

Aargauer Botschafter

Aargauer Weine sorgen bei bedeutungsvollen Wettbewerben immer wieder für ausgezeichnete Resultate. Echte Botschafter für den Kanton Aargau. 3

Weingüter entdecken

Von 29. April bis 1. Mai 2023 laden 25 Aargauer Winzerinnen und Winzer ein, ihre Rebberge zu besuchen und ihre Weine zu geniessen. 4

Landwirtschaft stellt aus

Von 30. August bis 3. September findet in Lenzburg die Ausstellung der Aargauer Landwirtschaft (ALA23) statt. Auch die Weinbauern sind dabei! 7

Aargauer Wein

Produkte aus der Region: Wir – für uns!



Bild: Herbert Schmid, WBG Birnenstorf

Verlagsbeilage vom 22. April 2023

in Zusammenarbeit mit  SWISS WINE
AARGAU

MOSTI FURER
Saft · Wein · Essig



Gässli 4 · 5603 Staufen · 062 891 21 12 · www.mosti.ch

Freu dich auf Wein

WEINGUT HEUBERGER



Weingut Heuberger
Mühleweg 3, CH-5076 Bözen
+41 62 876 16 41
www.weingut-heuberger.ch

BÜCHLI WEINE
AUS FREUDE AM GENUSS



Offene Weinkeller 2023
Sonntag, 30. April & Montag, 1. Mai
ab 11 Uhr

Rebsiedlung 196 – 5078 Effingen – www.buechli-weine.ch

Weingut Schödler Villigen

Samstag 29.4 8 - 12 Uhr
Weindegustation & Verkauf

Montag 1.5. 11 - 17 Uhr
Weindegustation & Verkauf
Gemütliche Festwirtschaft

Judith Schödler und Nick Schnider
Kumetstrasse 15, 5234 Villigen
www.schoedlerwein.ch

JECK WEINE

Familie Jeck
Steinackerweg 15
4314 Zeiningen

www.jeck-weine.ch
info@jeck-weine.ch
Tel. 061 851 27 24

BERGWein
VOM WYLBERG
Aus Bio. Vom Berg. Mit Liebe.

ufem Chalt
Bergwirtschaft | Events | Wein | Hofladen

wylberg.ch ufemchalt.ch

Öffnungszeiten Weinverkauf und Bergwirtschaft:

Selbstbedienung Mo - Sa: 09:00 - 18:00 Uhr	Familie Müller Kalthof 6 5053 Staffelbach 062 721 47 00 ufemchalt@gmail.com
Bedient So: 10:00 - 18:00 Uhr	

Weinbau Käser
Bächlihof | Oberflachs

Weinverkauf | Degustationen | Apéro

S. u. B. Käser, Bächlihof, 5108 Oberflachs
www.weinbau-kaeser.ch

Weinbau Gerhard Wunderlin

Vom Rebberg bis in die Flasche,
alle Weine tragen unsere Handschrift!

Oberdorf 8, 4314 Zeiningen www.wubaweine.ch

**Schillertage:
Hoffest mit Degustation**
29. & 30. April

Yvonne & Reto Pfister
www.pfister-boezen.ch



GROSSE WEIN-DEGUSTATION

FR 28. APRIL
17-20 UHR

SA 29. APRIL
10-17 UHR

WEINSTERN
WETTINGEN

WEINSTERN-WETTINGEN.CH REBBERGSTRASSE 32, WETTINGEN

WEINGUT ALTER BERG

Tegerfelden

Ausgezeichnete Weine –
im Einklang mit der Natur.

Michael Deppeler
weingut-alter-berg.ch

OFFENE WEINKELLER 2023

SA, 29. APRIL 2023
11-19 Uhr

SO, 30. APRIL 2023
11-17 Uhr

WINKEL 15, VILLIGEN

BESSERSTEIN
WEIN & NATURE-BEEF

BESSERSTEIN-WEIN.CH

Der verspielte Rundwanderweg für die ganze Familie!

Start und Ziel in Leimbach im Wynental
1. Mai bis 29. Oktober 2023

buurelandweg.ch



Aargauer Landwirtschaft

Buurelandweg

Aargauer Wein – unser grossartiger Botschafter für den Kanton

Der Weingott Bacchus muss ein Aargauer sein! Mit acht Medaillen sind unsere Winzerinnen und Winzer von der «Mondial des Pinots 2022», dem internationalen Wettbewerb der Pinot-Familie, zurückgekommen. Siebenmal Gold, einmal Silber!

Liebe Leserinnen und Leser
Liebe Aargauerinnen und Aargauer

Solche Erfolge zeichnen nicht nur die prämierten Weine und Winzerinnen und Winzer aus, solche Erfolge sind auch ein ausgezeichnetes Zeugnis für den Aargauer Weinbau. Denn nur dort, wo gesunde Konkurrenz, Ehrgeiz und Innovation eine Branche antreibt, können solche internationale und nationale Erfolge verbucht werden. Schlussendlich wirken sie sich positiv auf die ganze Branche und die Marke unserer Aargauer Weine aus.

Der Weingott Bacchus ist ein Aargauer! Und unsere Winzerinnen und Winzer sind seine Stellvertreterinnen und Stellvertreter in den Aargauer Weinbergen. Und das nicht nur als Önologen, Winzerinnen oder Kellermeister, sondern auch als Erhalter der typischen Kulturlandschaft in den Weinanbaugebieten. Sie stehen für jahrhundertealtes Handwerk, das Landschaften prägt und dem Fortschritt verpflichtet ist. So ist Anfang dieses Jahres ein Winzer aus dem Aargau mit dem Förderpreis «Agroforst Aargau» ausgezeichnet worden. Der Preis ist Bestandteil des kantonalen Entwicklungsschwerpunkts Klima und prämiert Projekte, die Wege aufzeigen, wie die Landwirtschaft im Aargau die Bodenfruchtbarkeit fördern und die Produktion an den Klimawandel anpassen kann. Die Auszeichnung bestätigt die Innovationskraft der Aargauer Weinbranche.

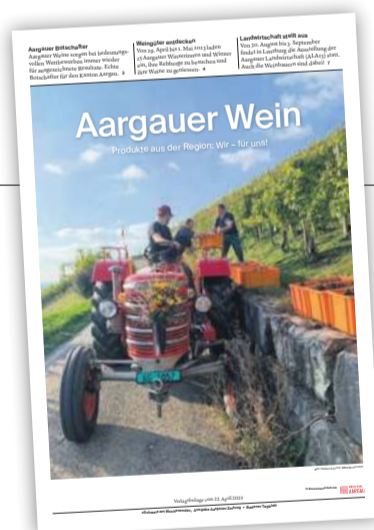
Doch nicht nur im Weinbau setzt die Aargauer Landwirtschaft qualitative Ausruferzeichen. Die Angebotsvielfalt wächst mit jedem Jahr, und die einheimischen Produkte geniessen bei den Konsumentinnen und Konsumenten einen hohen Stellenwert. Die Vielzahl an hiesigen Produkten kann man zudem wunderbar kombinieren: Jetzt lässt sich beispielsweise frischer Zurzibieter Spargel ausgezeichnet mit einem Aargauer Riesling-Silvaner geniessen.

Die Vorzeichen für weitere erfolgreiche Ernten und Jahrgänge stehen gut. Die Menge der im letzten Herbst geernteten Trauben ist erfreulich und lag deutlich über der Menge vom vorletzten Jahr. Doch nicht die Menge macht den guten Wein: 1870 wurden rund 116 000 Hektoliter geerntet, heute sind es rund 18 000 Hektoliter. Beim Wein ist weniger meistens mehr und die bereits abgefüllten Weine des Jahrgangs 2022 widerspiegeln das sonnenverwöhnte Jahr mit einer hervorragenden Qualität.

Ich möchte mich bei allen herzlich bedanken, die im Weinbau und in der Landwirtschaft täglich ihr Bestes geben, und schaue voller Vorfreude in die Zukunft, in der Bacchus selbstverständlich weiterhin ein Aargauer sein wird.

Regierungsrat Dr. Markus Dieth,
Landstatthalter

Vorsteher Departement Finanzen
und Ressourcen,
Landwirtschaftsdirektor



Zum Titelbild

Das Bild der Titelseite der 10. Aargauer Weinbeilage wurde aus einer Umfrage bei den Winzerinnen und Winzern ermittelt. Das ausgewählte, von der Weinbaugenossenschaft Birmenstorf zur Verfügung gestellt und vom Marketingverantwortlichen Herbert Schmid festgehalten, entstand bei der Traubenernte 2021 in den Birmenstorfer Rebbergen. Die vor bald 100 Jahren gegründete Weinbaugenossenschaft verarbeitet jährlich rund 60 Tonnen Trauben. Die Traubenproduzenten sind rund 70 Winzerinnen und Winzer, die mit ihrer Leidenschaft zur Rebe und Natur den Rohstoff und somit die Grundlage für eine hochstehende Weinvielfalt liefern.

