

Mehr als ein Getränk

«Im Aargau trinken wir Aargauer Wein»: Über 90 Prozent des im Aargau gekelterten Weines wird direkt im Aargau konsumiert. 3

Weingüter entdecken

Vom 27. April bis 1. Mai 2024 laden 25 Aargauer Winzerinnen und Winzer ein, Rebberge zu besuchen und ihre Weine zu geniessen. 5

Spitzenweine auf Empfehlung

Aargauer Winzerinnen und Winzer produzieren ausgezeichnete Spitzenweine. Die Empfehlungen für den eigenen Weinkeller. 9-11

Aargauer Wein

Eine Freude!

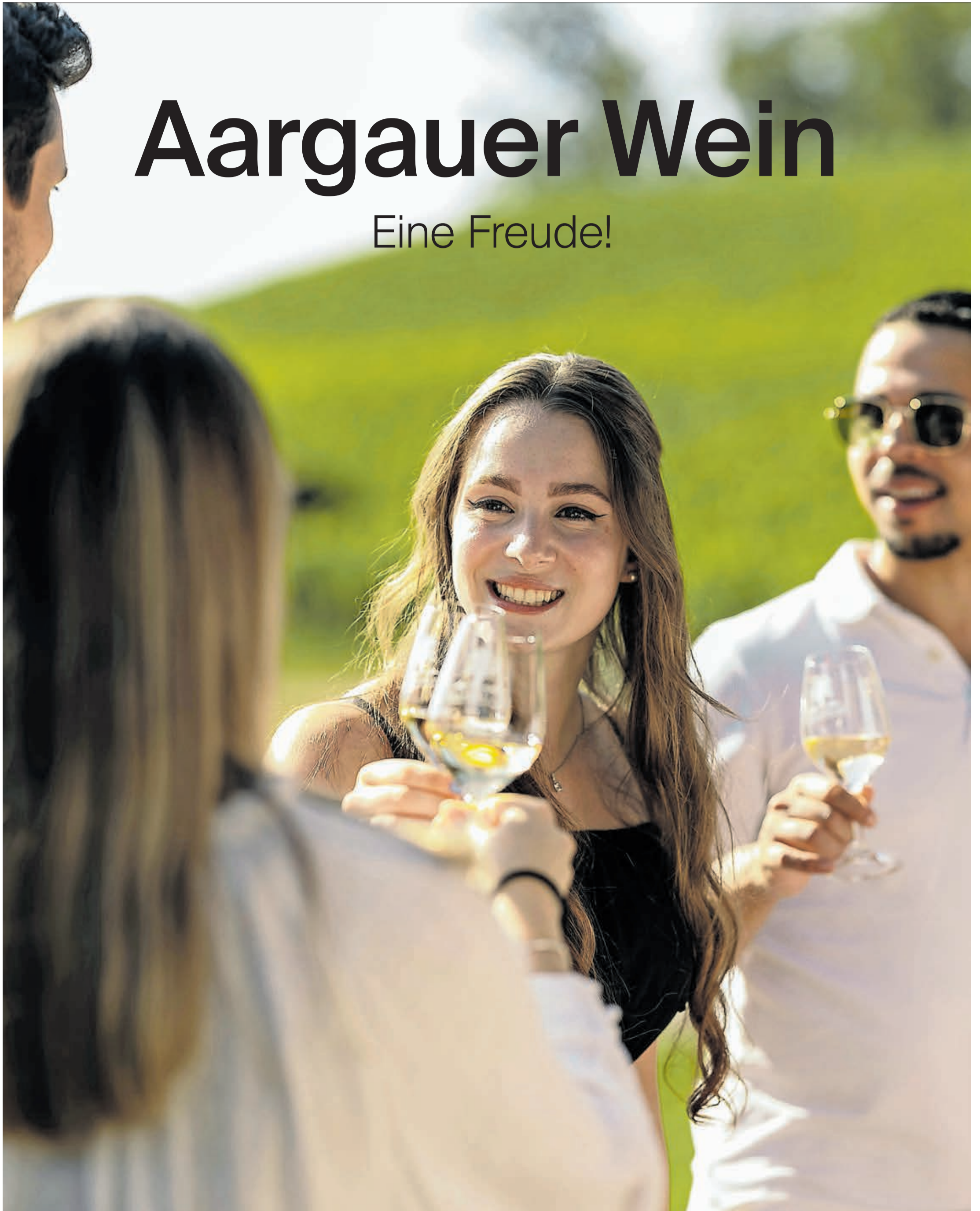


Bild: Baumgartner Weinbau AG, Tegerfelden

Verlagsbeilage vom 20. April 2024

in Zusammenarbeit mit  SWISS WINE
AARGAU

«Schweiz am Wochenende», Ausgabe Aargauer Zeitung • Badener Tagblatt



Herzlich willkommen zum Tag der offenen Weinkeller

auf dem Weingut Wetzel in Würenlos

Mittwoch, 1. Mai 2024, 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@weingutwetzels.ch



WEINGUT GOLDWAND



MICHAEL WETZEL, ENNETBADEN

WWW.WEINGUT-GOLDWAND.CH

WEHRLI'S

Offener Weinkeller 2024

Samstag, **27. April**, 10 - 18 Uhr
Sonntag, **28. April**, 10 - 17 Uhr

Degustation, Verkauf, Führungen, Festwirtschaft.

Führungen finden zu folgenden Zeiten statt:
Keller: 11 und 14 Uhr | Rebberg: 12.30 und 15.30 Uhr

Mittwoch, 1. Mai, 10 - 17 Uhr: Degustation und Verkauf

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



