

Weine

*** Frankreich ***

Bollinger brut Special Cuvée, Champagne 47.00

*** Südafrika ***

Sauvignon blanc 2007 Mulderbosch, Stellenbosch 18.90

Chenin blanc 2006 Fort Simon, Stellenbosch 15.50

*** Spanien ***

Muga Selección Especial 2004, Rioja 38.50

Pesquera Reserva 2004, Ribera del Duero 49.80

*** USA ***

Lytton Springs 2004 Ridge, Dry Creek Valley 38.00

Cabernet Sauvignon 2004 Hess Collection, Napa Valley 42.00

*** Australien ***

BIN 389 Cabernet/Shiraz 2004 Penfolds, South Australia 42.00

Shiraz Stonewell 2002 Peter Lehmann, Barossa Valley 54.00

*** Südamerika ***

Malbec Single Vineyard 2005 Trapiche, Argentinien 29.80

Clos Apalta 2005 Casa Lapostolle, Chile 68.00

*** Italien ***

Moscato d'Asti Bricco Quaglia 2007 La Spinetta, Piemont 17.20

Menü

*** Apéritif ***

17.30 Uhr im Foyer

*** 1. Gang ***

Gebratenes Sea-Bass-Filet auf Acquerello Risotto und lauwarmer Zucchettivinaigrette

*** 2. Gang ***

Geschmorter Ochsenschwanz im Rioja auf Kartoffelpüree mit Trüffel

*** 3. Gang ***

Kalbshohrücken mit Wildfang-Riesencrevette auf Gemüsetagliolini an Aceto-Balsamico-Honig-Jus

*** 4. Gang ***

Straussenfilet-Médaille auf Kürbischutney mit Pinienkernen und gebratenen Kartoffelgnocchi

*** 5. Gang ***

Käseteller mit Brot zweierlei Chutneys zum auswählen

*** 6. Gang ***

Kastanien-Tiramisù mit Apfelsorbet

Friandise aus Edelcouverture gefüllt mit Sauternes (zum Kaffee)



Jubiläums-Generalversammlung 25 Jahre Freiamter Weinfreunde

Jubiläums-Generalversammlung 2008

1. Begrüssung
2. Protokoll der 25. GV vom 17.11.2007
3. Jahresbericht 2008 des Präsidenten
4. Jahresrechnung 2008
5. Mitgliederbeitrag 2009
6. Aufnahme Neumitglieder, Ehrungen
7. Wahlen
8. Provisorisches Jahresprogramm 2009
9. Verschiedenes und Umfrage



Wir blicken zurück!

Samstag
22. November 2008
17.30 Uhr

Hotel Krone Lenzburg

Weinpräsentation:
Urs Schürmann
Weinakademiker WSET

