



FISCHER
WEINE

SURSEE | SEIT 1882

Genuss- *trio*





Genau deshalb haben wir vor vielen Jahren unser Genusstrio ins Leben gerufen. Pünktlich zum Jahresanfang präsentieren wir euch drei Weine, die eines gemeinsam haben: überragendes Preis-Leistungs-Vergnügen. Denn wir sind überzeugt, dass Genuss nicht teuer sein muss.

Ein Trio, das mit Charakter, Trinkfreude und Herkunftsvielfalt überzeugt – drei Weine, drei Länder, drei Mal purer Genuss.

Auf ein neues Jahr mit vielen schönen Begegnungen, besonderen Momenten – und dazu immer mal wieder eine Flasche Wein, die Freude bereitet.

Oli, Anna & Urs Fischer

Liebe Weinfreundin
Lieber Weinfreund

Die Lichterketten verstaut, die letzten Weihnachtsguetzli gegessen, der Jahreswechsel fröhlich eingeläutet – und das Konto allenfalls etwas schmaler als noch im Dezember!? Nach den festlichen Tagen kehrt der Alltag zurück und mit ihm das bekannte Januarloch.

Der Wein war dann gut,
wenn die *Flasche leer ist.*

Elegant

Mit dem Jahrgang 2023 hat der La Jasse ein kleines Makeover erhalten, der Inhalt ist jedoch unverändert. Seit 1995 begeistert der Vieilles Vignes sowohl erfahrene Weingenießerinnen als auch weniger geübte Weintrinker und verbindet bei den Kundinnen und Kunden die Generationen und Geschmäcker. Auch Anna und Oli setzen weiterhin mit Überzeugung auf die eleganten, weichen Südfrauzosen der Familie Breton.

Für alle, welche die Weine gerne etwas gereifter mögen, gibt's noch einen Restbestand des Vorgängers 2022 – natürlich ebenfalls zum Vorzugspreis.

Bei einer Bestellung bis am
15. Januar 2026 gibt es ein
La Jasse-Küchenhandtuch
gratis dazu!

La Jasse d'Est en Ouest Vieilles Vignes Pays d'Oc IGP 2023



90 % Cabernet Sauvignon,
5 % Cabernet Franc, 5 % Merlot



12 Monate in Eichenbarriques



Purpurrot mit violetten Reflexen. In der Nase konzentrierte Aromen von reifen schwarzen Früchten und Röstnoten. Am Gaumen Cassis- und Brombeernote, konzentriert und ausgewogen durch eine schöne Säure und gut integrierte Tannine.



Am Anfang der Trinkreife mit einem Lagerpotenzial bis 2031. Ein herrlicher Begleiter zu gebratenem Fleisch, grilliertem Gemüse, Wildgerichten und Käse.



Kraftvoll

Neuheiten und Innovationen haben ihren Reiz – doch manchmal sind es die bewährten Klassiker, die über Generationen hinweg mit Eleganz und Charakter faszinieren. Auch Anna und Oli – sonst stets auf der Suche nach dem Neuen – stellen sich in diesem Fall auf die Seite eines echten Evergreens; des Muruves. Schliesslich soll schon Christoph Kolumbus die Weine aus dem Toro geschätzt haben, begleiteten ihn doch im 15. Jahrhundert Rotweine aus dieser Region auf seinen Seefahrten. Und bis heute begeistern die kräftigen Tropfen aus der Tinta de Toro, der ursprünglichen Form des Tempranillos, mit ihrer unverwechselbaren Fülle und Kraft.

Muruve Crianza Toro DO 2021



Tinta de Toro (Tempranillo)



24 Monate in Eichenbarriques



Sattes Rubinrot. In der Nase herrliche Noten von Vanille und Zimt. Am Gaumen sehr gut entwickelt, kräftig und mit grosser Eigenständigkeit. Geschmackvoll, grosszügig und mit perfekt eingebetteten Tanninen.



Der Wein bereitet jetzt schon viel Trinkgenuss und hat ein Lagerpotenzial bis 2031. Passt hervorragend zu Tapas, gebratenem Fleisch, Eintopf- und Fleischgerichten sowie Käse.