WEINGUT ZUM STERNEN WÜRENLINGEN

OFFENER WEINKELLER

SA 27. APRIL
MI 1. MAI

11-17 Uhr
Trotte Würenlingen

WEINGUT-STERNEN.CH



Weingut Remigen Hartmann
www.weinbau-hartmann.ch

Samstag 27. April + Sonntag 28. April von 11.00h -19.00h

Erleben Sie unser praktizierende, ökologische und römische Weinkultur.

- Die gelebte Nachhaltigkeit-Film
- Reb- und Naturwanderweg
- Degustation
- Festwirtschaft

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



CHALMBERGER WEINBAU

Über 20 Spitzenweine vom eigenen Betrieb
Eventlokal Chalmstübli mit bis zu 42 Plätzen
Kulinarische Weinbustouren durch die Chalmberger Rebberge

Chalmberger Weinbau, Thomas Zimmermann
5108 Oberflachs, 056 443 26 39

Scan Me!




Weinbau Peter Zimmermann

Halde 1, 5108 Oberflachs
27. April & 1. Mai, 11 - 18 Uhr

- Weinprobe
- Kellerführung
- Raclette

www.weinbau-zimmermann.ch



Regionale Weine für Geniesser.

Wir haben am 1. Mai offen.

STEIMER WEINBAU
MIT LIEBE ZUR NATUR

STEIMER WEINBAU · Christian Steimer · Lindenplatz 10 · 5430 Wettingen
www.steimer-weinbau.ch

BESUCHEN SIE UNSEREN ONLINESHOP




Aargauer Wein: mehr als ein Getränk – ein Genuss!

Wein ist weit mehr als ein Getränk. Er ist ein Symbol für Wertschätzung und Ehrerbietung und wird als solches seit Jahrhunderten offeriert und serviert.

