

unsere Geschichte



seit **5 Generationen** wird der Weinbau nachweislich in der Familie betrieben

1988 begann die heutige Besitzerin, Monika Fanti-Hauser ihrem Vater im Weinberg zu helfen

1992 fing sie, 32-jährig und Mutter zweier Kinder, mit der Winzerlehre in Wädenswil an

1994 beteiligte sie sich am väterlichen Betrieb, der fortan "Rebbau Hauser und Fanti" hiess

1995 erfolgreicher Abschluss der Winzerlehre als 1. Winzerin der Kantone Baselland und Basel (Nordwestschweiz)

1997 kaufte sie den Rebbaubetrieb von ihrem Vater ganz und wechselte im gleichen Jahr von der Kellerei Coop zum Weingut Tschäpperli. Mit dem dortigen Betriebsleiter Ueli Bänninger fand sie einen kompetenten Kellermeister, dem genau wie ihr selbst, die Qualität an erster Stelle steht

1998 Beginn der 2-jährigen Betriebsleiterschule in Wädenswil

2000 Diplom als eidgenössische Diplom Winzermeisterin erlangt

2002 Bau des neuen Oekonomiegebäudes mit Remise, Weinkeller und Verkaufsraum

2011 Tochter Stephanie (gelernte Köchin) tritt in den Betrieb ein und hilft mit das WinzerBeizli als zweites Standbein aufzubauen

2015 Bau und Eröffnung des neuen Winzer-Beizli's

2016 Ehemann André Fanti tritt ebenfalls in den Betrieb ein. So ist der Familienbetrieb, welches immer das Ziel war, komplett



"Wylade zur Winzerin"



Unser "Wylade zur Winzerin" ist jeweils

- **Samstag von 10.00 bis 13.00 Uhr geöffnet**

Selbstverständlich öffnen wir für Sie auch bei Bedarf:

- **jederzeit während den saisonalen Öffnungszeiten des Winzer-Beizli's** (Daten finden Sie online auf unserer Homepage)
- **oder nach telefonischer Absprache**