Impressum:

Verlagsbeilage der «Schweiz am Wochenende» vom 22. April 2023

Herausgeberin: CH Regionalmedien AG

Verleger: Peter Wanner **Geschäftsführer:** Dietrich Berg

Werbemarkt: Markus Fischer

Redaktion: Marcel Suter **Layout:** CH Regionalmedien AG

Anzeigen: Neumattstr. 1, 5001 Aarau, Telefon 058 200 53 53, inserate@chmedia.ch

Druck: CH Media Print AG

Gemeinsame Beilage der «Schweiz am Wochenende»,
Ausgabe Aargauer Zeitung, Badener Tagblatt

Eine Publikation der ch media

ANZEIGEN



Kellerverkauf und Weindegustation 2023

Freitag 28. April, 16:00-22:00
Samstag 29. April, 11:00-19:00
Montag 1. Mai, 11:00-17:00

- Degustation der neuen Jahrgangswine
- Kellerführung
- Festwirtschaft
- schmackhafte Oliven-Spezialitäten
- 10% Einkaufsrabatt
- und vieles mehr

...bei uns in den Kellereien an der Trottenstrasse 1B in Schinznach-Dorf.



www.weinbaugenossenschaft.ch



Weinbau

Peter Zimmermann

Halde 1, 5108 Oberflachs

29. April & 1. Mai, 11 – 18 Uhr



- Weinprobe
- Kellerführung
- Raclette

www.weinbau-zimmermann.ch

Eintauchen in die Aargauer Weinwelt

Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber sollten sich das Wochenende vom 29. April bis 1. Mai dick in ihrer Agenda markieren: Anlässlich der «Offenen Weinkeller» laden 25 Winzerinnen und Winzer aus dem Kanton Aargau dazu ein, Rebberge zu besuchen und Weine zu geniessen. Die Kellerbetriebe bieten Weindegustationen, Kellerführungen, Rebrundgänge und feine lokale Spezialitäten an.

Eine Übersicht der offenen Weinkeller im Kanton Aargau:
www.aargauer-weine.ch

Adrians Weingut

Winzerweg 19, 5108 Oberflachs
adrians-weingut.ch
Samstag, 29. April, 11 bis 18 Uhr
Sonntag, 30. April, 11 bis 18 Uhr
Montag, 1. Mai, 11 bis 17 Uhr

Baumgartner Weinbau AG

Dorfstrasse 37, 5306 Tegerfelden
baumgartner-weinbau.ch
Samstag, 29. April, 11 bis 20 Uhr
Sonntag, 30. April, 11 bis 17 Uhr
Montag, 1. Mai, 11 bis 17 Uhr

Besserstein Wein AG

Winkel 15, 5234 Villigen
besserstein-wein.ch
Samstag, 29. April, 11 bis 19 Uhr
Sonntag, 30. April, 11 bis 17 Uhr

BICKGUT Weine

Landstrasse 124, 5436 Würenlos
bickgut.ch
Samstag, 29. April, 11 bis 17 Uhr
Sonntag, 30. April, 11 bis 17 Uhr

Büchli Weine

Rebsiedlung 196, 5078 Effingen
buechli-weine.ch
Sonntag, 30. April, 11 bis 18 Uhr
Montag, 1. Mai, 11 bis 18 Uhr

Buchmann Weine

Im Wygarte, 5064 Wittnau
buchmann-weine.ch
Sonntag, 30. April, 11 bis 17 Uhr
Montag, 1. Mai, 11 bis 17 Uhr

Chalmburger Weinbau

Rebbergstrasse 24, 5108 Oberflachs
chalmburger.ch
Samstag, 29. April, 9 bis 20 Uhr
Sonntag, 30. April, 10 bis 18 Uhr
Montag, 1. Mai, 10 bis 18 Uhr



ck-Weine

Talbachweg 2
5107 Schinznach-Dorf
ck-weine.ch
Samstag, 29. April, 11 bis 17 Uhr
Sonntag, 30. April, 11 bis 17 Uhr
Montag, 1. Mai, 11 bis 17 Uhr

Kohler Weine & Destillate

Steinachhof 744
5107 Schinznach-Dorf
kohler-weine.ch
Samstag, 29. April, 10 bis 18 Uhr
Sonntag, 30. April, 10 bis 18 Uhr
Montag, 1. Mai, 10 bis 18 Uhr

MOSTI Furer

Oberdorfstrasse 29
5107 Schinznach-Dorf
mosti.ch
Samstag, 29. April, 11 bis 18 Uhr
Sonntag, 30. April, 11 bis 17 Uhr
Montag, 1. Mai, 11 bis 17 Uhr

Nauer Weine AG

Oberebenstrasse 3
5620 Bremgarten
nauer-weine.ch
Samstag, 29. April, 9 bis 16 Uhr
Montag, 1. Mai, 9 bis 18.30 Uhr

Trottentage

Hertensteinstrasse 42
5408 Ennetbaden
trottentage.ch
Freitag, 28. April, 18 bis 22 Uhr
Samstag, 29. April, 11 bis 22 Uhr
Sonntag, 30. April, 11 bis 17 Uhr

Wehrli Weinbau AG

Oberdorfstrasse 8, 5024 Küttigen
wehrli-weinbau.ch
Samstag, 29. April, 10 bis 18 Uhr
Sonntag, 30. April, 10 bis 18 Uhr
Montag, 1. Mai, 8 bis 19 Uhr

Wiler Trotte

Trottenstrasse 100, 5276 Wil
wilertrotte.ch
Samstag, 29. April, 11 bis 22 Uhr
Sonntag, 30. April, 11 bis 18 Uhr

Weingut Alter Berg

Alter Berg, 5306 Tegerfelden
weingut-alter-berg.ch
Samstag, 29. April, 11 bis 20 Uhr
Sonntag, 30. April, 11 bis 18 Uhr
Montag, 1. Mai, 11 bis 17 Uhr

Weinbaugenossenschaft Birmenstorf

Bruggerstrasse 3, 5413 Birmenstorf
birmenstorfer.ch
Samstag, 29. April, 11 bis 21 Uhr
Sonntag, 30. April, 11 bis 18 Uhr

Weingut des Forschungs-instituts FiBL

Ackerstrasse 113, 5070 Frick
weingut.fibl.org
Montag, 1. Mai, 11 bis 16 Uhr

Weinbauhalle Gerhard Wunderlin

Römerstrasse 7, 4313 Zeiningen
wubaweine.ch
Samstag, 29. April, 11 bis 17 Uhr
Sonntag, 30. April, 11 bis 17 Uhr
Montag, 1. Mai, 11 bis 17 Uhr

Weinbau Hartmann AG

Rinikerstrasse 8, 5236 Remigen
weinbau-hartmann.ch
Samstag, 29. April, 9 bis 17 Uhr
Sonntag, 30. April, 9 bis 17 Uhr

Weingut Heuberger

Mühleweg 3, 5076 Bözen
weingut-heuberger.ch
Montag, 1. Mai, 10 bis 17 Uhr

Weinbau Käser

Bächlihof, 5108 Oberflachs
baechlihof.ch
Samstag, 29. April, 10 bis 17 Uhr
Sonntag, 30. April, 10 bis 17 Uhr
Montag, 1. Mai, 10 bis 17 Uhr

Weinbaugenossenschaft Schinznach

Trottenstrasse 1B
5107 Schinznach-Dorf
weinbaugenossenschaft.ch
Samstag, 29. April, 11 bis 19 Uhr
Montag, 1. Mai, 11 bis 17 Uhr

Weingut Schödler

Kumetstrasse 15, 5234 Villigen
schoedlerwein.ch
Montag, 1. Mai, 11 bis 17 Uhr

Weingut zum Sternen, Andreas Meier & Co AG

Rebschulweg 2
5303 Würenlingen
weingut-sternen.ch
Samstag, 29. April, 11 bis 17 Uhr
Montag, 1. Mai, 11 bis 17 Uhr

Weingut Wetzels

Büntenstrasse 45
5436 Würenlos
weingutwetzels.ch
Montag, 1. Mai, 11 bis 20 Uhr

Weinerlebnisse im Aargau

Der Aargauer Wein ist in der Deutschschweiz einzigartig – dank der topografischen Vielfalt, der unterschiedlichen Bodenverhältnisse entlang von Flüssen und Seen oder an den Jurahängen sowie der mikroklimatischen Gegebenheiten. Es gibt viele Möglichkeiten, wie man den Wein am besten erleben und vor allem geniessen kann. Ob auf dem Weinwanderweg in «Zurzibiet», beim Be-

such des Weinbaumuseums in Tegerfelden, bei einer Führung durch die vier Vindonissa Römerrebberge in Oberflachs, Remigen, Villigen und Schinznach, bei der Pirsch auf einem Reblehrpfad oder auf Entdeckung der Flösserspuren. Die Vielfalt der Weinerlebnisse im Kanton Aargau und viele aktuelle Wein-Veranstaltungen werden von aargautourismus.ch präsentiert.