Unkompliziert

Das etablierte sizilianische Weinhaus Firriato präsentiert mit dem Bayamore einen modernen, runden und zugänglichen Wein. Die Trauben dazu stammen aus der Region um Trapani im Westen der Insel und werden in einer trinkigen Cuvée vereint. Während die heimische Frappato-Traube Frucht und Frische in den Wein bringt, sorgt der Merlot für Weichheit und Eleganz, der Syrah für Farbe, Würzigkeit und Kraft. Da findet man die sizilianische Sonne und Wärme in jedem Schluck wieder. Der Bayamore ist Annas und Olis Tipp für alle, die gesellige Runden und unkomplizierte Weine mögen.

Bayamore Terre Siciliane rosso IGT 2023



Syrah, Merlot, Frappato



6 Monate in Eichenbarriques



Kräftiges Rubinrot. In der Nase Aromen von roten Früchten wie Kirschen, Erd- und Himbeeren. Am Gaumen vollmundig, frisch und mit weichen, eleganten Tanninen. Ein fruchtiger und langanhaltender Abgang.



Der Wein bereitet jetzt schon viel Trinkgenuss und hat ein Lagerpotenzial bis 2028. Idealer Begleiter zu Antipasti, Pasta, Pizza oder einfach so zum Geniessen mit Freunden.



Deine Bestellung

La Jasse 2023

Inhalt	Dein Preis in CHF	Anzahl Flaschen
75 cl	14.30 statt 15.90	
150 cl	32.-	

Muruve Crianza 2021

Inhalt	Dein Preis in CHF	Anzahl Flaschen
75 cl	14.30 statt 16.20	
150 cl	34.-	

Bayamore 2023

Inhalt	Dein Preis in CHF	Anzahl Flaschen
75 cl	14.30 statt 15.90	

Profitiere von einem noch günstigeren Preis bei Weinbezügen ab 12 Flaschen – auch assortiert.

Preis je 75 cl-Flasche:

ab 12 Flaschen	CHF 13.90	
ab 24 Flaschen	CHF 13.40	
ab 36 Flaschen	CHF 12.90	inkl. 1 Gratis-Magnum

ab 48 Flaschen	CHF 12.70	inkl. 1 Gratis-Magnum
ab 60 Flaschen	CHF 12.50	inkl. 1 Gratis-Magnum
ab 72 Flaschen	CHF 12.20	inkl. 2 Gratis-Magnum

Unsere Konditionen

Preise	in CHF inkl. MWST, Preis- und Jahrgangsänderungen vorbehalten
Gültigkeit	bis 1. März 2026, bzw. solange Vorrat
Lieferung	ab CHF 200.- Warenwert ganze Schweiz franko Haus oder Talbahnhstation, bis CHF 200.- Warenwert Transportkostenanteil von CHF 15.-
Zahlung	30 Tage netto

Unser Kontakt

Fischer Weine Sursee AG
Bahnhofplatz 7
CH-6210 Sursee
0419251190
info@fischer-weine.ch
fischer-weine.ch

**Bequem online
bestellen:**



Fischers Newsletter

☐ Sendet mir zukünftig bitte Neuheiten
und Infos zu Events auch per Newsletter.



**FISCHER
WEINE**

SURSEE | SEIT 1882

Absender

Vorname

Name

Strasse

PLZ / Ort

Telefon

E-Mail

Geburtsdatum

Lieferwunsch

☐ Lieferung bis spätestens

☐ bitte telefonisch avisieren, Telefon:

☐ Abholung ab dem

Datum / Unterschrift



GAS/ECR/ICR

nicht frankieren
ne pas affranchir
non affrancare

104021915
000015

A



Fischer Weine Sursee AG
Bahnhofplatz 7
CH-6210 Sursee





Fischers Weinladen

Ein Ort zum Geniessen, Entdecken, Treffen und Austauschen. Vis-à-vis Bahnhof Sursee, Parkplätze direkt vor dem Weinladen am Bahnhofplatz.

Fischer Weine Sursee AG

Bahnhofplatz 7

CH-6210 Sursee

041 925 11 90

info@fischer-weine.ch

fischer-weine.ch

Zufahrt zum Weinladen
via Bahnhofstrasse
möglich – trotz Bau-
arbeiten am Bahnhof!
Parkplätze vorhanden.

P.P.
CH-6210 Sursee

