



Wine & Dine Aargau (Wanderdegustation)

Samstag, 23. Februar 2008, 19:00 h, Hotel Sonne, Bremgarten

Wohlen, 30. Januar 2008

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde

"Es sind Gegensätze, welche die Aargauer Weinvielfalt prägen: Je nach Region lassen die vorherrschenden äusseren Gegebenheiten wie Tektonik und Topographie, Lage, Klima und Bodenbeschaffenheit eine immense Weinpalette entstehen. Hinzu kommt der Einfluss des Menschen, welcher zuerst durch die Sortenwahl und dann durch seine Wahl der Kelter- und Ausbauweise den Gewächsen erst ihren individuellen Charakter verleiht".

So steht es auf der Homepage des Aargauer Weinbauverbandes. Kennen wir die Weine aus unserer Region wirklich? Werden immer noch der RieslingxSylvaner und der Blauburgunder angebaut? Gibt es neue Rebsorten? Was ist mit den bekannten Rebsorten aus anderen Weingegenden? Wenn ja, wo wachsen diese und welche Weine werden daraus gekeltert? Hat sich die Kelttereimethode verändert? Was ist mit Barrique?

Fragen über Fragen!

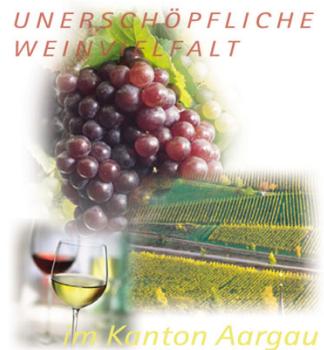
Der Wine & Dine Anlass kann einige Fragen beantworten. Wir können Ihnen versichern, der Aargau ist wirklich für Überraschungen gut. Herr Walter Deppeler (Geschäftsführer der Weinbaugenossenschaft Schinznach-Dorf) ist ein Kenner der Materie und hat vom Frühjahr bis zur Weinlese mit dem Wein und den Reben zu tun. Reben und Wein sind seine Passion.

Auch das "Dine" kommt an diesem Abend nicht zu kurz. Die Küchenbrigade des Hotels Sonne wird die Weine mit passenden Köstlichkeiten abrunden.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann melden Sie sich bitte bis spätestens 16.02.08 an. Wir freuen uns auf Sie.

Kosten für Mitglieder: Fr. 97.-/ für Nichtmitglieder: Fr. 112.- (Inkl. Mineralwasser und Kaffee).

Für einen unbeschwerlichen Abend raten wir Ihnen dringend, die ÖV's zu benutzen. Der Weg vom Bahnhof zum Hotel Sonne beträgt höchstens 10 Minuten.



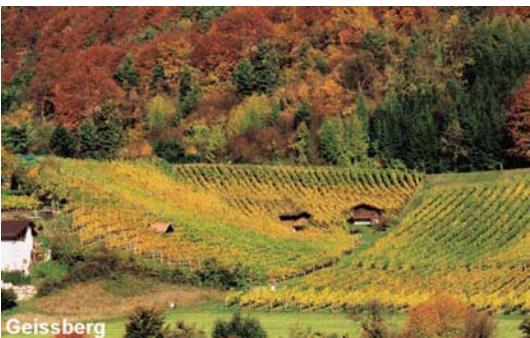
im Kanton Aargau

Freundliche Grüsse

Markus Aellen
Präsident

Marthe Liechti
Sekretariat

Die 7 Weinregionen des Kantons Aargau in 4 Jahreszeiten



Wine & Dine Aargau



Wanderdegustation des Aargauer Weinbauverbandes

Samstag, 23. Februar 2007, 19:00 Uhr

Hotel Sonne, Bremgarten

Gastreferent: Walter Deppeler

Geschäftsführer der Weinbaugenossenschaft Schinznach-Dorf

Weine

| | |
|--|--------------|
| RieslingxSylvaner Viola 2007, Remigen, 75 cl. Hartmann, Remigen | 12.- |
| *** | |
| Charmant aus Schinznach 2006, weisse Assemblage Weinbaugenossenschaft Schinznach-Dorf | 13.90 |
| *** | |
| Chardonnay 2006, Brestenberg, 75cl Weingut Lindenmann, Seengen | 14.50 |
| Pinot Blanc 2006, Ueken, 75 cl Fehr und Engeli (Inh. U.Gasser), Ueken | 16.- |
| *** | |
| Sankt Johanser Blauburgunder 2006, Döttingen, 75cl Meinrad Keller, Döttingen | 17.50 |
| Goldwandler Sonderabfüllung 2006, 75 cl Rebgut Goldwand, Michael Wetzel, Ennetbaden | 17.50 |
| Zweigelt 2006, Gebenstorfer, 75 cl Jürg und Ursula Wetzel, Gebenstorferweine, Ennetbaden | 19.- |
| *** | |
| Prestige Tegerfelden Pinot Noir Barrique 2004, 75 cl Nauer Weine, Bremgarten | 24.80 |
| Cuvée Rouge 2005 aus Schinznach, 75 cl Weinbaugenossenschaft Schinznach-Dorf | 24.80 |
| Diolinoir von Tegerfelden 2006, 75 cl Rebgut Buchmann, im Wygarten, Wittnau | 18.50 |
| *** | |
| Pinot Gris Brestenberg, 2006, 75 cl Peter Wehrli, Weinbau, Küttigen | 19.- |
| Weinlikör, Pinot Noir Um Sontho (Portwein) 50 cl | 27.- |

Menu

| | |
|--|--|
| Grilliertes Zanderfilet mit geschmortem Grapefruit-Kraut und Blattsalaten | |
| - Zahnderfilet nature gegrillt, Weisskraut mit Gemüsebouillon und Grapefruitsaft | |
| - Hibiskus-Kräuteröl, bestehend aus kaltgepresstem Olivenöl, Hibiskus- und Melissenblüten mit frischen Kräutern | |
| *** | |
| Gebratene Perlhuhnbrust mit Basilikumrisotto und Cashewkernen | |
| - Perlhuhnbrust nature gebraten mit leichtem Geflügeljus serviert | |
| - Risotto mit Geflügelbouillon gekocht, mit Basilikum, Petersilie, etwas Knoblauch und Parmesan abgeschmeckt | |
| - Cashewkerne leicht angeröstet | |
| *** | |
| Glasiertes Schweinsnierstück mit Dörrapfelkern, Wurzelgemüse und Speck-Kartoffelnocken | |
| - Kern beinhaltet leicht mit Calvados marinierte Dörräpfel sowie Brotwürfel, etwas Salbei und Thymian Sauce: Leicht eingebundener Bratenjus | |
| - Wurzelgemüse aus regionalem Anbau (Karotten, Pfälzer Karotten, Kohlrabi) | |
| - Nocken aus klassischem Kartoffelteig, mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit Speckwürfel verfeinert | |
| *** | |
| Karotten-Orangenglacé mit Sesam-Feigen-Knusperspitz | |
| Knusperspitz: Hauchdünner Teig mit geröstetem Sesam und getrockneten Feigen im Ofen gebacken, leicht süß | |