Auf dem Weinwanderweg im «Zurzibiet» freuen sich Winzerinnen und Winzer auf Besuch. Bild: WBG Döttigen

ANZEIGE

Weine & Schaumweine aus der JVA Lenzburg



5* Laden | Ziegeleiweg 3 | 5600 Lenzburg
062 888 77 20 | 5SternLaden.jva@ag.ch

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag:
09.30 – 12.00 | 15.00 – 18.30 Uhr
Samstag: 09.30 – 15.00 Uhr durchgehend

• Weine

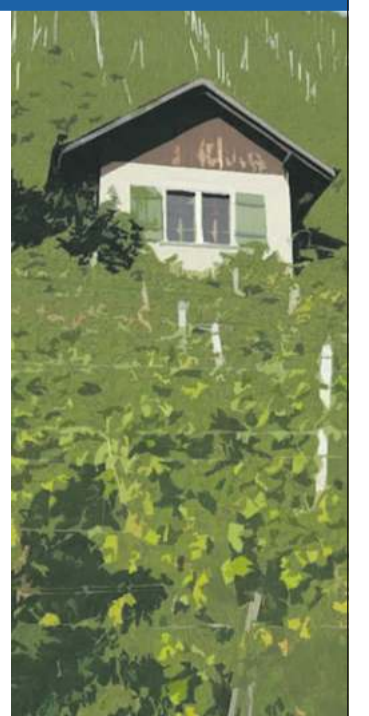
- ✓ Blauburgunder/Pinot Noir
- ✓ Cabernet Dorsa
- ✓ Rosé aus Blauburgunder/Pinot Noir
- ✓ Riesling-Sylvaner
- ✓ Bacchus – unsere Spezialität

• Schaumweine aus Blauburgunder/Pinot Noir

- ✓ Gofi-Träumli weiss
- ✓ Gofi-Träumli rosé

• Dazu passend

- ✓ Geflochtene Flaschenkörbe
- ✓ Alpkäse von unseren Kühen
- ✓ Knuspriges Brot aus der Hausbäckerei
- ✓ Breites Angebot an frischen Produkten aus der Land- und Hauswirtschaft



Wann ist ein Wein gut?

Punktevergaben für Wein sind beliebt. Aber sie haben ihre Grenzen und ihre Tücken. Sie wurden schon immer kontrovers behandelt, auch wenn diese Methode von zahlreichen Personen angewendet wird und noch viel mehr Personen darüber lesen.

Markus Fuchs

Weinakademiker und Leiter Marketing
Swiss Wine Aargau

Selbst für diejenigen, die etwas über Weine lernen wollen, sind diese Zahlen nur von relativem Nutzen. Wenn man sich die Bewertungen der Zeitschriften und eingängigen Fachliteratur anschaut, spricht man nur von 95 bis 100 Punkten oder von den schockierend niedrigen Bewertungen. Allein der Gedanke an einen 99-Punkte-Wein ist absurd. Aber seien wir ehrlich: Wir wollen erstens primär die Crème de la Crème und zweitens eine hohe Sicherheit, keine Nieten zu kaufen. Und hier sind die Noten und Auszeichnungen – sofern richtig angewandt – durchaus hilfreich. Wenn vergleichsweise viel Geld für einen bestimmten Wein, zum Beispiel einen Chablis, ausgegeben wird, möchte man wissen, welcher Chablis-Wein in dieser Preisklasse besser oder der beste ist.

Weine machen Punkte

Alle Bewertungssysteme versuchen, subjektive Eindrücke zu objektivieren. Jedoch ist die Messbarkeit von definierten Kriterien wie die Frische und Spritzigkeit, die Reife der Gerbstoffe, die Aromavielfalt oder das vermutete Alterungspotenzial eine Voraussetzung für die objektive Bewertung eines Produktes und eine Basis, anhand derer dieses beurteilt werden soll. Aber selbst wenn den Punktesystemen solche messbaren und damit bewertbaren Kriterien zugrunde liegen, können Weine, die dieselbe Punktzahl haben, sich aromatisch, stilistisch und charakterlich stark voneinander unterscheiden. Die Punkte machen die Weine eben nur scheinbar miteinander vergleichbar. Weinbewertungen können nur eine Orientierung geben. Sie sind hilfreich, sollten aber nie ausschliessliche oder allgemeine Gültigkeit beanspruchen. Die persönliche und qualitative Dimension der individuellen Weinbewertung sowie die jeweiligen Geschmackspräferenzen bleiben unerlässlich.

Die eigene Freude am Wein

Es ist beinahe lächerlich, etwas auf eine Zahl zu reduzieren, das viel zu viele Facetten der olfaktorischen und gustatorischen Erfahrung vereint. Wie soll man



Wie auf dem Weingut Fürst in Hornussen finden auf den Weinbetrieben regelmässig Degustationen statt. Bild: Michel Jaussi, Linn

die wunderschöne Farbe des Randes gegen das leicht flüchtige Aroma, das kantige Tannin gegen die saftige Frucht, die Länge des Abgangs gegen den Preis oder den Rest der Weine aus dieser Region abwägen? Und wenn noch subjektivere Weingenuss-Faktoren wie die Schönheit dieses Sommerabends gegen

die persönlichen Erinnerungen, die er hervorruft, verglichen werden, wird die objektive Weinbeurteilung absurd.

Ja, es ist schwierig und ein bisschen verkorkst. Umso mehr überzeugt die von vielen Weingenießern verwendete Drei-Punkte-Skala: zwei Punkte für die wirklich geliebten Weine, einen

Punkt für gute Weine und keinen Punkt für alles andere. Sollen sich doch die Wein-Schullehrer über den Unterschied zwischen 92 und 93 Punkten Gedanken machen, und alle anderen sollen einfach die Worte der Weinkritik lesen und sich der Drei-Punkte-Skala bedienen. In diesem Sinn: Zum Wohl!

Wein richtig degustieren



Markus Fuchs ist Weinakademiker, mit Ausbildung an der Weinakademie Österreich. Bild: zvg

Das Degustieren von Wein ist eine Kunst, die ein wenig Übung erfordert, aber auch viel Freude bereiten kann. Folgende Schritte können Ihnen helfen, «richtig» zu degustieren:

1. Vorbereitung: Stellen Sie sicher, dass der Wein auf die richtige Temperatur gekühlt oder erwärmt ist, d.h. 5 bis 8 Grad für die meisten Weiss- und 16 bis 18 Grad für die meisten Rotweine. Verwenden Sie saubere Gläser, damit der Geschmack nicht durch Rückstände oder Schmutz beeinträchtigt wird.

2. Optische Beurteilung (Auge): Betrachten Sie das Getränk in einem gut beleuchteten Bereich und halten Sie das Glas gegen einen hellen Hintergrund. Betrachten Sie die Farbe und die Konsistenz des Weins. Bei Wein kön-

nen Sie beispielsweise die Farbe des Weins untersuchen und durch das Schwenken des Glases beobachten, wie der Wein an der Glaswand haftet.

3. Riechen (Nase): Riechen Sie am Wein und achten Sie auf die Aromen, die Sie wahrnehmen können. Bei Wein können Sie verschiedene Früchte, Gewürze oder andere Aromen riechen.

4. Schmecken (Gaumen): Nehmen Sie einen kleinen Schluck und schwenken Sie ihn im Mund umher, um alle Geschmacksnerven zu aktivieren. Achten Sie auf den Geschmack und die Textur sowie die Aromen. Beachten Sie, ob der Wein süss, sauer oder bitter ist.

5. Schlucken oder Ausspucken: Schlucken Sie den Wein, um den Abgang und den Nachgeschmack zu er-

Weinfehler erkennen

Um Weinfehler zu erkennen, ist auf Geruch und Geschmack zu achten. Wenn der Wein einen ungewöhnlichen Geruch oder Geschmack hat, der nicht zum normalen Profil des Weins passt, könnte es sich um einen Weinfehler handeln. Es ist auch hilfreich, den Wein mit anderen Weinen derselben Sorte oder aus derselben Region zu vergleichen.

