



Tschäpperliweine GmbH  
im Tschäpperli 92  
4147 Aesch

Tschäpperli  
von Blarer  
1619 – 2019

Bitte  
frankieren.  
Merci!

400  
Tschäpperli  
von Blarer  
1619 – 2019

Liebe Freundinnen und Freunde der Tschäpperliweine

Ein erfreuliches 2018 folgt dem Frostjahr 2017.

Ergiebige Niederschläge in der letzten Mai- und ersten Juniwoche 2018 halfen den Reben im sehr trockenen, warmen und sonnenreichen Sommer und Herbst mehrheitlich sehr gut zu gedeihen. Junganlagen litten teilweise unter der Trockenheit.

Die ersten Trauben (Riesling-Sylvaner) wurden am 10. September geerntet. Bereits einige Tage später begann die Lese von Pinot Noir und Pinot Gris bei optimaler Qualität. Am 5. Oktober konnten wir die Weinlese mit dem (Rhein-) Riesling 4 Wochen früher als üblich abschliessen.

Dank kühler Witterung Ende August und anfangs September entwickelte sich auch die aromatische Reife der Trauben erfreulich. Die Säure blieb ausgewogen erhalten. Wir ernteten jeweils nur am Morgen, damit die Trauben noch bei kühleren Temperaturen in den Keller kamen. Eine frühe und zügige Ernte war angezeigt, um die Oechslegrade und damit den Alkoholgehalt der Weine auf hohem Niveau zu kontrollieren. Die 2018er- gedeihen im Keller zu sehr schönen, fruchtigen, kräftigen und komplexen Weinen.

Seit **1619** gehörte der Klushof und damit das heutige Tschäpperli und «dessen Zugehört» zum Erleben der Familie Blarer von Wartensee. Als Lehensträgerin hatte sie dem fürstbischhöflichen Lehensherrn in Pruntrut jährlich zur Herbstzeit einen Zins von fünf Saum «Cluserwein vom Vorschuss also süess von der Trotten....», «Sodann uf Martini fünf Pfund Stebler und vier Zinshühner» zu leisten. Die Folgen der französischen Revolution (1789), das Ende Napoleons (1815), die Restauration und erbrechtliche Zerstückelungen im 19. Jahrhundert bescherten dem Tschäpperli eine wechselvolle Geschichte. Krankheiten der Reben wie die Reblaus und wirtschaftliche Härten der Familie bedeuteten erhebliche Herausforderungen im frühen 20. Jahrhundert. Nach 400 Jahren gehört das Tschäpperli noch der Familie von Blarer und wird heute in einer GmbH gemeinsam mit der Familie Bänninger betrieben.

**Am 7. September 2019 feiern wir dieses Jubiläum mit einem Anlass in den Reben.**

Wir freuen uns auch dieses Jahr wieder, Sie bei verschiedenen Gelegenheiten im Tschäpperli begrüssen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüssen

Dieter von Blarer und Steffi Wirth  
Ulrich und Barbara Bänninger-Zurflüh



Wir offerieren Ihnen die Tschäpperliweine wie folgt:

Riesling-Sylvaner 2018	75 cl	Fr. 14.00
Riesling-Sylvaner 2018	50 cl	Fr. 9.40
Pinot gris 2018	75 cl	Fr. 19.50
Riesling 2018	75 cl	Fr. 17.00
Cabernet blanc/Sauvignac 2018	75 cl	Fr. 17.00
Federweiss (Rosé) 2018	75 cl	Fr. 14.00
Federweiss (Rosé) 2018	50 cl	Fr. 9.40
Pinot noir 2016/2018	75 cl	Fr. 16.00
Pinot noir 2016/2018	50 cl	Fr. 10.50
Pinot noir Auslese 2016/2018	75 cl	Fr. 20.50
Hommage 2015/2016 (Pinot noir Barrique)	75 cl	Fr. 28.00
Hommage 2015 (Pinot noir Barrique)	150 cl	Fr. 60.00
Holzkrate zu Hommage Magnum		Fr. 8.00
NUR Tschäpperli 2016	75 cl	Fr. 35.00
Limitiert: Pinot noir gereift im Barrique aus Tschäpperli Eiche		
Uf dr muur 2016 (Tschäpperli Assemblage)	75 cl	Fr. 25.00
Blanc de Noir «Vin mousseux» 2015/2016	75 cl	Fr. 21.50
Pinot gris Strohwein 2016/2018	37.5 cl	Fr. 28.00
Port 2015	37.5 cl	Fr. 21.00
Marc	50 cl	Fr. 21.00
Mirabellen	50 cl	Fr. 21.00
Quitten	50 cl	Fr. 24.00
Traubenkernöl	25 cl	Fr. 32.00

Öffnungszeiten: Samstag 9.30 – 12 Uhr oder nach telefonischer Vereinbarung

Tel. 061 753 15 30 – ubb.tschaepperli@bluewin.ch – www.tschaepperliweine.ch



Anzahl	Tschäpperliweine	
	Riesling-Sylvaner 2018	75 cl
	Riesling-Sylvaner 2018	50 cl
	Pinot gris 2018	75 cl
	Riesling 2018	75 cl
	Cabernet blanc/Sauvignac 2018	75 cl
	Federweiss (Rosé) 2018	75 cl
	Federweiss (Rosé) 2018	50 cl
	Pinot noir 2016/2018	75 cl
	Pinot noir 2016/2018	50 cl
	Pinot noir Auslese 2016/2018	75 cl
	Hommage 2015/2016 (Pinot noir Barrique)	75 cl
	Hommage 2015 (Pinot noir Barrique)	150 cl
	Holzkrate zu Hommage Magnum	
	NUR Tschäpperli 2016	75 cl
	Limitiert: Pinot noir gereift im Barrique aus Tschäpperli Eiche	
	Uf dr muur 2016 (Tschäpperli Assemblage)	75 cl
	Blanc de Noir «Vin mousseux» 2015	75 cl
	Pinot gris Strohwein 2015/2016	37.5 cl
	Port 2015	37.5 cl
	Marc	50 cl
	Mirabellen	50 cl
	Quitten	50 cl
	Traubenkernöl	25 cl

Vorname

Name

Strasse / Nr.

PLZ /Ort

Telefon

Datum

Unterschrift

Ich wünsche in Zukunft den elektronischen Weinbrief.

Meine E-Mail-Adresse: