



Önologisch und/oder bildlich besuchen wir die folgenden bereisten Länder/Regionen:

2018	Kroatien
2017 & 2003	Südamerika
2016	Sardinien
2015 & 1997	Bordeaux
2014 & 1996	Champagne
2012	Deutschland
2011 & 1992	USA
2008	Portugal
2006	Australien
2005	Wachau
2004	Toscana
2000	Südafrika
1999	Spanien
1984	Burgund



**Wine & Dine**

**Weltreise mit  
Peter Schürmann**

**Samstag, 27. April 2019**

Apéro ab 18.00 Uhr, Beginn 18.30 Uhr

**HANS & HEIDI**

Einfach besser essen.

Integra Wohlen



Diesen Abend widmen wir unserem Gründungs- und Ehrenmitglied, unserem Vorstandsmitglied seit Anbeginn, dem Organisator unzähliger grossartiger und unvergesslichen Reisen und Anlässen.

Eingebettet in einem Wine & Dine erwarten uns einige Stimmen zu seinem Wirken, unkommentierte Diashows, Weine entsprechend den besuchten Ländern, von Peter vorgestellt, sowie eine Überraschung.

## Weine

<b>Champagne Premier Cru</b> Roger Coulon brut		29.50
<b>Chardonnay Chablis Premier Cru</b> Beauroy, Dom. Hamelin	2017	23.80
<b>Chardonnay SL ***</b> Alexander Laible, Durbach	2018	19.80
<b>Chardonnay Glen Carlou</b> , Paarl, Südafrika	2016	15.90
<b>Rioja Reserva</b> , Marqués de Riscal, Spanien	2014	16.50
<b>Brunello di Montalcino</b> , Castello Banfi, Toscana	2013	36.80
<b>Château Léoville Barton</b> 2 <sup>ème</sup> Cru Classe, St-Julien	2011	
<b>Cabernet Sauvignon</b> , Allomi Vineyard, Hess, Kalifornien	2016	33.00
<b>Malbec Estate</b> , Bodegas Colomé, Salta, Argentinien	2015	24.90
<b>The Futures Shiraz</b> , P. Lehmann, Barossa Valley Australien	2013	22.50
<b>Taylor's LBV</b> Late Bottled Vintage Port	2014	29.80

## Menü

Blätterteiggebäck mit Käse, Sesam oder Mohn

Burgunder Fleischpastete  
mit frischgebackenem Brioche

Felchenfilet gebraten mit Nussbutter, auf Crostini  
mit schwarzer Oliventapenade  
und gegrillter Aubergine

Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräutern  
Gewürz-Bratkartoffeln  
Saisongemüse

Dunkles Schokoladenmousse  
mit Cassis-Sorbet