



Wine & Dine Burgund

Einladung

Samstag, 20. April 2013

Apéritif ab 18.30 Uhr, Beginn W&D 19.00 Uhr

Hotel Brasserie Terrasse

Heinrüti Rank, Widen

Wohlen, im März 2013

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde

Erinnern Sie sich? Es ist noch gar nicht so lange her, da war das Höchste aller Gefühle, das Eindrücklichste aller Weinerlebnisse ein grosser ausgereifter Burgunder! Einzigartig, konkurrenzlos: Pommard, Chambertin, Montrachet, Echezeaux, Clos Vougeot – schon die Namen klingen wie Musik in den Ohren und sind Samt und Seide für den Gaumen. Kein anderer Rotwein ist so tänzerisch-leicht und strahlt dabei solch faszinierende Aromatik aus. Schade, viele Weinfreunde haben verlernt, grosse Burgunder zu geniessen.

Das einstige Grossherzogtum Burgund liegt im Herzen Frankreichs und ist die Heimat dieses grossartigen Weines, welcher schon die Römer betörte, bei dem Ludwig der XIV. ins Schwärmen geriet und der Napoléon seine Schlachten vergessen liess. Tatsächlich kommen die grossen Pinot-Noirs von der Côte de Nuits zwischen Dijon und Beaune und die Weissweine der Côte de Beaune zählen zu den beeindruckendsten Chardonnays der Welt. Aber das Burgund umfasst viel mehr als die legendären Crus der Côte d'Or. Im Nordwesten, Richtung Paris, liegt das Gebiet Chablis, berühmt für seinen trockenen, mineralischen Wein. Aligoté wird in höheren Lagen angebaut und neben dem Pinot Noir findet man zudem die rote Gamay-Traube. Diese dominiert die Weinberge im südlichen Beaujolais. Alles in allem eine AOC-Rebfläche von über 45000 ha mit einer jährlichen Produktion von rund 2,5 Mio. hl. AOC-Wein.

Nach wie vor gilt das Burgund als Massstab für Pinot Noir und Chardonnay, doch konkurrieren sie täglich mit modernen, konzentrierten Weinen aus Spanien, Italien und Übersee. Wo steht die Region heute und gehört dem Burgunder noch immer die Krone des Pinot Noirs?

Lidwina Weh, Sommelière und Weinakademikerin, wird mit Ihnen die Weine unter die Lupe nehmen und einen Spaziergang durch das Burgund machen. Sie ist enorm in der Weinwelt herumgekommen und hat eine beachtliche Karriere vorzuweisen. Unter anderem war sie als Chefsommelière im Schlosshotel Bühler Höhe. In Dubais Luxushotelkette Jumeirah bestimmte sie, welche Weine in den 22 Restaurants eingekauft, empfohlen und serviert wurden. Im Louis C. Jacob, Hamburgs bester Weinadresse, hatte sie den Kellerschlüssel in der Tasche und immer eine treffende Weinempfehlung zur nordischen Küche parat. Heute betreibt sie die Agentur „Sommelier-Consult“ und die SCHÜWO Weinschule.

Die Kosten für diesen Abend mit köstlichem 4-Gang-Menü (inkl. Mineralwasser), hervorgezaubert vom Team der **Brasserie Terrasse**, betragen für Mitglieder Fr. 120.-- und für Gäste Fr. 130.--. Anmeldung bitte direkt an unser Sekretariat bis 13. April 2013.

Benützen Sie die öffentlichen Verkehrsmittel! Die BDB fährt alle 1/2 Stunde und hat perfekte Anschlüsse in Wohlen. Letzter Zug um 0.17 Uhr.

Freundliche Grüsse

FREIÄMTER WEINFREUNDE

Markus Aellen
Präsident

Marthe Liechti
Sekretariat

Sekretariat:

Marthe Liechti, Glärnischweg 9, 5610 Wohlen, Tel. 056 622 88 52, Fax 056 622 91 66, marthe.liechti@bluewin.ch