Besonders bei jungen Weinen ist eine Trübung oft ein Anzeichen für einen Fehler. Die Trübung kann als feiner Schleier oder in Form von flockigen oder wolkigen Ausfällungen auftreten. Bei älteren Rotweinen kann eine vorübergehende Trübung allerdings auch durch aufgewirbeltes Depot verursacht sein. Dieses setzt sich jedoch wieder ab und ist kein Weinfehler. Ebenfalls nicht notwendigerweise fehlerhaft ist eine Trübung bei ungefilterten Weinen.

Einer der häufigsten und prägnantesten Weinfehler ist der Korkschmecker. Er äussert sich in einem dumpfen, muffigen, modrigen Geruch und einem stumpfen, bitteren Geschmack. Auslöser ist hauptsächlich die chemische Verbindung Trichloranisol (TCA), die entsteht, wenn Mikroorganismen bestimmte chlorhaltige Substanzen aus der Holzbehandlung abbauen. Typisch für den Korkfehler ist, dass der Geruch im Glas immer stärker und unangenehmer wird. Im Zweifelsfall lässt man also das Glas etwa zehn Minuten stehen und riecht dann noch einmal. Ist der Muffton dann verflogen, war es kein Korkschmecker.

kennen. Alternativ können Sie ihn auch ausspucken, um eine Überbelastung zu vermeiden, wenn Sie mehrere Weine probieren.

6. Notizen machen: Notieren Sie sich Ihre Eindrücke und Geschmacksnoten, um später darauf zurückgreifen und Ihre Geschmackspräferenzen zu verfeinern.

Es ist wichtig, sich Zeit zu nehmen und Geduld zu haben, um alle Nuancen eines Weins zu erkennen. Mit Übung und Erfahrung können Sie Ihre Fähigkeiten verbessern. Geschulte und geübte Degustierende sollten im Unterschied zu den Gelegenheitstrinkern Aromen im Wein nicht nur wahrnehmen, sondern sie auch verständlich und nachvollziehbar beschreiben können.

ANZEIGEN



Herzlich willkommen zum

WILER WEINFEST 2023 mit gratis Degustation

Samstag, 29. April von 11–22 Uhr
Sonntag, 30. April von 11–18 Uhr

WILERTROTTE

Weinbaugenossenschaft
Trottenstrasse 100

Telefon 062 875 27 28
info@wilertrotte.ch
www.wilertrotte.ch

WEHRLIS

Offener Weinkeller 2023

Samstag, 29. April, 10 - 18 Uhr
Sonntag, 30. April, 10 - 17 Uhr

Degustation, Verkauf, Führungen, Festwirtschaft.

Führungen finden zu folgenden Zeiten statt:
Keller 11 und 14 Uhr | Rebberg 12 und 15 Uhr

Montag, 1. Mai, 8 - 19 Uhr: Degustation und Verkauf






Wehrli Weinbau AG, Oberdorfstrasse 8, 5024 Küttigen
info@wehrli-weinbau.ch, wehrli-weinbau.ch

Spitzenweine aus der Region

Die Aargauer Weinproduzentinnen und Weinproduzenten stellen ihre Produkte regelmässig für Wettbewerbe, Prämierungen und Concours zur Schau. Resultate und Medaillen fördern Qualität und Verkauf. Der «Goldene Aargauer Weingenuss» ist eine Weinprämierung mit Lerneffekt.



Landstatthalter und Regierungsrat Markus Dieth und die letztjährige Grossratspräsidentin Elisabeth Burgener Brogli umgeben von ausgezeichneten Aargauer Winzerinnen und Winzern.

Bild: Geri Frey

Marcel Suter

Zum 14. Mal wurde 2022 der vom Branchenverband Aargauer Wein ins Leben gerufene Wettbewerb «Goldener Aargauer Weingenuss» durchgeführt. Dieser bezweckt, den Qualitätsstand und die Vielfalt der Weine aus dem Aargau aufzuzeigen und in jeder Kategorie die bestplatzierten 30 Prozent der Weine mit einem Diplom auszuzeichnen. Fachleute aus der ganzen

Schweiz beurteilten 134 Rot- und Weissweine von Aargauer Weinbaubetrieben. Bei diesem Wettbewerb geht es darum, den hohen Qualitätsstand und die Vielfalt der Weine aus dem Aargau aufzuzeigen und in jeder Kategorie Weine auszuzeichnen. Zudem wird ein Lerneffekt angepeilt. Bei einem Workshop mit dem Weinexperte Hans Bättig werden die Ergebnisse jeweils gemeinsam mit den Produzentinnen und Produzenten analysiert und

daraus die Lehren gezogen. Bättig (dipl. Ing. agr. ETH) hat sich auf Weinsensorik spezialisiert, berät Weinproduktions- und Weinhandelsbetriebe und leitet die Weiterbildungskurse Wein an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften.

Ausgezeichnet im Grossratskeller

Die Diplomübergabe zum «Goldenen Aargauer Weingenuss» wurde – wie

seit einigen Jahren üblich – in Anwesenheit der Jury, der Teilnehmenden, mit Landwirtschaftsdirektor Regierungsrat Markus Dieth und Interessierten des Aargauer Grossen Rates nach einer ordentlichen Sitzung im Ratskeller des Grossratsgebäudes durchgeführt. Dabei geht Degustationsleiter Hans Bättig auf Trends und Erkenntnisse ein und die erfolgreichen Winzerinnen und Winzer werden mit dem Diplom ausgezeichnet.

Aargauer Weine für Staatsanlässe

Die Staatsweine werden seit fast 20 Jahren an Aargauer Staatsanlässen ausgeschrieben, und die Auszeichnung hat über die Kantonsgrenzen hinaus einen strahlenden Prestigewert. Unter der Leitung des Aargauer Landwirtschaftsdirektors, Landstatthalter Markus Dieth, werden die Weine von einer Fachjury, bestehend aus kantonsinternen und ausserkantonalen Experten, in einer Vor- und Finaldegustation blind und unabhängig gekostet. Im Anschluss an die Degustation findet die feierliche Kürung der Staatsweine jeweils auf dem Schloss Liebegg statt. Das Gütesiegel ist zwischenzeitlich ein wirkungsvolles Argument, hat Werbekraft, sorgt für gute Verkaufszahlen und bringt neue Kundinnen und Kunden. Am Winzerfest vom 29. September bis 1. Oktober 2023 werden die siegreichen vier Weine und diejenigen, die es in die Finaldegustation geschafft haben, an einem gemeinsamen Stand zur Degustation angeboten.

Die aktuellen Aargauer Staatsweine

Kategorie Riesling-Sylvaner

- Nauer Classic Müller-Thurgau Tegerfelden 2021, Nauer Weine AG, Bremgarten

Kategorie Weisse Spezialitäten

- Sauvignier Gris Remigen 2021, Weinbau Hartmann AG, Remigen

Kategorie Pinot Noir

- Pinot Noir Magden 2020, Weinbau Gerhard Wunderlin, Zeiningen

Kategorie Rote Spezialitäten

- Pinot Noir Enora 2020, Wein & Gemüse Umbricht, Untersiggenthal



Die Fachjury bei der Staatsweindegustation 2022.

Bild: Kanton Aargau

Aargauer Weinprämierung 2022 – die Weine mit Golddiplom

Kategorie Riesling-Sylvaner

- Création Désirée, Weingut Fürst, Hornussen
- Goffersberger Riesling Sylvaner, JVA Lenzburg
- Schinznacher Riesling-Sylvaner, Weinbaugenossenschaft Schinznach
- Schinznacher Saphir Riesling-Sylvaner, Mosti Furer, Staufen
- Tegerfelden Riesling-Sylvaner, Weingut Alter Berg, Tegerfelden

Kategorie Weisse Spezialitäten

- Sauvignon Blanc Remigen, Weinbau Hartmann, Remigen
- Wessenberger Sauvignon Blanc, Rebbauverein Hottwil
- Wiler Barillio, Wiler Trotte, Wil
- Wiler Frutillio, Wiler Trotte, Wil AG

Kategorie Weisse PIWI-Sorten

- Chalmberger Solaris, Chalmberger Weinbau, Oberflachs
- Schloss Wildegg Weiss, Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch

Kategorie Blanc de Noirs, Federweiss, Rosé, Schiller

- Brestenberger Cœur Rosé, Rebbau Erich Gugelmann, Dürrenäsch
- Fürstlicher Federweiss, Weingut Fürst, Hornussen
- Habsburger Blanc de Noir, Chalmberger Weinbau, Oberflachs
- Villiger Grazioso, Weingut Schödl, Villigen
- Wiler Blanc de Noir, Wiler Trotte, Wil AG

