



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 2021

### 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 gehaltvolles weisses Cuvée aus Chardonnay und Riesling – Sylvaner das vier Monate in Barriques ausgebaut wurde. Dadurch nimmt es 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.

### Roséweine

**Wiler Blanc de Noir:** Er duftet nach roten Beeren und reifen Melonen. Durch das schnelle Abpressen erhält der Wein nur ganz wenig Farbstoffe aus den Pinot Noir Trauben. Ein kräftiger, sehr weicher, süffiger Wein entsteht. Zum Apéro, erlesenen Vorspeisen, süffiger Sommerwein.

**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 Esprit Rouge:** Ein Pinot Noir der besonderen Art, mit ein wenig Restsüsse. Er ist fruchtig, vollmundig, rund und sehr weich mit feinen Taninen. Er lässt unsere Phantasie und den Geist „Esprit“ erleben. Zu verschiedenen asiatischen Speisen oder einfach zum gemütlichen Beisammensein.

**Wiler Cuvée Finesse:** Ist aus den Traubensorten Cabernet Dorsa, Garanoir, Dornfelder und Regent 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 Flaschenreife zu Braten, Filet und Lammfleisch geniessen.

**Wiler Barrique Pinot Noir:** 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 Flaschenreife 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 2021

## 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. 7,7% MWST

### Bezahlung:

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

### Rabatte: Bei Bezahlung 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 2021

	50 cl	Bestellung 50 cl	75 cl	Bestellung 75 cl
<b>Schaumwein</b> AOC Aargau				
Wilissimo			Fr. 22.50	Fl.
<b>Weissweine</b> AOC Aargau				
Wiler Riesling - Sylvaner	Fr. 8.30	Fl.	Fr. 12.50	Fl.
Wiler Barillio neu mit Anteil Chardonnay	Fr. 10.50	Fl.	Fr. 15.80	Fl.
Wiler Frutillio	Fr. 9.80	Fl.	Fr. 14.70	Fl.
Wiler Sauvignon Blanc	Fr. 11.80	Fl.	Fr. 16.80	Fl.
Wiler Gewürztraminer	Fr. 13.40	Fl.	Fr. 19.60	Fl.
<b>Roséweine</b> AOC Aargau				
Wiler Blanc de Noir neu	Fr. 10.50	Fl.	Fr. 15.50	Fl.
Wiler Rosé Oeil de Perdrix	Fr. 9.40	Fl.	Fr. 14.10	Fl.
<b>Rotweine</b> AOC Aargau				
Wiler Blauburgunder	Fr. 9.40	Fl.	Fr. 14.10	Fl.
Wiler Esprit Rouge neu leicht süss	Fr. 11.70	Fl.	Fr. 16.70	Fl.
Wiler Cuvée Finesse	Fr. 11.70	Fl.	Fr. 16.70	Fl.
Wiler Classique Pinot Noir	Fr. 11.70	Fl.	Fr. 16.70	Fl.
Wiler Cuvée Royal	Fr. 15.90	Fl.	Fr. 22.80	Fl.
Wiler Barrique Pinot Noir 150 cl (Magnum)	Fr. 52.00	Fl.	Fr. 22.80	Fl.
Wiler Calant	Fr. 16.20	Fl.	Fr. 23.50	Fl.
<b>Dessertwein</b> AOC Aargau				
Wiler Strohwein AOC		37.5 cl à	Fr. 23.00	Fl.
<b>Spirituosen</b>				
Gewürztraminer Marc		37.5 cl à	Fr. 20.00	Fl.
Burgunder Marc		50 cl à	Fr. 24.00	Fl.
<b>Traubensaft</b>				
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 Geschenkpäckungen

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