Liebe Leserinnen und Leser
Liebe Aargauerinnen und Aargauer

Schon Napoleon wusste das und liess sich gerne durch Weingüter und Champagnerkeller führen. Nur das Beste war für den französischen Kaiser gut genug – dies, obwohl er alle Weine mit Wasser zu verdünnen pflegte. Als Napoleon 1803 den Kanton Aargau «gründete», trafen die Franzosen auf eine über zweitausend Jahre alte Weinkultur. Die Franzosen wussten den guten Aargauer Wein zu schätzen und tranken ihn gerne und in grossen Mengen. Auch bei manchen Empfängen mit Staatsgästen und Würdenträgern sorgte der Aargauer Wein wohl für redselige Menschen und entspannte Atmosphäre. Auch heute spielt der Wein im gesellschaftlichen Leben eine wichtige Rolle. Viele Kantone kultivierten zur Zeit der Gründung der modernen Schweiz um 1848 ihre eigenen Staatsweine. Allerdings gestalteten sich die Zeiten um die Mitte des 19. Jahrhunderts für den Weinbau herausfordernd. Der Weinbau in Europa wurde in dieser Zeit regelrecht vernichtet. Nicht durch Revolutionen oder politische Umstände, nein – durch Missernten und die Reblaus, welche durch den Import von Rebstöcken von der amerikanischen Ostküste den Weg nach Europa gefunden hatte. Bis heute sind die Konsequenzen spürbar. Im Aargau sank die Rebfläche von 2600 Hektaren im Jahr 1884 auf 668 Hektaren im Jahr 1922, also um rund 75 Prozent, heute werden im Aargau 400 Hektaren Rebfläche kultiviert.

«Schon die Franzosen wussten den guten Aargauer Wein zu schätzen und tranken ihn gerne und in grossen Mengen.»



Die Winzer aber gaben nicht auf. Sie fanden Wege, den Weinbau zu retten. Einige Kantone stellen bis heute Staatswein in Eigenregie her. So etwa der Kanton Zürich beim Kloster Rheinau oder der Kanton Freiburg mit seinen Vigno-

bles de l'état de Fribourg am Genfersee. Im Kanton Aargau wurde die Staatstrote im Jahr 2004 aufgehoben. Dafür werden bei uns die Staatsweine jährlich in einem strengen Auswahlverfahren und abschliessend von einer Jury im Blind-

test gekürt. So kann der Kanton Aargau seinen Gästen jedes Jahr die neuen besten Weine aus dem Aargau kredenzen. Einmal einen Aargauer Staatswein stellen zu dürfen, ist für die Aargauer Winzer der Wein-Oscar. Das Label

«Aargauer Staatswein» ist ein Qualitätsiegel erster Güte. Seit der Kanton Aargau in der napoleonischen Zeit zu seiner heutigen Form und Grösse verschmolz, hat sich viel entwickelt. Nicht nur wurde der Kanton Aargau zu einem starken Wirtschafts- und Technologiestandort. Die Winzerinnen und Winzer haben dazu beigetragen, dass sich Wein und Handwerk weiterentwickeln und die Qualität des Weins stetig steigt. Aargauer Winzerinnen und Winzer produzieren ausgezeichnete Spitzenweine, die weit über die Kantongrenzen hinaus geschätzt werden. Ich bin stolz, wie sie mit viel Leidenschaft und Können für höchste Qualität sorgen. Einen Dank dafür an die Winzerinnen und Winzer im Kanton. Über 90 Prozent des im Aargau gekelterten Weines werden direkt im Aargau konsumiert. Im Aargau trinken wir Aargauer Wein, und im Juni werden die Aargauer Staatsweine 2024 gekürt. Als Landammann bin ich gespannt, welche exklusiven Weine uns dieses Jahr erwarten.

Landammann Dr. Markus Dieth
Vorsteher Departement Finanzen und Ressourcen,
Landwirtschaftsdirektor

Impressum:

Verlagsbeilage der «Schweiz am Wochenende» vom 20. April 2024

Herausgeberin: CH Regionalmedien AG

Verleger: Peter Wanner Geschäftsführer: Dietrich Berg

Werbemarkt: Markus Fischer, Claudia Marti

Redaktion: Marcel Suter Layout: Sandra Lebitsch, CH Regionalmedien AG

Anzeigen: Neumattstrasse 1, 5001 Aarau, Tel. 058 200 53 53, inserte@chmedia.ch

Druck: CH Media Print AG

Gemeinsame Beilage der «Schweiz am Wochenende»,

Ausgabe Aargauer Zeitung, Badener Tagblatt

Zum Titelbild

Das Bild der Titelseite der 11. Aargauer Weinbeilage wurde aus einer Umfrage bei den Winzerinnen und Winzern ermittelt. Das ausgewählte, von Baumgartner Weinbau AG, Tegerfelden, zur Verfügung gestellte Bild entstand bei einem Fotoshooting für die neue Marketing-Kampagne des Unternehmens. Es widerspiegelt die Entwicklung und Strategie des Aargauer Weins generell: zeitgerecht, trendig und beliebt, auch bei jungen Menschen. Auch der Wein wird immer mehr partytauglich. Gerade auf den Sommer hin sind prickelnde Cocktail-Drinks mit Wein im Trend, und die Aargauer Weine sorgen in ihrer Vielfalt für viel Freude.



