



## Wine & Dine 28. Generalversammlung

Restaurant Hotel  
Krone, Lenzburg

Samstag, 20. November 2010  
18.30 Uhr

### Traktanden:

1. Begrüssung
2. Protokoll der 27. GV vom 21. Nov. 2009
3. Jahresbericht 2010 des Präsidenten
4. Jahresrechnung 2010 und Budget 2011
5. Mitgliederbeitrag 2011
6. Aufnahme Neumitglieder, Ehrungen
7. Wahlen
8. Anträge
9. Provisorisches Jahresprogramm 2011
10. Verschiedenes und Umfrage



Referent  
**Urs Schürmann**  
Weinakademiker



## Weine

Schramsberg Blanc de Blanc 2006,  
Schramsberg Vineyards, Calistoga

\*\*\*

Chardonnay 2007, Hess Su'skol Vineyard, Napa Valley  
The Hess Collection Winery

Chardonnay 2007, Jordan Winery, Russian River Valley

Viognier 2008, Eberle Winery, Paso Robles Wine County

\*\*\*

Merlot 2007, Shafer Vineyards, Napa Valley  
(85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon)

Cabernet-Sauvignon Estate 2007  
Eberle Winery, Kalifornien

Cabernet Sauvignon Reserve 2005,  
Columbia Crest, Washington  
(Wine Spectator's Wine of the Year 2009)

\*\*\*

Coro 2005, Fetzer Vineyards, Mendocino County  
(40% Zinfandel, 33% Syrah, 22% Petite Syrah, 5% Grenache)

Zinfandel Earthquake 2007, Michael David Winery, Lodi

\*\*\*

Essensia Orange Muscat 2006, Quady Winery,  
Madera

## Menu

\*\*\*

Kingsfilet (Lachs) auf Erbsen-Kartoffelstock und Karotten-  
Ingwercoulis

\*\*\*

Swiss Prime Entrecôte „Château“ an Szechuan-Pfefferjus  
Gewürzrisotto  
Gemüseallerlei

\*\*\*

Trilogie vom Käse mit Roggenbrot

\*\*\*

Weisses und dunkles Schokoladenmousse  
mit Aprikosen- und Blutorangensorbet