

WEINGUT

Saxer

Nussbaumen

PREISLISTE

2024/2025





Liebe Weinfreunde, Kundinnen und Kunden



Unglaublich, aber wahr: Wir feiern dieses Jahr doch tatsächlich schon unser 50-jähriges Bestehen! Zeit also, um ein bisschen in unseren Archiven zu wühlen.

Die Familie Saxer ist, urkundlich erwähnt, seit 1676 in Nussbaumen/TG ansässig und immer mit dem Rebbau verbunden gewesen. Sie bewirtschaftete bis 1973 einen für diese Gegend typischen Landwirtschaftsbetrieb mit Ackerbau, Milchwirtschaft und Rebbau ausserhalb von Nussbaumen.

Alfred und Vreni Saxer-Obrecht legten 1974 den Grundstein mit einem Neubau (Betriebsgebäude und Kelterungseinrichtungen) für einen innovativen Winzerbetrieb.

Nebst der Weinkelterung wurde auch eine Kundenmosterei betrieben.

In diesem Jahr wurden erstmals 2000 Liter Nussbaumen Müller-Thurgau und 2000 Liter Nussbaumen Pinot Noir gekeltert – beide trugen übrigens bis letztes Jahr die ursprüngliche Etikette. Erst in diesem Jahr frischen wir erstmals unseren



Auftritt anlässlich des Jubiläums etwas auf.

Anfang der 80er Jahre erfolgte der Erweiterungsbau der Kellerei und des Lagers. 1984/85 erteilte der Kanton die Ausnahmebewilligung für den Anbau von Chardonnay und

Pinot Gris. 1989 legte Alfred Saxer selig die Meisterprüfung ab und Sohn Fredi («Jimmy») Saxer trat in den Betrieb als Kellermeister ein und ist bis heute für die Weinkelterung verantwortlich.

Im Zuge der Nachfolgeregelung wurde im Jahre 2002 eine Familienaktiengesellschaft gegründet. Am 1. Mai 2003 bauten wir als erster Weinbaubetrieb schweizweit den Grünen Veltliner an.

Vater Alfred Saxer widmete sich bis zu Letzt der Pflege der Reb-gärten, wohlwissend, dass die eigentliche Qualität jedes Weines ihren Ursprung im Rebberg hat. Auch Vreni Saxer hat von Anfang an tatkräftig mitgearbeitet, zuerst in den Reben und später als leidenschaftliche Gastgeberin an den zahlreichen Events.



Familie Saxer v. l. n. r.: Urs Saxer mit Frau Andrea Saxer, Carmen Saxer, Fredi «Jimmy» Saxer



Oben: Rebbau (1969)

Links: Alfred Saxer beim Montieren des Vogelschutzes (1982)

Unten: Albert Meier beim Bedienen der Zentrifuge (1981)



Geschichte ist immer spannend, aber was wirklich zählt, sind die treuen Kundinnen und Kunden, oft langjährige Freunde und Bekannte der ersten Stunde, die über Jahre unsere Weine zusammen mit uns degustierten und genossen. So mancher Tropfen hat wichtige Ereignisse in ihrem Leben begleitet – und darauf wollen wir anstossen!

Zusammen mit Ihnen möchten wir diese gemeinsamen Erlebnisse feiern und haben uns so einige Überraschungen für unsere **50-Jahr-Jubiläumsparty** am Samstag und Sonntag, **31. August und 1. September 2024**, ausgedacht.

Also unbedingt schon jetzt ganz dick in der Agenda eintragen! Wir freuen uns auf ein wunderschönes Wochenende mit Ihnen, voller Erinnerungen und freudigem Austausch. Was wir sonst noch alles in diesem Jahr geplant haben, erfahren Sie über den nebenstehenden QR-Code. Bis bald!

Ihre Familie Saxer

Die Weingut Saxer AG keltert eine anspruchsvolle Palette edler Ostschweizer Weine. Zur Zeit sind es bis zu 22 ha Wein.

Im Vordergrund der Saxer Weine stehen der Pinot Noir sowie der Müller-Thurgau, die beiden traditionellen Sorten der Region. Pinot Gris, Chardonnay, Solaris, Grüner Veltliner und andere ergänzen das Sortiment mit einzigartigen Weinen.

