

# Perlen aus Neuseeland

Degustationsabend mit dem Gastreferenten Georg FROMM,  
Winzer in Malans/Graubünden und Marlborough/Neuseeland

Samstag 24. Juni 2006, 18:30 Uhr

Rôtisserie Kellerämterhof in Oberlunkhofen



Wohlen, 22. Mai 2006

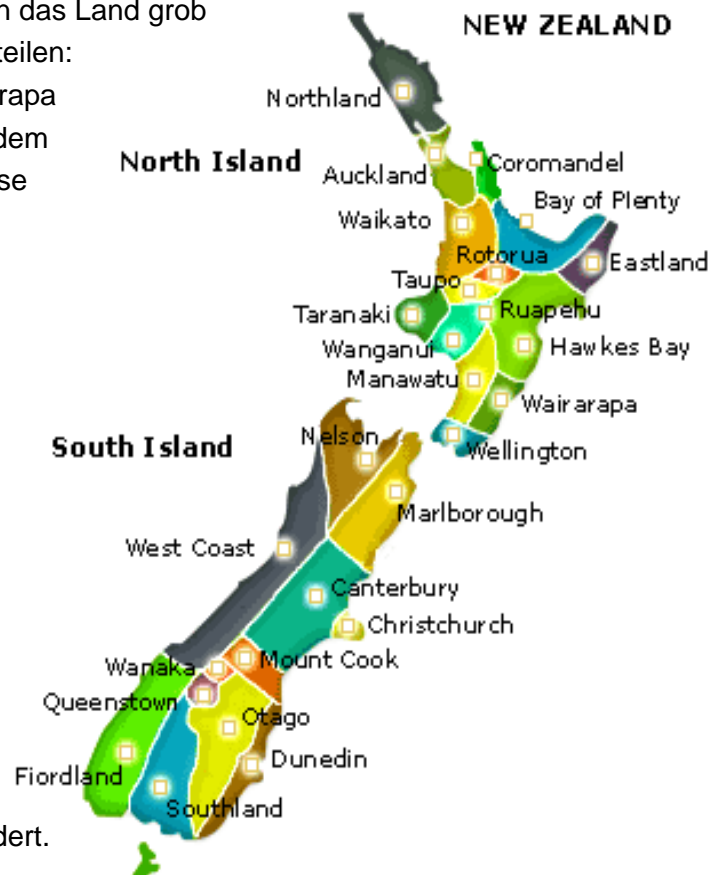
Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde

**Neuseeland** ist mit einer Fläche von ca. 270'000 km<sup>2</sup> beinahe 7 Mal so groß wie die Schweiz, verfügt aber mit knapp 3,8 Mio. nur über etwa halb so viele Einwohner wie unser Land. Geographisch liegen die beiden Hauptinseln, aus denen Neuseeland besteht, zwischen dem 34. und 47. Grad südlicher Breite (etwa vergleichbar mit der Lage Spaniens in der nördlichen Hemisphäre) sowie dem 166. und 179. Grad östlicher Länge.

Auch bezüglich des Weinanbaues kann man das Land grob in eine südliche und nördliche Region unterteilen:

Der südlichere Teil erstreckt sich von Wairarapa auf der Nordinsel bis hinunter nach Otago, dem südlichsten Weinanbaugebiet der Erde. Diese Region eignet sich hervorragend für den Anbau von "leichteren" Traubensorten, wie beispielsweise Sauvignon Blanc, Riesling oder Pinot Noir. Das dortige Klima lässt sich ungefähr mit den Bedingungen vergleichen, wie sie im Burgund zu finden sind.

Die nördliche Region erstreckt sich von der Hawke's Bay bis nach Kaitiaki (dem ehemaligen Wohnort des verstorbenen Künstlers Friedensreich Hundertwasser) im subtropischen Northland. Hier ist das Klima warm, ähnlich dem südlichen Bordeauxgebiet, was das Wachstum von vorzüglichen Syrahs, Cabernets oder Merlots optimal fördert.



Sekretariat: Marthe Liechti  
5610 Wohlen, Glärnischweg 9  
Tel. 056 622 88 52 / Fax 056 622 91 66  
e-mail: eliechti@swissonline.ch

Bank:  
Neue Aargauer Bank  
5610 Wohlen  
Konto-Nr. 617152-41-41

Mit einem Exportvolumen von 51 Millionen Litern (rund 50% der Produktion) gehört Neuseeland noch nicht zu den grossen Weinbaunationen. Dennoch bringen die Neuseeländer ausgezeichnete Weine auf den Markt. Der unverwechselbarste Wein dürfte der Sauvignon Blanc sein, der in der ganzen Welt kopiert, aber bisher kaum erreicht worden ist. Ebenfalls zu den meist hergestellten Weinen gehören Chardonnay, Merlot und Pinot Noir.