Kategorie Pinot Noir ohne Holzkontakt

- Cœur Brestenberger Pinot Noir, Rebbau Erich Gugelmann, Dürrenäsch

- Kloster Sion Pinot Noir Klingnau, Weingut zum Sternen, Würenlingen

- Pinot Fürst, Weingut Fürst, Hornussen

- Pinot Noir Stadtberger, Spätlese, Nauer Weine, Bremgarten

- Réserve de Madame, Pinot Noir Spätlese, Pfister – Wein & Natura-Beef, Bözen

- Stierenbluet Pinot Noir, Wehrl Weinbau, Küttigen

Kategorie Pinot Noir mit Holzkontakt

- Chalmberger Pinot Noir Barrique, Chalmberger Weinbau, Oberflachs

- Eichgärtler Barrique, Weinbaugenossenschaft Würenlingen

- Goldwand Reserve, Pinot Noir Diolinoir, Weingut Goldwand, Ennetbaden

- Pfister Barrique, Pfister – Wein & Natura-Beef, Bözen

- Pinot Noir Barrique, Büchli Weine, Effingen

- Pinot Noir Barrique, Benz-Weine, Wettingen

- Pinot Noir Barrique, Weingut Lindenmann, Seengen

- Pinot Noir ü 40x, Weingut Lindenmann, Seengen

- Spätburgunder Reserve, Weingut Wetzler, Würenlos

- Wiler Classique Pinot Noir, Wiler Trotte, Wil AG

Kategorie Rote PIWI-Sorten

- Cabernet Jura Obermumpf, Weinbau Gerhard Wunderlin, Zeiningen

- Cabernet Jura Remigen, Weinbau Hartmann, Remigen

- Hornusser Janik, Weingut Fürst, Hornussen

- Mostis Regent, Mosti Furer, Staufen

Kategorie Rote Spezialitäten ohne Holzkontakt

- Biberstein, Gheld Biberstein, Wehrl Weinbau, Küttigen

- Brestenberger Pinot Cuvée du Lac, Rebbau Erich Gugelmann, Dürrenäsch

Kategorie Rote Spezialitäten mit Holzkontakt

- Cabernet Dorsa, Weingut Lindenmann, Seengen

- Merlot Réserve, Weingut Goldwand, Ennetbaden

- Réserve, Weingut Jürg Wetzler, Ennetbaden

- Réserve du Patron, Weingut Fürst, Hornussen

- Schloss Brunegg Zweigelt, Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch

- Tegerfelden Cuvée Noir, Weingut Alter Berg, Tegerfelden

- Tegerfelden Merlot, Weingut Alter Berg, Tegerfelden

- Wessenberg Zweigelt, Reinhard Schatzmann Weine, Hausen

- Wiler Cuvée Royal, Wiler Trotte, Wil AG

Willkommen auf deinem Bauernhof!

Vom 30. August bis zum 3. September verwandelt sich die Schützenmatte in Lenzburg in einen riesigen Bauernhof. Die ALA23, die grosse Ausstellung der Aargauer Landwirtschaft, ist ein Volksfest für Gross und Klein. Der Eintritt ist frei.

Patrick Schellenberg,
Bauernverband Aargau

«Willkommen auf deinem Bauernhof!», lautet das Motto der ALA23. Aber Sie haben doch gar keinen Bauernhof? Das mag sein. Aber mit Ihrem Konsumverhalten reden Sie auf jedem Bauernhof ein gewichtiges Wort mit.

Mit dem, was in Ihrem Einkaufskorb landet, bestimmen Sie mit, wie viel einheimisches Gemüse angeboten wird, ob es mehr oder weniger Bio-Milch braucht, wie viel Fleisch produziert wird. Konsumentinnen und Konsumenten, Produzentinnen und Produzenten – wir sitzen alle im gleichen Boot. Keine der beiden Seiten kommt ohne die andere aus, wir sind aufeinander angewiesen.

Landwirtschaft in allen Facetten

OK-Präsident Alois Huber (siehe Interview): «Wir wollen mit der ALA23 zeigen, wie wir arbeiten, produzieren und leben. Wir machen eine Leistungsschau, aber nicht mit den besten Milchkühen und den grössten Traktoren, sondern mit all den Leistungen der Landwirtschaft, von denen die Konsumentinnen und Konsumenten täglich profitieren.»

An der ALA23 präsentiert sich die Aargauer Landwirtschaft in all ihren



Stolze Präsentation in der ALA-Arena: Bauerntochter mit Kalb.

Bild: Gaby Beriger

Facetten und Angeboten. Nebst einer riesigen Ausstellung mit Tieren, Traktoren, Maschinen und einem Pflanzgarten mit allen relevanten Kulturen

lockt die ALA23 mit einem fulminanten Begleitprogramm. In der Arena finden Säulirennen und Präsentationen von Tieren, Maschinen und mo-

dernster Landwirtschaftstechnik statt. Auf der Show-Bühne sorgen verschiedene Bands und Formationen für gute Stimmung.

Zahlreiche Food-Stände bieten eine abwechslungsreiche Palette an. Und auch in den zwei Festzelten sowie der grossen Gartenbeiz stehen feine Regionalprodukte auf der Karte.

In zwei Markthallen sorgen Hofläden aus dem ganzen Kanton und Branchenverbände für ein buntes Angebot. Im Bierzelt wird Bier ausgeschenkt, dessen Inhaltsstoffe zu 100 Prozent aus dem Aargau stammen.

Den besten Überblick über das 60000 Quadratmeter grosse Gelände geniesst man vom Strohturm aus. Von dort sieht man auch den Bauernhofspielplatz, der Kinderherzen höher schlagen lässt.

Die Vorbereitungen laufen bereits

Bereits heute laufen die Vorbereitungen für den Grossanlass auf Hochtouren. Das zehnköpfige OK trifft sich regelmässig zu Sitzungen. Über 1800 Helferinnen- und Helfereinsätze stehen auf dem Arbeitsplan. Auf dem Gelände sind die Felder des Pflanzgartens und die Obstanlage bereits angelegt. Das Gemüse und die Ackerkulturen werden so angepflanzt, dass sie während der Ausstellung Ende August möglichst in voller Pracht stehen. Kein einfaches Unterfangen. Denn, wer weiss schon, wie das Wetter im Frühling und im Sommer sein wird.

Landwirtschaft hautnah erleben

Alois Huber (60) ist OK-Präsident der ALA23. Der Meisterlandwirt bewirtschaftet den Bio-Gutsbetrieb von Schloss Wildegg. Er ist verheiratet und hat fünf Kinder. Huber sitzt für die SVP im Nationalrat.

ALA steht für «Aargauische Landwirtschaftliche Ausstellung» – das klingt nach einer Fachausstellung für die Branche.

Alois Huber: Nein! Die ALA23 ist nicht die Ausstellung für die Branche, sondern von der Branche für Gross und Klein. Wir wollen mit der ALA23 zeigen, wie wir arbeiten, produzieren und leben. Wir machen eine Leistungsschau, aber nicht mit den besten Milchkühen und den grössten Traktoren, sondern mit all den Leistungen der Landwirtschaft, von denen die Konsumentinnen und Konsumenten täglich profitieren.

Was für Ziele verfolgt das OK mit der ALA23?

Die Besucherinnen und Besucher sollen hautnah erleben können, wie gesunde Lebensmittel produziert und verarbeitet werden. Sie sollen aber auch sehen, dass zum Beispiel die Förderung der Biodiversität heutzutage ein selbstverständlicher Betriebszweig ist. Auch von



Leitet die Planung der ALA23: OK-Präsident und Nationalrat Alois Huber. Bild: zvg

diesen Anstrengungen profitieren die Konsumentinnen und Konsumenten.

... und die Landwirtinnen und Landwirte, die dafür Direktzahlungen bekommen!

Wir bekommen nicht einfach Direktzahlungen, wir gestalten und pflegen

im Gegenzug die Kulturlandschaft, die Naherholungsgebiete. Grundsätzlich wollen wir die Wertschätzung der Landwirtschaft fördern. Denn viel zu oft ist die Landwirtschaft in den letzten Jahren als Sündenbock und Problemfall in den Medien. Das ist ein Zerrbild, das wir mit der ALA23 korrigieren wollen.

Aargauer Weine an der ALA23

Swiss Wine Aargau wird an der ALA23 mit einem attraktiven Auftritt präsent sein. Im Zentrum steht dabei ein Weinbrunnen, an dem die Besucherinnen und Besucher rote und weisse Aargauer Weine degustieren können. Wie die Trauben angebaut werden, erleben die Besucherinnen und Besucher im Rebsortengarten, wo die wichtigsten Aargauer Rebsorten zu erleben sind.

