




HAAG
WEINE

Nicole und Urs Haag
Zehntenstrasse 6
8536 Hüttwilen
052 747 24 72
078 793 18 05
info@haag-weine.ch
www.haag-weine.ch



FÜR EINEN
AUSSERGEWÖHNLICH
GEMÜTLICHEN ABEND
ZU HAUSE.



**Ab sofort und bis auf
Weiteres liefern wir
unseren Wein kostenlos*
zu Ihnen nach Hause.**

*Ab einer Bestellmenge
von 12 Flaschen.

Im Umkreis von 20 km von
Hüttwilen entfällt die
Mindestbestellmenge.

Ihre Bestellung

			Preise/FI.	Anzahl FI.
ROTWEINE	Pinot Noir Terroir	50 cl	Fr. 8.50	<input type="text"/>
	Pinot Noir Auslese	50 cl	Fr. 9.50	<input type="text"/>
	Pinot Noir Auslese	75 cl	Fr. 17.00	<input type="text"/>
	Pinot Noir Barrique	75 cl	Fr. 21.50	<input type="text"/>
	Zweigelt	75 cl	Fr. 19.50	<input type="text"/>
WEISSWEINE	Müller Thurgau Goldgrüebli	50 cl	Fr. 8.50	<input type="text"/>
	Müller Thurgau Goldgrüebli	75 cl	Fr. 15.00	<input type="text"/>
	Cabernet Blanc	75 cl	Fr. 17.50	<input type="text"/>
	Pinot Gris Stadtschryber	75 cl	Fr. 17.50	<input type="text"/>
	Federweiss	75 cl	Fr. 15.00	<input type="text"/>
SCHAUMWEIN	FUGU Vin mousseux	75 cl	Fr. 22.00	<input type="text"/>
SPIRITUOSEN	Williams	50 cl	Fr. 26.00	<input type="text"/>
	Kirsch	50 cl	Fr. 26.00	<input type="text"/>
	Zwetschgenwasser	50 cl	Fr. 26.00	<input type="text"/>
	Gravensteiner	50 cl	Fr. 26.00	<input type="text"/>
	Traubenbrand	50 cl	Fr. 26.00	<input type="text"/>
	Nussschnaps	50 cl	Fr. 26.00	<input type="text"/>
SAFT	Trauben Secco alkoholfrei	50 cl	Fr. 6.80	<input type="text"/>
	Süssmost pasteurisiert	5 l Bag-in Box	Fr. 12.80	<input type="text"/>

1 Karton enthält 6 FI. à 75cl / 50cl, Preise inklusive MwSt.

Ihre Adresse

Vorname/Name: _____

Strasse/Nr: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

Datum/Unterschrift _____

Zahlung:

bar

gegen Rechnung



Haag Weine
Nicole und Urs Haag
Zehntenstrasse 6
8536 Hüttwilen
052 747 24 72
078 793 18 05
info@haag-weine.ch
www.haag-weine.ch

UNSERE ROTWEINE

Pinot Noir Terroir

Frisch, sanft und ausgewogen mit einem ausgeprägten Himbeer-Bouquet: Ein schöner, fruchtiger Rotwein für jeden Tag! Er reift – wie alle unsere Weine – an exponierten Südhängen ausschliesslich in Hüttwilen.



Inhalt: 50 cl

Passt zu: kalten Platten, hellen Fleischspeisen,
Schweizer Küche

Pinot Noir Auslese

Steile Hänge, viel Sonne und über 30 Jahre alte Rebstöcke: Dieser kräftige Wein hat ein exzellentes, eigenständiges Aroma (Cassis und Dörrfrüchte) und einen authentischen Blauburgunder-Charakter. Im Abgang wartet ein leichter, ganz feiner Hauch Mocca.



Inhalt: 50 cl / 75 cl

Passt zu: dunklem Fleisch, Grilladen, Pasta, hellen Saucen-Gerichten

Pinot Noir Barrique

Der Stadtschryber ist der bekannteste Rebberg im Seebachtal. Hier, an diesen gut 30-jährigen Reben, lassen wir nur ganz wenige Trauben reifen. So entsteht ein rubinroter, nach getrockneten Früchten duftender Wein mit der typischen Vanillenote des Barrique.



Inhalt: 75 cl

Passt zu: dunklen Fleischspeisen, Braten, Wildgerichten, Käse

Blauer Zweigelt

Kalkhaltig und steil ist die Halde. Hier gedeiht der rubinrote Wein mit den violetten Reflexen. In der Nase ist er würzig und pfeffrig mit leichter Mandel-Note. Aromatische Kirschen-Frucht verwöhnt den Gaumen. Ausgebaut wird er im Stahltank und zwei Monate im Holzfass.



Inhalt: 75 cl

Passt zu: gegrillten bzw. gebratenen dunklen Fleischspeisen, Wild, Wildgeflügel, Pasta

UNSERE WEISSWEINE

Müller Thurgau Goldgrüebli

Der ideale Apéro-Wein! Dieser spritzige, elegante Müller-Thurgau mit ausgewogener Struktur reift an einem sanft abfallenden Südhang. Er duftet nach Veilchen und Zitrusfrüchten. Die feine Muskatnote sorgt für ein rundes Geschmackserlebnis.