Vorgestellt und kommentiert werden uns die Weine von **Georg FROMM** einem gern gesehenen Gast bei den Freiamter Weinfreunden, die seine Präsentation "Pinot Noir und Pinot Gris" im Jahre 2003 sicher noch in bester Erinnerung haben. Wissen Sie noch, Georg Fromm war 15-jährig, als er das erste Mal ein altes Weinfass reinigen durfte ("durfte" deshalb, weil er der Einzige war, der zu dieser Zeit auf dem elterlichen Betrieb durch die Fassöffnung kriechen konnte). Damals habe ihn die Faszination des Weinduftes gepackt und nie mehr losgelassen. Der in Wädenswil ausgebildete Oenologe besitzt ein Meisterdiplom in Weinbau, führt seit 1979 den elterlichen Betrieb in Malans und parallel dazu seit 1991 ein eigenes Weingut in Marlborough, auf der Südinsel Neuseelands.



Ursula und Josef Füglistaller, die Gastgeber in der **Rôtisserie KellerämterHof**, garantieren für ein stilgerechtes Nachtessen. Sie und ihr Team werden sich auch diesmal von ihrer besten Seite zeigen, so wie sich das die Freiamter Weinfreunde in Oberlunkhofen gewohnt sind.

Wir freuen uns, wenn wir Sie zur Sommerdegustation im KellerämterHof begrüßen dürfen. Benützen Sie das **Geissmann-Postauto** bis vor die Tür des Restaurants. Für eine 10er Note pro Person bieten wir Ihnen einen Privatchauffeur für die stressfreie und sichere Hin- und Rückreise. Haltestellen und Abfahrtszeiten entnehmen Sie bitte dem Spezialfahrplan in der Beilage.

Bitte senden Sie Ihre Anmeldung bis spätestens 18. Juni 2006 per Post, Fax oder e-Mail an unser Sekretariat.

Die Kosten für das 5-gängige Nachtessen, alle Weine, Mineralwasser und den Kaffee betragen Fr. 98.- für Mitglieder und Fr. 110.- für Gäste.

Freundliche Grüsse

FREIÄMTER WEINFREUNDE

René Saxer

Marthe Liechti

Sekretariat: Marthe Liechti  
5610 Wohlen, Glärnischweg 9  
Tel. 056 622 88 52 / Fax 056 622 91 66  
e-mail: eliechti@swissonline.ch

Bank:  
Neue Aargauer Bank  
5610 Wohlen  
Konto-Nr. 617152-41-41

**Sauvignon blanc 'Dog Point' 2005**  
Dog Point Vineyard, Marlborough

**Sauvignon blanc 2004**  
Palliser Estate Vineyard, Martinborough

**Chardonnay 2004**  
Palliser Estate Vineyard, Martinborough

**Chardonnay 2002**  
Cloudy Bay Vineyard, Marlborough

**Chardonnay 'Clayvin Vineyard' 2003**  
Fromm Winery La Strada, Marlborough

**Pinot noir 2001**  
Palliser Estate Vineyard, Martinborough

**Pinot noir 'La Strada' 2004**  
Fromm Winery La Strada, Marlborough

**Pinot noir 'Clayvin Vineyard' 2004**  
Fromm Winery La Strada, Marlborough

**Merlot/Malbec 'La Strada' 2002**  
Fromm Winery La Strada, Marlborough

**Pinot noir/Merlot/Cabernet Sauvignon 2004**  
Hunter's Wines Ltd, Marlborough

**Merlot Reserve 'La Strada' 2002**  
Fromm Winery La Strada, Marlborough

**Riesling Spätlese 'La Strada' 2005**  
Fromm Winery La Strada, Marlborough

**Grissini**

**Steinbeisser, gebraten  
mit Gemüse und Spargeln  
Sauce Hollandaise**

**Lammcarré und Kalbscarré  
mit Rosmarin-Jus  
neue Bratkartoffeln  
gedämpfte Tomate und Blattspinat**

**Kleiner Käseteller  
mit  
Nussbrot und Trauben**

**Frische Erdbeeren  
serviert mit Vanilleglace**

**Fahrplan**  
**Geissmann Postautobetrieb, H ä g g l i n g e n**

<b>Anschlüsse</b>		<b>Hinfahrt</b>		<b>Rückfahrt</b>		<b>Anschlüsse</b>	
von	um	Abfahrt		Ankunft		um	nach
		um		um			
		17:30	H ä g g l i n g e n	↑ 23:55			
		17:35	Dottikon Rest. Sternen	23:50			
		17:40	Dintikon Post	23:45			
Muri ab	17:38	17:45	Villmergen Hotel Ochsen	23:40			
<b>Wohlen an</b>	<b>17:46</b>	<b>17:50</b>	<b>Wohlen Bahnhof</b>	<b>23:35</b>			<b>23:41</b> Muri
							<b>23:42</b> Hendschiken
Hendschiken ab	17:35						
<b>Wohlen an</b>	<b>17:42</b>						
		17:55	Wohlen Kirchenplatz	23:30			
Rudolfstetten ab	17:42	18:05	Niederwil Post	23:20			
<b>Bremgarten an</b>	<b>17:54</b>	<b>18:15</b>	<b>Bremgarten Bahnhof</b>	<b>23:10</b>			<b>23:33</b> Rudolfstetten
		18:25	an Oberlunkhofen	ab 23:00			
		<b>Kosten: Fr. 10.00 pro Person für Hin- und Rückfahrt</b>					