Die Pflege und Ernte der Weintrauben wird mit spezialisierten Kleinfahrzeugen thematisiert, die in den Rebbergen zum Einsatz kommen.



Im Rebsortengarten werden die wichtigsten Aargauer Reben zu sehen sein.

Bild: Marcel Suter

ANZEIGE



Die besten Aargauer Weine finden Sie bei uns.

60 Aargauer Weine zu Top-Preisen und gratis Hauslieferung ab CHF 100.–: schüwo.ch/shop • 056 622 18 20 • Wohlen • Berikon • Hünenberg See

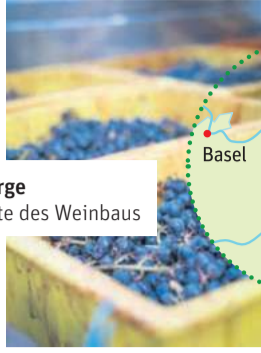
Grosse Frühlingsdegustation in Wohlen

Samstag, 6. Mai von 10 - 17 Uhr • 130 Weine aus aller Welt, diverse Winzer, Festwirtschaft, Weincasino und vieles mehr! schüwo.ch/events


SCHÜWO
Trink-Kultur seit 1946

Entdecken Sie Weinkultur im Jurapark Aargau

Artenreiche Jurapark-Rebflächen zur Förderung von wärmeliebenden Tier- und Pflanzenarten



Römerrebberge zur Geschichte des Weinbaus



Önologische Veranstaltungen

z.B. Jurapark-Weinwanderung am 19. und 20. August 2023 im Fricktal
jurapark-aargau.ch/weinwanderung

Vom Genuss übers Erlebnis bis zur Zertifizierung – alles zur Weinkultur im Jurapark Aargau:

jurapark-aargau.ch/weinkultur



jurapark
aargau

regio
garantie

Schweiz. Natürlich.



WEINGUT ZUM STERNEN
WÜRENLINGEN

OFFENER WEINKELLER

SO 30. APR MO 1. MAI

11-17 Uhr
Trotte Würenlingen

WEINGUT-STERNE.N.CH

Weingut Jung Wetzel

Aus Liebe zum Wein

Trottentage
vom 28. – 30.
April 2023

Weinladen an der
Geissbergstrasse 1
in Ennetbaden

www.weingutjuergwetzel.ch



WEINGUT GOLDWAND



MICHAEL WETZEL, ENNETBADEN

WWW.WEINGUT-GOLDWAND.CH



Weingut
Remigen
Hartmann
www.weinbau-hartmann.ch

Samstag 29. April + Sonntag 30. April von 9.00h -17.00h

Erleben Sie unser praktizierende, ökologische und römische Weinkultur.

- Die gelebte Nachhaltigkeit-Film 9 Min.
- Aroma-Parcours für Gross und Klein
- Degustation
- Verpflegung vom Grill



Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Rinikerstrasse 8, 5236 Remigen www.weinbau-hartmann.ch

STEIMER WEINBAU
MIT LIEBE ZUR NATUR



Regionale Weine für Geniesser.



www.steimer-weinbau.ch



BESUCHEN SIE
UNSEREN ONLINESHOP



Offene Weinkeller

SA 29. APRIL 11-20 UHR
SO 30. APRIL 11-17 UHR
MO 1. MAI 11-17 UHR

BAUMGARTNER WEINBAU TEGERFELDEN



Herzlich willkommen zum
Tag der offenen Weinkeller

auf dem Weingut Wetzel in Würenlos
Montag, 1. Mai, 11.00 bis 17.00 Uhr
Degustation, Festwirtschaft im
WeinPanorama.

Auf Ihren Besuch freut sich das Team vom Weingut Wetzel

056 424 37 07

info@weingutwetzel.ch



Edle Tropfen – Aargauer Weingenuss

Die Aargauer Winzerinnen und Winzer erbringen Jahr für Jahr herausragende Leistungen. Sie sorgen mit ihrem Können für eine vortreffliche Qualität der Aargauer Weine. Eine Auswahl an Weintipps der Inserenten.



Badener Stadtwein, Réserve Barrique, Pinot Noir

Jahrgang: 2020
Preis: 75 cl Fr. 29.50
Magnum Fr. 62.–

Traubensorte: Pinot Noir
Speisetipp: Passt hervorragend zu weissem und rotem Fleisch oder Pasta-Gerichten, aber durchaus auch zu etwas Asiatischem

Der edelste unserer Pinot Noirs wird 12 Monate im jungen Barrique aus einheimischer Eiche ausgebaut, was ihm ein schönes Spiel zwischen Frucht, Vanille und Holztoast verleiht, mit einem warmen, langen Abgang. Meister-Pinot!

**Rebgut der
Ortsbürgergemeinde Baden**
badenerstadtwein.ch



Oberflacher Riesling- Sylvaner sélection

Jahrgang: 2022
Preis: 75 cl Fr. 16.50
Traubensorte: Riesling-Sylvaner
Speisetipp: Apéro, Käsegerichte, Cremesuppen, Fisch

Feinfruchtiger, frischer Weisswein aus alten Rebstöcken. Aromen von Zitrusfrüchten und Muskat, begleitet von mineralischen Komponenten. Weicher Auftakt, ausgewogener Körper.

**Weinbau Käser,
Oberflachs**
weinbau-kaeser.ch



Glacier Rosé Demi-Sec

Preis: 75 cl Fr. 26.50
Traubensorte: Pinot Noir
Speisetipp: Apéro

100 Prozent Pinot Noir, mindestens 12 Monate Hefelagerung in der Flasche. Der erste Schweizer Schaumwein, der auf Eis serviert wird! Feine Perlage, frischer Körper mit harmonischer Süsse und prickelndem Finale. Die höhere Dosage zeigt sich als harmonische Süsse und unterstützt die rotbeerige Feuchtigkeit.

**Besserstein Wein AG,
Villigen**
besserstein-wein.ch



CAPRA Cuvée weiss, Jurapark Aargau

Jahrgang: 2022
Preis: 75 cl Fr. 22.–
Traubensorten: Müller-Thurgau, Garanoir, Blauburgunder, Pinot Gris
Speisetipp: Ein genussvoller Begleiter zum Apéro, zu Fisch und Sommergerichten

Ein neues Trink-Erlebnis mit den vier Traubensorten Müller-Thurgau, Garanoir, Blauburgunder und Pinot Gris. Lieblicher, spritziger Weisswein mit Quitten- und Pfirsicharomen. Ein Begleiter zum Apéro und zu leichten Gerichten.

**Weinbau Hartmann AG,
Remigen**
weinbau-hartmann.ch



Oberflacher Cuvée Rouge

Jahrgang: 2019
Preis: 75 cl Fr. 19.–
Traubensorten: Dornfelder / Pinot Noir
Speisetipp: Sonntagsmenü, Spaghetti Napoli, Lamm, Wild, rotes Fleisch, Pilzragout

Das fruchtige Bouquet, der harmonische Körper und der feine Abgang sind ein Genuss. Die Tannine sind elegant eingebunden und geben dieser Spezialität eine dichte Struktur.

**Weinbau Peter Zimmermann,
Oberflachs**
weinbau-zimmermann.ch



Büchli Merlot Bianco

Jahrgang: 2022
Traubensorte: Merlot
Preis: 75 cl Fr. 19.–
Speisetipp: Passt zu Apéro, Fisch und hellen Fleischgerichten

Durch sanfte Pressung aus der roten Rebsorte Merlot gewonnen. Komplexe Verschmelzung fruchtiger und würziger Aromen. Charaktervoller Weisswein mit lebendigem Säurespiel. Erfrischend intensiv und mit viel Eleganz und Balance im Abgang.

**Büchli Weine,
Effingen**
buechli-weine.ch



Goldwand Reserve

Jahrgang: 2016
Preis: 75 cl Fr. 28.–
Rebsorten: Pinot Noir / Diolinoir
Speisetipp: Passt zu edlen Fleischgerichten und zum Ausklang des Abends

Für die Goldwand Reserve werden Pinot-Noir-Trauben, und 8 Prozent Diolinoir, aus den besten Lagen gekeltert. Im Fass vergoren und 12 Monate in Barriques gelagert – Eiche aus hiesigen Wäldern, vom Winzer gespalten und vom Küfer Stefan Wetzler zu 225-Liter-Fässern gefügt – lange Reifezeit in der Flasche für einen einzigartigen Genuss.

