



## 32 Jahre Freiämter Weinfreunde

### Generalversammlung

Hotel Krone, Lenzburg

**Samstag, 14. November 2015**

Apéro ab 17.30 Uhr

Beginn 18.00 Uhr

### Wine & Dine Bordeaux



Château Pichon Longueville-Baron

Degustationsleitung



**Lidwina Weh**

Sommelière, Weinakademikern und akkreditierte Tutorin der Ecole du Vin de Bordeaux

### Traktanden:

1. Begrüssung
  2. Protokoll der 32. GV vom 15. Nov. 2014
  3. \* Jahresbericht 2015 des Präsidenten
  4. Jahresrechnung 2015 und Budget 2016
  5. Mitgliederbeitrag 2016
  6. Aufnahme Neumitglieder, Ehrungen
  7. Wahlen
  8. Anträge
  9. Provisorisches Jahresprogramm 2016
  10. Verschiedenes und Umfrage
- \* mit der Einladung schriftlich abgegeben.



# Weine

## Apéritif

Clos Floridène 2013, Graves Blanc AOC 25.00

## Weisswein

Château Doisy Védrines 2<sup>ème</sup> Cru 2010 Sauternes AOC 41.00

## Rotweine

Château de Ricaud 2009 Bordeaux Supérieur AOC 13.50

Château Pey La Tour 2010 Bordeaux Supérieur AOC  
(89 Punkte Wine Spectator) 17.50

Château Fonroque 2010 Saint-Emilion  
Grand Cru Classé AOC 39.50

Château Pichon-Longueville Baron 2007 Pauillac AOC  
2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé (92 Parker Punkte) 129.00

Pirat ?

Château La Garde 2010 Pessac-Léognan AOC  
(91 Punkte Wine Spectator) 26.50

Château Le Boscq 2011 Cru Bourgeois St-Estèphe AOC 28.00

Château Coutet 1<sup>er</sup> Cru Classé 2005 Barsac AOC 37 cl 32.00



# Menu

## Apéritif-Häppchen

Sautierte Jakobsmuscheln  
mit Mango-Chutney und Brioche

Rotweinrisotto mit Perlhuhnbrust

Boeuf braisé "Bordelaise"  
Pommes mousseline aux fines herbes  
Chou rouge aux marrons

Blauschimmel- Rotschmier-  
und Weichkäse

Mousse au chocolat et le parfait Grand Marnier  
à l'orange