Weinbau
Monika Fanti
Aesch/Bl



Kontakt

Weinbau Monika Fanti

Mittlerer Rebbergweg 1

4147 Aesch Baselland

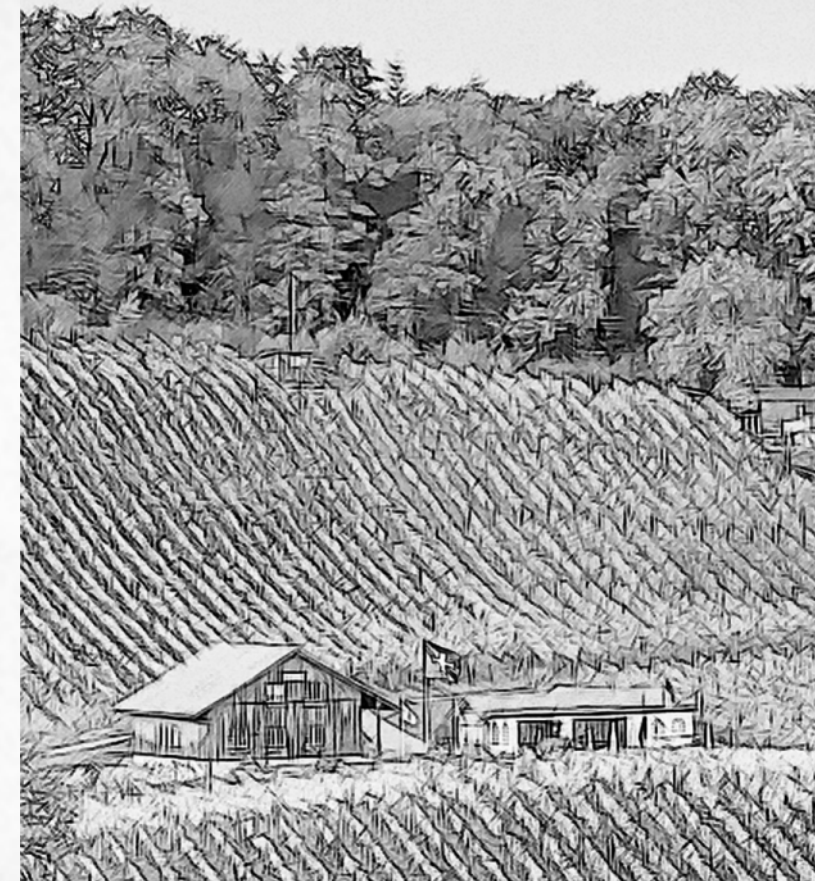
Telefon 061 753 07 72

weinbau-monikafanti.ch

Weinbau
Monika Fanti
Aesch/Bl

unsere Weine

weinbau-monikafanti.ch



Weiss- & Roséweine

Gutedel

Der Gutedel, auch bekannt unter dem Namen Chasselas, ist eine sehr alte Traubensorte, die hauptsächlich in der Westschweiz angebaut wird

Trinkreife: 1-3 Jahre
Trinktemperatur: 9–11 °C

Passt zu:

Apéros, Käsegerichten wie Fondue oder Raclette aber auch zu hellem Fleisch.



Riesling x Sylvaner

Der Riesling-Sylvaner ist in manchen Gegenden besser bekannt unter dem Namen Müller Thurgau. Eine noch junge Traubensorte

Trinkreife: 1-3 Jahre
Trinktemperatur: 9-11 °C

Passt zu:

Apéros, gebratenem Fisch, Geflügel und hellem Fleisch.



mySEELEdröpfli

Sauvignon blanc ist eine berühmte französische Traubensorte, die sich mit würzigen, fruchtigen Aromen und dem erfrischenden körperreichen Charakter ihrer Weine hervorhebt

Trinkreife: 2-5 Jahre
Trinktemperatur: 9-12 °C

Passt zu:

Fischgerichten und Meeresfrüchten



Blauburgunder Rosé

Unser Rosé wird aus gesundem, reifem Traubengut gekeltert. Seine Farbe erhält er durch eine kurze Maischestandzeit

Trinkreife: 1-3 Jahre
Trinktemperatur: 11-13 °C

Passt zu:

Salat, Fisch und hellem Fleisch



Rotweine

Blauburgunder

Der Blauburgunder, Pinot Noir, oder auch Spätburgunder genannt - der König der Rotweine, in den klimatisch gemässigten Weinbauregionen

Trinkreife: 2-7 Jahre
Trinktemperatur: 15–18 °C

Passt zu:

Braten, Wild und zu Käse



Blauburgunder Auslese

Die Trauben für unsere Auslese kommen aus unseren besten Reblagen mit einem Maximalertrag von 600gr/m²

Trinkreife: 3-7 Jahre
Trinktemperatur: 15-18 °C

Passt zu:

Braten, Wild und zu Käse



Blauburgunder Barrique

Ein Teil unserer Auslese wird in 1 bis 3 jährigen Barriques ausgebaut. 1 bis 1.5 Jahre dauert die Lagerung im Fass

Trinkreife: 3–7 Jahre
Trinktemperatur: 15–18 °C

Passt zu:

Kräftigen, dunklen Fleischgerichten



"ilFANTIno"

Assemblage – Die Verbindung der Traubensorten Marechal-Foch, Gamaret und Blauburgunder zeigt sich in einem kräftigen, aromatischen und tiefroten Wein

Trinkreife: 3-7 Jahre
Trinktemperatur: 15–18 °C

Passt zu:

Kräftigen, dunklen Fleischgerichten



Süss-, Schaumweine & Spirituosen

Dessertwein "exKLUSivo"

Dessertwein aus Gutedeltrauben nach dem Cryo-Selektionsverfahren gekeltert

Überschende Fruchtigkeit, gepaart mit einer angenehmen Säure

Trinkreife: 2–10 Jahre
Trinktemperatur: 6-10 °C

Passt zu:

Geflügelterrinen, Foie gras, Desserts



FANTIssimo

Vin Mousseux brut

Feinperliger, fruchtiger Schaumwein aus 80% Pinot noir und 20% Riesling-Sylvaner-Trauben

Trinkreife: 1-5 Jahre
Trinktemperatur: 8-10 °C

Passt zu:

Apéros, Rauchlachs, Sushi



Kluser Marc

Aus vergorenem Traubentrester gebrannt

Es wird jährlich nur in kleiner Anzahl produziert



Crappino di Fanti

Kluser Marc ein Jahr in einem ehemaligen Cognac-Eichenfass gelagert

Es wird jährlich nur in kleiner Anzahl produziert

