



FISCHERS WEINBLATT



FISCHER WEINE SURSEE

GEPFLEGTE WEINE SEIT 1882



Bordeaux-Welle

Gegen den Strom, aber mit der Zeit

Jubiläumswein

20 Jahre BiancoSesto – eine
Herzensangelegenheit.

Events

Anstossen, entdecken und geniessen!



Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund

Nach einem regenreichen Sommer hoffen wir nun auf einen sonnigen Spätherbst, damit wir noch ein, zwei Gläser Weisswein auf der Terrasse geniessen können. Doch mit den kühler werdenden Temperaturen sehnen wir uns auch wieder nach kräftigen Rotweinen. Und spätestens wenn Wild, Spätzli, Rotkraut und Marroni auf dem Teller liegen, wissen wir: Es ist Herbst!

Ob also an den letzten warmen Tagen ein kühler Weisswein oder ein kräftiger Rotwein zum Wildteller: Wir wünschen einen genussvollen Herbst!

Anna & Oli Fischer

Reiten auf der Bordeaux-Welle, gegen den Strom, aber mit der Zeit.

Jeweils im Herbst bildet sich auf dem Fluss Gironde bei Bordeaux vom Atlantik her die mysteriöse Welle «Le Mascaret». Es ist der Springflut zu verdanken, dass sich die Welle kilometerlang gegen den Strom landeinwärts bewegt und den Fluss für kurze Zeit zu Frankreichs Surf-Hotspot macht. Auch das Team von Tour de Mirambeau klemmt sich dann jeweils das Surfbrett unter die Füsse und ist für einmal nicht im Weinberg, sondern auf dem Wasser anzutreffen. Ihre Surf-Leidenschaft geht so weit, dass dem Löwen im historischen Flaschen-Emblem kurzerhand ein Surfbrett in die Hand gedrückt wurde.

Die Bordeaux-Welle lässt sich auch von zuhause wunderbar reiten. Denn der Naujan rouge verbindet Klassik mit Zeitgeist und bietet mit den typischen Bordeaux-Rebsorten Merlot und Cabernet Franc grossen Trinkgenuss und viel Spass.

Naujan Bordeaux rouge AOP 2020

- 🏠 Château Tour de Mirambeau
Frankreich – Bordeaux
- 🍇 Merlot, Cabernet Franc
- 🕒 18 Monate in Barriques
- 🐛 Wein aus biologischer Produktion
- 🍷 Intensives Purpurrot mit rubinfarbenen Reflexen. In der Nase Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren sowie feine Noten von geröstetem Kaffee und Mokka. Am Gaumen erneut vielschichtige Aromen mit eleganten Tanninen und einem langen Abgang.

CHF 29.50

statt 34.-

75 cl | 14.5 Vol. %





Nicht neu erfunden, aber neu entdeckt.

Der Castello Rapale bietet alles, was man sich von einem Toscaner wünscht: Harmonie, Kraft, Eleganz und die beiden beliebten Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot. Wir wagen die Prognose: der Neuzugang hat das Zeug zum neuen Publikumsliebbling.

Die Toscana gilt als eine der landschaftlich schönsten Regionen Italiens. Mittendrin liegt das Weingut Mansalto: ein historisches Backsteingebäude umgeben von Rebbergen, Wäldern, Wiesen, Olivenbaum- und Haselnuss-Hainen. Was schon fast ein wenig kitschig tönt, kannst du übrigens im Weingut-eigenen Ferienhaus selber hautnah erleben – vielleicht etwas für die nächsten Ferien?



Castello Rapale Toscana rosso IGT 2020

N Neu im Sortiment

H Mansalto

Italien – Toscana

W Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

W 12 – 18 Monate in französischen Eichenfässern

W Dunkles Rubinrot. In der Nase intensive Aromen von reifen, roten Früchten und Vanille.
Am Gaumen schöne und komplexe Tannine.
Weich und samtig, mit langem Abgang.

CHF 17.50

statt 19.80

75 cl | 14 Vol. %

Unsere Topseller



Oronta Special Selection Vino de España 2020

- 🏠 Bodegas Breca
Spanien – Catalunya
- 🍇 Garnacha
- 🕒 18 Monate in kleinen und grossen Holzfässern
- 🍷 Kirschrot mit granatrottem Rand. In der Nase Aromen von schwarzen Beeren, Sandelholz und Schokolade mit würzigen und erdigen Noten. Am Gaumen Aromen von Maulbeeren, Kirschlikör, Trüffel und Lavendel. Konzentriertes Kraftpaket mit Röstaromen, reifen Tanninen und Mineralität.

Für den Oronta Special Selection hat Urs Fischer aus den ältesten Rebbergen [70-100-jährige Stöcke] die besten Fässer ausgesucht.

CHF 21.90

statt 25.-

75 cl | 15 Vol. %



Valduero 2 Maderas Ribera del Duero DO 2019

- 🏠 Bodegas Valduero
Spanien – Ribera del Duero
- 🍇 Tinta del Pais [Tempranillo]
- 🕒 15 Monate in Eichenbarriques
- 🍷 Intensives Granatrot. Fruchtige Nase mit würzigen Noten von Kümmel, Gewürznelken und Muskatnuss. Am Gaumen kräftig, harmonisch und ausgewogen, mit langem Abgang.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REGULATION N. 1308/13

CHF 28.50

statt 31.50

75 cl | 14 Vol. %



Fabre Montmayou Malbec Reserva Mendoza 2021

- 🏠 Bodegas Fabre
Argentinien – Mendoza
- 🍇 Malbec
- 🕒 12 Monate in französischen Eichenbarriques
- 🍷 Tiefrot mit violetten Tönen. In der Nase Aromen von reifen Kirschen, Vanille und Schokolade. Am Gaumen mit einem weichen Auftakt, gut strukturiert sowie einer schönen Aromatik. Ein Wein mit eleganter Tanninstruktur und langanhaltendem Abgang.