Eine Publikation der **ch media**

ANZEIGEN



Döttinger ___ seit 1912

- 1. Mai
Tag der offenen Keller
- 3. – 5. Mai
Frühlingsweinprobe
- 29. Juni
Kulinarische Weinwanderung
- 20. Juli
Sonnenuntergang Wanderung
- 10. August
Sommerfest



©AlexAnnen



Offene Weinkeller

SA 27. APRIL 11–20 UHR
SO 28. APRIL 11–17 UHR
MI 1. MAI 11–17 UHR

BAUMGARTNER WEINBAU TEGERFELDEN

Es gibt keine genmanipulierten Rebsorten

Pilzwiderstandsfähige Rebsorten, auch PIWI-Sorten genannt, werden seit mehr als 100 Jahren gezüchtet und insbesondere in der Schweiz und in Deutschland auch angebaut. Der Anteil beträgt im Aargau neun Prozent, Tendenz steigend.

Markus Fuchs
Weinakademiker und Leiter
Marketing Swiss Wine Aargau

Tomaten und Sojabohnen waren die ersten genmanipulierten Lebensmittel, die in den 1990er-Jahren in den USA zugelassen und auf den Markt gebracht wurden. Seither sind zahlreiche weitere dazu gekommen, darunter Mais, Raps, Baumwolle und viele mehr. Aktuell basieren rund 90 Prozent der weltweiten Sojabohnenproduktion auf genmanipulierten Pflanzen. Erstaunlich ist, dass es bis heute keine durch genetische Veränderungen im Labor hergestellte Rebsorte zur Blüte gebracht hat.

Kreuzung verschiedener Weinreben

Jedoch werden pilzwiderstandsfähige Rebsorten, auch PIWI-Sorten genannt, seit mehr als 100 Jahren gezüchtet und insbesondere in der Schweiz und in Deutschland auch angebaut. Gemäss Schätzungen des Bundesamts für Landwirtschaft beträgt ihr Anteil am Gesamtanbau schweizweit schon über 5 Prozent, im Aargau sogar 9 Prozent, mit steigender Tendenz. Pilzwiderstandsfähige Rebsorten sind das Ergebnis von Kreuzungen von verschiedenen Arten von Weinreben, die sich in ihren Eigenschaften und Verwendungszwecken unterscheiden.

Der erste Kreuzungspartner ist immer die Rebart «Vitis vinifera». Sie ist die gebräuchlichste Weinrebe und wird weltweit für den Anbau von Wein verwendet. Vitis vinifera hat eine höhere Qualität und eine grössere Geschmacksvielfalt als andere Rebarten, ist aber anfälliger für Krankheiten und Schädlinge. Alle bekannten europäischen Edelrebsorten gehören zur Fa-

Insbesondere in feuchten Regionen der Deutschschweiz erlangen pilzwiderstandsfähige Sorten (PIWI) immer grössere Bedeutung. Beim Sortiment gab es in den letzten Jahren eine grosse Entwicklung.

Bild: Marcel Suter



milie der Vitis vinifera. Der zweite Elternteil der PIWI-Sorten ist eine andere Art der Vitis-Gattung. Diese Arten stammen ursprünglich aus Nordamerika. Die meisten Sorten werden haupt-

sächlich für die Herstellung von Saft- und Tafeltrauben verwendet und weniger für Wein. Sie sind jedoch resistenter gegenüber Krankheiten und Schädlingen als Vitis vinifera. Das macht sie zum passenden Partner für den Weinbau, insbesondere in kühleren und feuchteren Anbaugebieten, wo Pilzkrankheiten häufig sind.