Inhalt: 50 cl / 75 cl

Passt zu: Apéro, Süßwasserfischen,
würzigem, aromatischem Käse

Cabernet Blanc

Diese Traubensorte liebt die bevorzugte, sonnenverwöhnte Lage und steinigen Boden. Der Wein präsentiert sich in brillantem Gelb mit grünen Reflexen. Elegante, fruchtbetonte Aromen erinnern an Aprikosen sowie Zitrusfrüchte – und an Sauvignon Blanc.



Inhalt: 75 cl

Passt zu: Apéro, Spargel, Fisch

Pinot Gris Stadtschryber

Die aus der Burgunderfamilie stammende edle Weissweinsorte erscheint komplex und gut strukturiert. Aromen von Birne, Aprikose und etwas Honig prägen die Nase. Am Gaumen saftig, kraftvoll und ausgewogen mit einem fruchtig-süßen Schmelz. Gedeiht in den Steillagen des Hüttwiler Stadtschryber.



Inhalt: 75 cl

Passt zu: Apéro, leichten Vorspeisen, Geflügel und Fisch, mildem Käse

Federweiss

Ein Weisswein aus sofort abgepressten Pinot Noir-Trauben! Spritzig, frisch mit exotischen Fruchtaromen und dezenter, leichter Restsüsse – hier kommt der ideale Begleiter für den Sommer. Die Farbe? Sie schillert zwischen Lachs und Bronze.



Inhalt: 75 cl

Passt zu: Apéro, asiatischen Gerichten, Apéro riche

UNSER SCHAUMWEIN

Fugu Vin mousseux

Dieser elegante Schaumwein aus 100% Pinot Noir Trauben wird nach der Méthode traditionnelle hergestellt. Er gärt ein zweites Mal in der Flasche. So entsteht die feine natürliche Perlage, die diesem Wein eine unvergleichliche Eleganz verleiht. Ein golden schimmernder Begleiter für jedes Fest. Trocken, fein prickelnd, elegant und mit viel Charakter.



Inhalt: 75 cl

Passt zu: Apéro, Fisch, Meeresfrüchten

UNSERE SPIRITUOSEN

Williams	50 cl
Kirsch	50 cl
Zwetschgenwasser	50 cl
Gravensteiner	50 cl
Traubenbrand	50 cl
Nussschnaps	50 cl

UNSERE SÄFTE

Trauben Secco alkoholfrei	50 cl
Süssmost pasteurisiert	5 l Bag-in Box

Neben Wein kultivieren wir auf mehreren Plantagen in und um Hüttwilen verschiedene Tafelobst-Sorten. Auf total 12,2 ha Fläche wachsen die Früchte heran. Sie sind die Basis für unsere Spirituosen und Säfte.

Wein bestellen

Sie wissen, was Sie wollen! Das freut uns. Bestellen Sie Ihren (Lieblings-)Wein ganz einfach und rasch:

- beiliegende Karte ausfüllen und abschicken
- telefonisch unter Tel. +41 52 747 24 72
- online unter www.haag-weine.ch
- per E-Mail an info@haag-weine.ch

Weinlieferung

Unser Wein kommt zu Ihnen nach Hause - je nach bestellter Menge per Kurier oder per Post. Die Flaschen sind selbstverständlich fachgerecht und solide verpackt. So ist alles, wie es sein soll: Der Wein unversehrt, die Freude gross.

Direktverkauf auf dem Weingut

Degustieren, probieren, diskutieren - und gleich mitnehmen! Ein Besuch auf unserem Weingut hat nur Vorteile. Wir beraten Sie persönlich und stellen Ihnen die verschiedenen Weine einzeln vor.

Freude schenken

Sie suchen ein wirklich persönliches Geschenk? Wir präsentieren Ihnen neben Wein weitere landwirtschaftliche Produkte und Feinkost aus der Region. Das Präsent stellen wir individuell für Sie zusammen. Also: Was wünschen Sie?

ÜBER UNS

Ein kleines, feines Weingut mit hervorragenden Weinen und bestes Tafelobst aus dem Seebachtal: Entdecken Sie Schweizer Qualität, geniessen Sie echte einheimische Produkte.

Wir haben ein Privileg! Seit sechs Generationen leben und arbeiten wir auf unserem Hof. Was vor vielen Jahren als einfacher Landwirtschaftsbetrieb begann, ist heute ein kleines, feines Unternehmen mit einem klaren Fokus: Wir konzentrieren uns ganz auf den Anbau von Spezial-Obstsorten und die Pflege unserer Reben.

Eine lange Tradition, viel Know-how und permanente Innovation – diese Werte begleiten uns Tag für Tag. Wir lieben die Arbeit in unserem Familienbetrieb. Gemeinsam mit der Familie, einem Lernenden und – je nach Saison – drei bis sechs Angestellten bewirtschaften wir unser Gut in Hüttwilen.



Urs Haag
Winzer/eidg. dipl. Obstfachmann
mit Meisterdiplom

Nicole Haag
dipl. Restauratrice/Hôtelière HF

HAAG WEINE

Nicole und Urs Haag | Zehntenstrasse 6 | 8536 Hüttwilen
+41 52 747 24 72 | www.haag-weine.ch