Diese werden sortenrein oder als Cuvées ausgebaut und widerspiegeln stets den unverblühten, gradlinigen und ehrlichen Charakter dieser Gegend und ihrer Menschen.



WEISSWEINE



« Das Leben ist viel zu kurz,
um schlechten Wein
zu trinken. »
Goethe

Nussbaumen Müller-Thurgau AOC Thurgau	2023	75 cl	16.-
Kartause Auslese Müller-Thurgau AOC Thurgau	2023	75 cl	17.-
Zürihegel Müller-Thurgau AOC Zürich	2022/23	75 cl	17.-
Thurgileu Weiss AOC Thurgau	2023	75 cl	17.-
Hommage Blanc Vin de Pays Suisse	2022/23	75 cl	17.-
Cuvée Vin Blanc AOC Thurgau	2023	75 cl	17.-
Glärel AOC Thurgau	2022	75 cl	17.-

Unsere Spezialitäten

Pinot Gris AOC Thurgau	2023	50 cl	15.-
Solaris AOC Thurgau	2023	75 cl	19.-
Grüner Veltliner AOC Thurgau	2023	75 cl	19.-
Bianco di Merlot AOC Thurgau	2023	75 cl	18.-
Chardonnay Barrique AOC Thurgau	2023	75 cl	25.-
Trockenbeer-Auslese Grüner Veltliner AOC Thurgau	2022	37,5 cl	34.-



ROTWEINE

« Wenn man mir schon
nicht das Wasser reichen
kann, dann wenigstens
den Wein. »



Nussbaumen Pinot Noir
AOC Thurgau

2022/23

75 cl

16.-

Zürihegel Regent
AOC Zürich

2022/23

75 cl

17.-

Thurgileu Pinot Noir
AOC Thurgau

2022

75 cl

17.-

Cuvée Vin Rouge
AOC Zürich

2022/23

75 cl

17.-

Hommage Rouge
Vin de Pays Suisse

2022

75 cl

17.-

Die etwas Anderen

Exclusiv Nussbaumen Pinot Noir
AOC Thurgau

2022/23

75 cl

18.-

Merlot Nussbaumen
AOC Thurgau

2022/23

75 cl

24.-

Eulenwein Pinot Noir
AOC Thurgau

2022

150 cl

38.-

Burgunder Spezialitäten

Barrique Nussbaumen
AOC Thurgau

2022

75 cl

24.-

Erdwein Barrique
AOC Thurgau

2020/21

75 cl

29.-

Barrique Sélection Jimmy
AOC Thurgau

2022

75 cl

29.-



« Was du heute kannst
entkorken, das verschiebe
nicht auf morgen. »

ROSÉWEINE

Saxers Œil de Perdrix AOC Thurgau	2023	75 cl	16.–
Saxers Œil de Perdrix im Steinkrug AOC Zürich	2023	70 cl	18.–
Rosé Mousseux AOC Thurgau	2023	75 cl	19.–
Rosé Mousseux AOC Thurgau	2023	37,5 cl	12.–



OFFENWEINE

Saxers Wyse Müller Thurgau AOC Thurgau	50 cl	8.50
Saxers Rote Pinot Noir AOC Thurgau	50 cl	9.–
Saxers Œil de Perdrix AOC Thurgau	50 cl	9.–
Nussbaumen Müller-Thurgau AOC Thurgau	50 cl	9.–
Nussbaumen Pinot Noir AOC Thurgau	50 cl	9.50
Hüttwilen Müller-Thurgau AOC Thurgau	50 cl	9.–
Hüttwilen Pinot Noir AOC Thurgau	50 cl	9.50
Zürihegel Müller-Thurgau AOC Zürich	50 cl	9.–
Zürihegel Regent AOC Zürich	50 cl	9.50



EDLE BRÄNDE



Saxer Marc von Pinot Noir 40% 50 cl 39.–

Saxer Kirsch 40% 50 cl 39.–

Saxer Gravensteiner 40% 50 cl 39.–

Saxer Williams 40% 50 cl 39.–

Thurgados Golden Delicious 40% 35 cl 27.–

Thurgados Golden Delicious 40% 70 cl 44.–

Thurgados Golden Delicious Barrique 40% 50 cl 42.50

Thurgados Eierlikör 15% 50 cl 28.–

« Wo der edle Tropfen fehlt,
stirbt der Reiz des Lebens. »

Euripides



DREI HIGHLIGHTS

Rosé Mousseux

Die Grundlage für unseren hauseigenen Rosé Mousseux bildet eine Assemblage aus den eigenen Pinot-Noir- und Chardonnay-Trauben. Lachsrosa perlend moussierend erfrischt unser Rosé Mousseux mit einem anregenden und spannenden Spiel von Frische und Schmelz.



