Rotweinspezialität aus resistenten Traubensorten. Speziell mit Strohweinanteil gekeltert und im Barriquefass gereift. Lassen Sie sich überraschen.

Dessertwein

Wiler Strohwein: Riesling - Sylvaner – und Sauvignon Blanc Trauben werden für diesen Wein in Kistchen zum Trocknen ausgelegt. Die Hefen können den konzentrierten Saft mit 150° Oe nicht vollständig vergären, dadurch entsteht ein exklusiver und üppiger Dessertwein mit feinen Honigaromen und markanter Restsüsse. Passt hervorragend zu Desserts und erlesenen Käsen.

Weitere Produkte

Burgunder Marc und Gewürztraminer Marc Traubensaft: Rot und Weiss 5 l Box
Degustationen und Gruppenanlässe



Weinliste Bestellliste ab 2016

WILER TROTTE

- Die Bestellung wird abgeholt
- Bestellung bitte liefern

Name: _____

Vorname: _____

Adresse: _____

PLZ / Ort: _____

Telefon: _____

Unterschrift: _____

Datum: _____

E-Mail: _____

Preise:

Direkt ab Wiler Trotte, inkl. 8,0% MWST

Bezahlung:

Barzahlung, Karten (Maestro, Post, V-Pay) oder Rechn.

Rabatte: Bei Bezahlung mit Karte oder in bar.

ab Fr. 300.- 3% ab Fr. 750.- 5%
ab Fr. 500.- 4% ab Fr. 1000.- 6%

Lieferung:

Sammeltour ab 36 Flaschen bis 15 km gratis

Versand:

Kostenanteil nach Aufwand

Leergebinde:

Führen wir der Wiederverwertung zu

Verkauf und Degustation:

Freitag 17.00 - 19.00 Uhr

Samstag 09.30 - 12.00 Uhr

oder nach Vereinbarung

Preise gültig ab April 2016

	50 cl	Bestellung 50 cl	75 cl	Bestellung 75 cl
Schaumwein AOC Aargau				
Wilissimo			Fr. 22.00	Fl.
Weissweine AOC Aargau				
Wiler Riesling - Sylvaner	Fr. 8.10	Fl.	Fr. 12.20	Fl.
Wiler Barillio	Fr. 10.20	Fl.	Fr. 15.30	Fl.
Wiler Frutillio	Fr. 9.60	Fl.	Fr. 14.30	Fl.
Wiler Sauvignon Blanc	Fr. 11.60	Fl.	Fr. 16.30	Fl.
Wiler Gewürztraminer	Fr. 13.20	Fl.		
Roséwein AOC Aargau				
Wiler Rosé Oeil de Perdrix	Fr. 9.20	Fl.	Fr. 13.80	Fl.
Rotweine AOC Aargau				
Wiler Blauburgunder	Fr. 9.20	Fl.	Fr. 13.80	Fl.
Wiler Cuvée Finesse	Fr. 11.60	Fl.	Fr. 16.30	Fl.
Wiler Classique Pinot Noir	Fr. 11.60	Fl.	Fr. 16.30	Fl.
Wiler Cuvée Royal	Fr. 15.80	Fl.	Fr. 22.50	Fl.
Wiler Barrique Pinot Noir 150 cl (Magnum)	Fr. 51.00	Fl.	Fr. 22.50	Fl.
Wiler Calant	Fr. 16.00	Fl.	Fr. 23.00	Fl.
Dessertwein AOC Aargau				
Wiler Strohwein AOC		37.5 cl à	Fr. 23.00	Fl.
Spirituosen				
Gewürztraminer Marc		37.5 cl à	Fr. 20.00	Fl.
Burgunder Marc		50 cl à	Fr. 24.00	Fl.
Traubensaft				
5 Liter Boxen Rot und Weiss	Fr. 29.00	Rot	St.	Fr. 29.00 Weiss St.

Verpackungen: Karton à 12 Fl. 75 cl, Karton à 15 Fl. 50 cl, diverse Geschenkpackungen

Wiler Wiifäsch immer am letzten Wochenende im April
 Unsere Anlässe: Rähhüslifest Wil immer am letzten Wochenende der Schulsommerferien (Aargau)
 Adventsdegustationen die letzten zwei Wochenenden im November