**Weingut Goldwand,
Ennetbaden**
weingut-goldwand.ch



Zeininger Pinot Noir Réserve

Jahrgang: 2019
Preis: 75 cl Fr. 26.–
Traubensorte: Pinot Noir
Speisetipp: Feine Fleischspezialitäten, Wild, gepflegte Grilladen

Die besten Trauben der kleinbeerigen Pinot-Noir-Klone werden für unseren Pinot Noir Réserve selektioniert. Die Maische wird traditionell vergoren und von Hand gestossen. Der Wein reift 18 Monate in nobler Allier-Eiche. Durch die lange Reifung entsteht ein strukturbetonter und kräftiger Wein, welcher sehr anhaltend und elegant ist.

**Jeck Weine,
Zeiningen**
jeck-weine.ch



Cabernet Cubin Zeiningen, AOC Aargau

Jahrgang: 2019
Preis: 75 cl Fr. 23.–
Traubensorte: Cabernet Cubin (Kreuzung aus Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon)
Speisetipp: Rindfleisch, Schmor- und Wildgerichte

Kräftige, dunkle Farbe, in der Nase würzig-krautartige Aromen, dunkle Früchte, Cassis, im Gaumen gut strukturiert mit kräftigen Tanninen (hier drückt die Abstammung vom Cabernet Sauvignon durch), darf auch noch reifen!

**Weinbau Gerhard Wunderlin,
Zeiningen**
wubaweine.ch

Riesling-Sylvaner

Jahrgang: 2021

Preis: 75 cl Fr. 11.– / 50 cl Fr. 7.50

Traubensorte: Riesling-Sylvaner

Speisetipp: Der Riesling-Sylvaner ist ein erfrischender und ansprechender Apérowein. Als angenehm belebender Essensbegleiter sollte er kühl genossen werden.

Der Riesling-Sylvaner Jahrgang 2021 wurde anlässlich der Prämierung «Goldener Aargauer Weingenuss» in der eingereichten Kategorie höchstbenotet und mit einem Diplom ausgezeichnet. Dieser Erfolg ist dem Engagement des Rebmeisters, Manfred Widmer, zu verdanken, der den Rebberg der JVA Lenzburg auf sehr professionelle, tadellose Art und Weise hegt und pflegt. Der aromatisch erfrischende Wein kommt in der Nase sehr blumig daher und entwickelt sich im Gaumen fein fruchtig.

JVA Lenzburg
1864.ch



MOSTIS Saphir, Schinzacher Riesling-Sylvaner

Jahrgang: 2022

Preis: 75 cl Fr. 14.–

Traubensorte: Riesling-Sylvaner

Speisetipp: Ein Muss bei jedem Apéro

Intensiv duftender, fruchtig-spritziger Riesling-Sylvaner.

MOSTI Furer,
Staufen,
mosti.ch



Violet

Jahrgang: 2020

Preis: 75 cl Fr. 25.–

Traubensorte: CAL

Speisetipp: Passt zu kräftigen Fleischgerichten oder Wild

Der Violet überzeugt mit seinem fruchtigen Bouquet und einer intensiv dunkelvioletten Farbe. Ein Teil der Trauben wird zu Strohwein verarbeitet. Dieser wird nach der Gärung dem restlichen Saft wieder hinzugefügt. Er wird mindestens 15 Monate im Barrique ausgebaut. Dies ergibt einen sehr gehaltvollen und kräftigen Rotwein.

Pfister – Wein & Natura-Beef,
Bözen
pfister-boezen.ch



Pinot Gris Küttigen, AOC Aargau

Jahrgang: 2022

Preis: 75 cl Fr. 23.–

Traubensorte: Pinot Gris

Speisetipp: Frühlingsrollen, mediterraner Risotto, Geflügel, Lauchkasekuchen mit Speck

Intensive Aromen von Birnen und Bananen. Im Gaumen füllig mit einer schönen Mineralität und saftigen Säure. Der Wein hat Struktur und weist nachhaltige Aromen auf. Es ist ein wunderschöner Essensbegleiter in viele Speiserichtungen.

Wehrli Weinbau AG,
Küttigen
wehrli-weinbau.ch



Adrians Création Blanche

Jahrgang: 2022

Preis: 75 cl Fr. 23.–

Traubensorte(n): 70% Sauvignac, 30% Charmont

Speisetipp: Passt zum Apéro oder zu leichten Gerichten

In der Nase: Limetten, Mango, Holunderblüten, am Gaumen: gute Säurestruktur, lang anhaltend. Bio-zertifiziert.

SCHÜWO Trink-Kultur,
Wohlen
schuwo.ch



Villiger Sinfonie

Jahrgang: 2022

Preis: 75 cl Fr. 14.– / 50 cl Fr. 9.50

Traubensorte: Johanniter

Speisetipp: Apéro, Fisch und Meeresfrüchte, Käse

Die resistente Sorte Johanniter überzeugt mit einer angenehmen Frische und einem feinen Duft nach Zitrusfrüchten. Die ausgewogene Aromatik macht diesen Wein zu einem besonderen Genuss!

Weingut Schödler,
Villigen
schoedlerwein.ch



Traminer Loch

Jahrgang: 2022

Preis: 75 cl Fr. 21.50

Traubensorte: Roter Traminer (Savagnin Rose)

Speisetipp: Passt hervorragend zu gebeiztem Lachs mit Meerrettich oder zu asiatischen Gerichten

Ein Hauch Exotik macht diesen kraftvollen Weisswein mit Restsüsse zum Verführer. Typisch für die Traminer-Gewächse zeigt er ausgeprägte Aromen nach Rosen und Litchi, am Gaumen ist er vollfruchtig, saftig und sehr harmonisch. Zudem sorgt ein ausbalanciertes Säure-Süsse-Spiel für frische, belebende Weinmomente – ein allseits beliebter Sommerwein. Der Savagnin Rose ist übrigens eine Rarität im Aargau.

Baumgartner Weinbau AG,
Tegerfelden
baumgartner-weinbau.ch



Lägere-Unicus

Jahrgang: 2022

Preis: 75 cl Fr. 17.50 / 50 cl Fr. 12.–

Traubensorten: Bacchus x Villard Blanc

Speisetipp: Passt zu Apéro, Vorspeisen, Käse, Gemüse, Meeresfrüchten, scharfen Gerichten

Einzigartiges Bouquet mit feinen Noten von Holunderblüten. Frisch, rund und faszinierend am Gaumen.

Steimer Weinbau,
Wettingen
steimer-weinbau.ch



Zweigelt 2020

Jahrgang: 2020

Preis: 75 cl, Fr. 20.–

Traubensorte: Zweigelt

Speisetipp: Dieser im Holz ausgebaute Wein ist ein interessanter Begleiter zu Grillade, Wild oder Braten

Mit der Traubensorte Zweigelt, einer Kreuzung von Sankt Laurent und Blauränkisch, schaffen wir einen dunklen Rotwein mit schönen Brombeer- und Kirscharomen. Durch die lange Maischegärung mit intensiver Aromenextraktion kommt der kräftige Gerbstoff besonders zur Geltung.

Weingut Wetzl,
Würenlos
weingutwetzl.ch





Bergliebe - Solaris

Jahrgang: 2022
Preis: 75 cl Fr. 17.–
Traubensorte: Solaris
Speisetipp: Apéro, kaltes Plättli

Ein Genuss in vielschichtiger und entzückender Süsse. Für die Nase hält er eine natürlich fruchtige Würze bereit und den Gaumen überzeugt er mit seinen aromatischen und exotischen Noten.

Weinberg Wyliberg, Staffelbach
 wyliberg.ch



Schinzacher Pinot Gris, AOC Aargau

Jahrgang: 2022
Preis: 75 cl Fr. 18.50
 50 cl Fr. 12.50
Traubensorten: Pinot Gris (Grauburgunder, Malvoisie)
Speisetipp: Apéro, Spargeln, Süssspeisen oder nach Belieben

Helles Goldgelb. Der Wein zeigt sein vielschichtiges Bouquet mit fruchtigen Aromen von Honigmelonen, Aprikosen und Dörrfrüchten, abgerundet mit einem dezenten, süsslichen Rosenduft und aufs Schönste umrahmt mit würzigen Noten von weissem Pfeffer. Nach einem lang anhaltenden, weichen Auftakt zeigt der Wein im Gaumen eine leichte filigrane Süsse. Die Aromatik präsentiert sich elegant verspielt. Dies harmoniert hervorragend mit der enormen Fülle und Struktur des Weines.