CHF 14.90

statt 16.50

75 cl | 14.5 Vol. %

La Vela Primitivo Puglia IGP 2022

🏠 Tenuta Giustini

Italien – Apulien

🍇 Primitivo

🍷 Im Edelstahltank

🦋 Tiefes Rubinrot. In der Nase Aromen von roten und schwarzen Früchten. Am Gaumen fruchtig, dicht und mit weichen Tanninen.

CHF 12.50

statt 13.90

75 cl | 14.5 Vol. %



Primitivo mal anders. Der La Vela ist fruchtig, aber nicht süß, gehaltvoll und trotzdem elegant, easy drinking, aber nicht plump. Der Wein vom kleinen Familienweingut Giustini im süditalienischen Apulien ist ein Versuch wert. Auch für alle, die bei Primitivo nicht sofort in der ersten Reihe stehen, versprochen!

Jubiläumswein



30 Jahre Zusammenarbeit. 20 Jahre BiancoSesto.

Der BiancoSesto ist der Parade-Weisswein von Tunella und eine Cuvée aus den beiden im Friaul typischen Rebsorten Friulano und Ribolla Gialla. In den vergangenen zwölf Jahren erhielt der BiancoSesto von Gambero Rosso ununterbrochen die Höchstbewertung «Tre Bicchieri». Der 2022 ist seit Kurzem im Verkauf und ihr 20. Jahrgang.

Happy Birthday!

BiancoSesto Friuli Colli Orientali DOP 2022

🏠 Tunella

Italien – Friaul

🍇 Friulano, Ribolla Gialla

🍷 Mehrere Monate im grossen Holzfass

🦋 Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase Aromen von Vanille und Akazienblüten, mit einer frischen Note von Früchten und weissen Blumen. Am Gaumen mild und vollmundig mit geschmeidigen und würzigen Anklängen.

CHF 24.90

statt 27.50

75 cl | 13.5 Vol. %

Es gibt wohl kaum ein zweites Weingut, mit dem wir über die Jahre so eng zusammengewachsen sind, wie mit der Familie Zorzetti von Tunella. Wie die Fotos zeigen, sind Anna und Oli Fischer praktisch mit Massimo, Marco und Gabriella gross geworden. Regelmässige Besuche, gleiche Werte, die Liebe zum Wein und die Geselligkeit verbinden die beiden Familien seit jeher.



Events und mehr



Hesch gwösst!?

Donnerstag | 26. September

Die neue Degustations-Serie bei Fischer Weine. Ganz unkompliziert, dafür mit viel Trinkfluss.



Fischers Pub Quiz

Donnerstag | 17. Oktober

Neben spannenden Fragen zu verschiedenen Themen dreht sich bei diesem Quiz auch sehr vieles um Wein – logisch, oder? Jetzt anmelden!



Wein- & Austernbar

Freitag + Samstag | 6. + 7. Dezember

Geniesse an unserer Outdoor-Bar Austern und dazu ein Glas Schaum- oder Weisswein.

Einfach vorbeikommen, Freunde mitnehmen und in der Vorweihnachtszeit ein paar ruhige und genussvolle Momente bei uns verbringen!



Glühweinbar

Freitag | 20. Dezember

Wie wär's mit einem Glühwein zum Feierabend? Vor unserem Weinladen schenken Anna und Oli selbstgemachten weissen und roten Glühwein aus. Geniesst mit uns zusammen bei Guetzli und Feuerschale die Vorweihnachtszeit.

Weitere Events findest du auf unserer Website!

FISCHER-WEINE.CH



Fischer Weine Sursee AG

Bahnhofplatz 7
CH-6210 Sursee
T 041 925 11 90
info@fischer-weine.ch
www.fischer-weine.ch



Fischers Weinladen

vis-à-vis Bahnhof Sursee
T 041 925 11 80
Gratis-Parkplätze direkt vor dem Weinladen am Bahnhofplatz

Öffnungszeiten

Montag – Mittwoch: 9 bis 12 Uhr und 13.30 bis 18.30 Uhr
Donnerstag + Freitag: 9 bis 12 Uhr und 13.30 bis 19 Uhr
Samstag: 9 bis 17 Uhr

Konditionen

Promopreise: Alle im Weinblatt erwähnten Weine sind in begrenzten Mengen zu den offerierten Preisen vorhanden. Sämtliche Preise sind in CHF inkl. 8.1% MWST. Das Promotionsangebot gilt bis zum 31. Oktober 2024 bzw. solange Vorrat.

Abholrabatt: 2% des Warenwertes ab CHF 200.–
Lieferung: Ab CHF 200.– Warenwert ganze Schweiz franko Haus oder Talbahnstation. Unter CHF 200.– Warenwert verrechnen wir einen Transportkostenanteil von CHF 15.–.
Zahlungen: 30 Tage netto ab Rechnungsdatum