Erdwein non filtré

Dieser edle Tropfen durfte zwei Jahre im neuen Barrique im Erdreich von 2,5 m Tiefe in Ruhe reifen. Kräftiges Rot. In der Nase eine raffinierte Verbindung ausdrucksvoller Fruchtnoten mit leichten Röstaromen. Im Gaumen zeigt er eine saftige Struktur mit feinen eingebundenen Tanninen und Aromen von dunklen Beeren.



Alte Rebe non filtré

Bei der Alte Reben non filtré handelt es sich um Traubengut von 62-jährigen Pinot-Noir-Stöcken (Ertrag 600g/m²). Er wurde im Holzfass ausgebaut und zeigt feine Aromen von schwarzen Kirschen und Dörripflaumen, begleitet von leichten Röstaromen und weichen Tanninen. Er zeigt eine fleischige Fülle und einen eleganten Abgang.



IHRE BESTELLUNG

+41 (0)52 745 23 51
info@saxer-weine.ch

			Anzahl	
Weissweine	Nussbaumen Müller-Thurgau	75 cl	16.–	
	Kartause Auslese Müller-Thurgau	75 cl	17.–	
	Zürihegel Weiss	75 cl	17.–	
	Thurgileu Weiss	75 cl	17.–	
	Hommage Blanc	75 cl	17.–	
	Cuvée Vin Blanc	75 cl	17.–	
	Gläreli	75 cl	17.–	
	Pinot Gris	50 cl	15.–	
	Solaris	75 cl	19.–	
	Grüner Veltliner	75 cl	19.–	
	Bianco di Merlot	75 cl	18.–	
Chardonnay Barrique	75 cl	25.–		
Trockenbeer-Auslese Grüner Veltliner	37,5 cl	34.–		
Rotweine	Nussbaumen Pinot Noir	75 cl	16.–	
	Zürihegel Rot	75 cl	17.–	
	Thurgileu Rot	75 cl	17.–	
	Cuvée Vin Rouge	75 cl	17.–	
	Hommage Rouge	75 cl	17.–	
	Exclusiv Nussbaumen Pinot Noir	75 cl	18.–	
	Merlot Nussbaumen	75 cl	24.–	
	Eulenwein Pinot Noir	150 cl	38.–	
	Barrique Nussbaumen	75 cl	24.–	
	Barrique Sélection Jimmy	75 cl	29.–	
Erdwein non filtré	75 cl	29.–		
Alte Rebe non filtré	75 cl	29.–		
Roséweine	Saxers CÉil de Perdrix	75 cl	16.–	
	Saxers CÉil de Perdrix im Steinkrug	70 cl	18.–	
	Rosé Mosseux	75 cl	19.–	
	Rosé Mosseux	37,5 cl	12.–	

Der bestellte Wein wird abgeholt

- Montag 8–12 Uhr/13–17 Uhr
- Dienstag 8–12 Uhr/13–17 Uhr
- Donnerstag 8–12 Uhr/13–17 Uhr
- Freitag 8–12 Uhr/13–17 Uhr
- Samstag 10–15 Uhr
- Nach telefonischer Vereinbarung
- Bitte liefern

Versandkosten

in unserem Auslieferungsradius.
bis 2 Kartons (12 Flaschen): CHF 15.–
ab 3 Kartons (18 Flaschen): CHF 25.–
Bestellwert: gratis
(assortiert auch möglich)
Versand mit Zustelldienst nach Aufwand.

Mengenrabatt

4% ab CHF 500.–
5% ab CHF 750.–
6% ab CHF 1000.–

Zahlung: Bar, Twint, EC-Direct, Postcard, gängige Kreditkarten, Rechnung 30 Tage netto

Absender

Name _____ Vorname _____

Strasse/Nr. _____ PLZ/Ort _____

Telefon _____ E-Mail _____



Weingut Saxer AG
Stammheimerstrasse 9
8537 Nussbaumen TG