Weinbaugenossenschaft Schinzach-Dorf
 weinbaugenossenschaft.ch



Tegerfelden Pinot Gris Alter Berg

Jahrgang: 2022
Preis: 75 cl Fr. 19.80 / 50 cl Fr. 13.70
Traubensorte: Pinot Gris
Speisetipp: Passt zu Spargeln, Lachs und Weichkäse wie auch zu Terrinen oder Gemüsegerichten. Kann auch als Dessert genossen werden

Unser Pinot Gris ist ein ausdrucksvoller, körperreicher Weisswein, voll und weich, mit feinen Honigaromen und nachhaltigem Abgang. Dieser typische Grauburgunder ist eine weisse Spezialität unseres Hauses.

Weingut Alter Berg, Tegerfelden
 weingut-alter-berg.ch



Freisamer

Jahrgang: 2022
Preis: 75 cl Fr. 23.–
Traubensorte: Freisamer
Speisetipp: Apéro, Salat, Fisch, Carpaccio

Diese Rarität ist eine bereits über 100-jährige Kreuzung zwischen Johannisberg und Pinot Gris. Altbewährt und noch immer am Puls der Zeit.

Weingut Heuberger, Bözen
 weingut-heuberger.ch



VESTA Riesling-Sylvaner

Jahrgang: 2022
Preis: 75 cl Fr. 17.50
Traubensorte: Riesling-Sylvaner
Speisetipp: Kalte Platten, Käsegerichte, Curry, Spargeln, Apéro

Mittleres Strohgelb. Reiche Aromen von reifer Mango, Ananas, Steinobst, Orangenzesten und Eisbambon. Am Gaumen trocken mit einer knackigen, saftigen Säure und dem straffen Körper sehr trinkfreudig. Trinkreifer fruchtiger Wein für den Genuss!

WeinStern, Wettingen
 weinstern-wettingen.ch



Kloster Sion Pinot Noir Klingnau

Jahrgang: 2020
Preis: 75 cl Fr. 22.–
Traubensorte: Pinot Noir
Speisetipp: Gepflegte Fleischgerichte Braten, Wild- und Lammfleisch, Halbhart- und Hartkäse

Im Geruch eine tiefe Frucht und dichte Jahrgangssüsse. Reife Erdbeeren und Brombeeren werden durch mineralische Noten ergänzt. Am Gaumen ein saftiger Auftakt. Der Körper dann wieder druckvoll und dicht mit superreifer, fleischiger Tannin- und Säurestruktur. Der Abgang ist feinwürzig und sehr lang.

Weingut Sternen, Würenlingen
 weingut-sternen.ch



«Wild SCH Wein» Réserve

Jahrgang: 2019
Preis: 75 cl Fr. 27.–
Traubensorten: Pinot Noir, Cabernet Dorsa
Speisetipp: Passend zu Braten, Pasta und sogar Lebkuchen

Aus den in Birnenstorf wachsenden Pinot-Noir-Trauben und der Sorte Cabernet Dorsa wird der vollmundige «Wild SCH Wein» gekeltert. Die Sortenwahl, der Boden und die speziell selektionierten Rebstöcke erzeugen eine besondere aromatische Dichte. Im Barrique ausgebaut, entsteht so ein mediterran anmutender Tropfen. Den Charakter des Rotweins prägt eine temperamentvolle Aromatik, verfeinert durch eine fruchtige Note.

Weingut Jürg Wetzel, Ennetbaden
 weingutjuergwetzel.ch



Fricktaler Les Blancs

Jahrgang: 2022
Preis: 75 cl Fr. 16.–
Traubensorte(n): Assembliert aus neuen robusten Rebsorten: Solaris, Johanniter, Bronner
Speisetipp: Zu Apéro, Käsegerichten, hellem Fleisch, Risotto

Reiffruchtig, von Mirabelle bis Quitte. Weicher Auftakt, gute Mundfülle mit komplexen Fruchtaromen.

Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL, Frick
 weingut.fibl.org



Cuvée Royal AOC Aargau

Jahrgang: 2019
Preis: 75 cl Fr. 23.80
 50 cl Fr. 16.50
Traubensorte: Gamaret, Zweigelt und Diolinoir
Speisetipp: Passt zu kräftigen Speisen, Braten, Filetstücken und Lammfleisch

Dieser Wein duftet nach Kirschen, feinen Vanille- und Röstaromen. Jugendliche Gerbstoffe und ein dichter, voller Körper verleihen ihm Eleganz und Kraft. Während 12 Monaten in 225 l Eichenfässern (Barrique) ausgebaut. Gewinner Golddiplom Aargauer Weinprämierung 2022.

Wiler Trotte Weinbaugenossenschaft, Wil
 wilertrotte.ch

Trottentage

Ennetbaden

**Herzliche Einladung zur
Degustation schöner Weine
aus der Region Baden und zu
vielen weiteren Attraktionen:**

- Gemütliche Festwirtschaft «Trottstübli» mit währschaften und süssen regionalen Köstlichkeiten
- Frisches Steinofenbrot und Schokolade aus feinsten Grand Cru Couverture der Bäckerei Frei
- Fleisch und Käse aus regionaler Produktion vom Hof zum Jägerhuus
- Besichtigung des imposanten Erweiterungsbaus

Kinderbetreuung

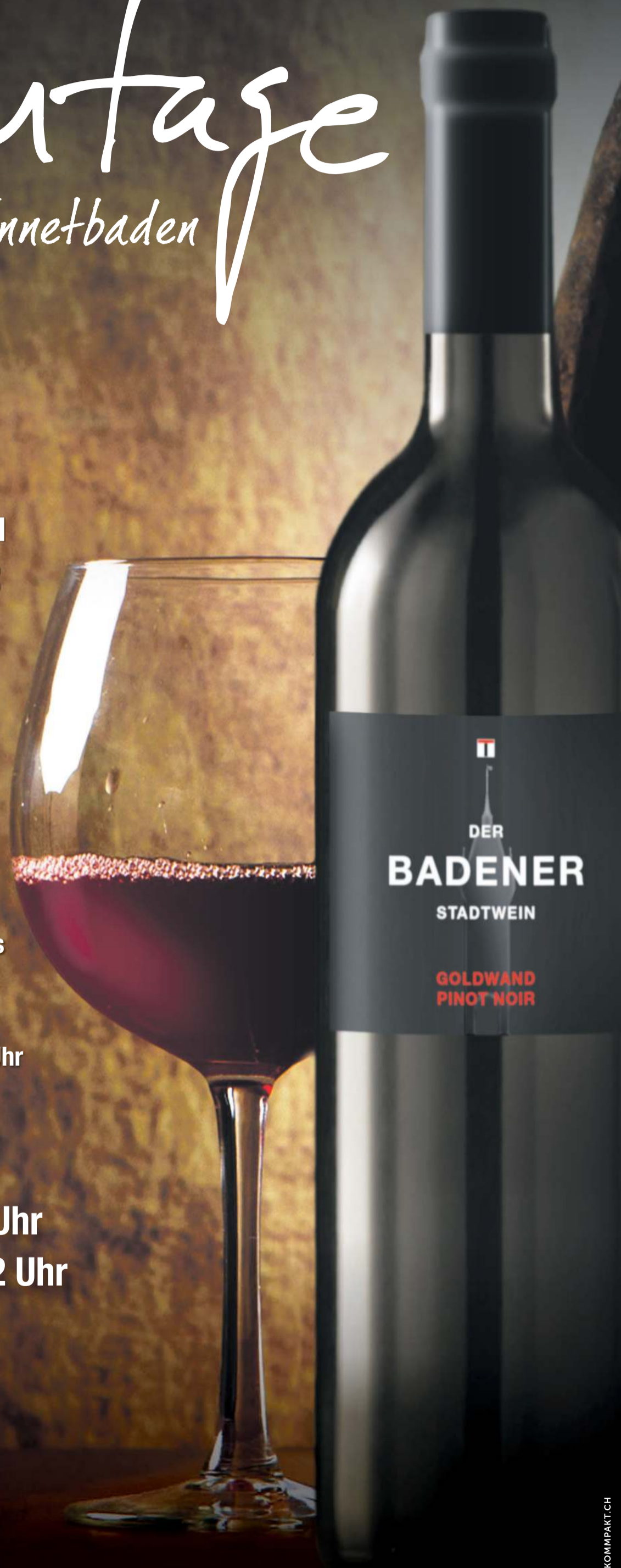
Samstag, 14 bis 17 Uhr und Sonntag, 14 bis 16 Uhr

Freitag, 28. April 2023, 17 bis 22 Uhr

Samstag, 29. April 2023, 11 bis 22 Uhr

Sonntag, 30. April, 11 bis 17 Uhr

**Spitaltrotte Ennetbaden, Hertensteinstrasse 42
(Bus Nr. 5 ab Baden bis Ennetbaden, Kirche)
www.trottentage.ch**



KOMPAKT.CH



Trottstübli