Resistenz gegen Pilzkrankheiten

Die PIWI-Sorten haben unbestrittene Vorteile. Sie sind resistenter gegen Pilzkrankheiten, was bedeutet, dass weniger Pestizide verwendet werden müssen, um die Weinstöcke zu schützen. Dies kann dazu beitragen, die negativen Auswirkungen des Weinbaus auf die Umwelt zu reduzieren. Da PIWI-Sorten widerstandsfähiger gegen Krankheiten sind, können sie höhere Erträge liefern als herkömmliche Rebsorten. Dies kann wiederum dazu führen, die Produktivität und Rentabilität der Weinberge zu steigern. Zudem können sie auch eine verbesserte Weinqualität liefern, da durch ihre Widerstandskraft die Traubenqualität namentlich an exponierten Lagen weniger beeinträchtigt wird.

Wie sind diese Vorteile gegenüber dem Umstand, dass pilzwiderstands-

fähige Rebsorten oft einen anderen und vor allem unbekannteren Geschmack als herkömmliche Rebsorten haben, einzuordnen? PIWI-Sorten hatten und haben in Vergleichsdegustationen oft einen schweren Stand. Die Begründung der tatsächlichen oder vermeintlichen Experten ist und war immer dieselbe: Die «PIWIS» haben einen ungewohnten Geschmack. Aber ist ungewohnt wirklich gleichzusetzen mit weniger gut? Ist «ungewohnt» tatsächlich ein Qualitätsmerkmal? Und wenn ja, für wen? Die Frage nach der Qualität ist eine Suggestivfrage, die viel zu kurz greift. Denn sie wird in der Regel von «etablierten» Personen beantwortet, deren Geschmack auf europäische Edelsorten wie Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Chardonnay oder Sauvignon Blanc konditioniert ist. Sie haben mit ihren Urteilen sicher recht, beurteilen Weine aber wahrscheinlich anders als viele ihrer Söhne und Töchter. Denn diese kombinieren Weine mit Avocado-Salat und Pizza und beurteilen Weine nicht in der Schulstube oder im Labor, sondern schwarmintelligenzmässig über soziale Medien, sprich nach Anzahl Likes.

Das Urteil «ungewohnt» erscheint damit in einem anderen Licht. PIWI-Sorten finden zunehmende Akzeptanz,

einerseits wegen des grösseren Angebots, andererseits weil sich auch die Geschmäcker entwickeln können und dürfen. Wir können gespannt sein, wie diese Reise weitergeht.

Branchenverband Aargauer Wein

Die Aargauer Weinbaubetriebe werden vom Branchenverband Aargauer Wein vertreten. Heute sind im Verband die meisten der rund 600 Winzerinnen und Winzer sowie weitere wichtige Akteure wie Weinbaugenossenschaften und der Weinhandel zusammengeschlossen. Der Branchenverband feierte 2017 sein 150-jähriges Bestehen. Ziel des Verbands – damals wie heute – ist, die Interessen des aargauischen Weinbaus nach aussen zu vertreten sowie die Qualität des Weines auf hohem Niveau zu halten. Alle Massnahmen des Verbands sollen dazu beitragen, dass die Position und Stellung der Aargauer Weine gegenüber ausserkantonalen wie auch ausländischen Weinen behauptet oder sogar verbessert wird.

www.aargauer-weine.ch

Staatsweine 2023



Der letztjährige Grossratspräsident Lukas Pfisterer, Nationalrat Alois Huber, Landwirtschaftsdirektor Markus Dieth und Präsident Aargauer Wein Roland Michel mit gekürten Weinspezialitäten. Bild: zvg

Bereits zum 18. Mal hat der Kanton Aargau unter dem Patronat des amtierenden Landwirtschaftsdirektors Markus Dieth eingereichte Aargauer Weine in vier Kategorien gekürt. Diese werden bei offiziellen Anlässen der Aargauer Regierung ausgeschrieben. Mit dem Titel «Aargauer Staatswein 2023» wurden ausgezeichnet:

- **Kategorie Riesling-Sylvaner:** Auenstein Riesling-Sylvaner 2022, Wehrli Weinbau, Küttigen
- **Kategorie Weisse Spezialitäten:** Höll Kerner Würenlingen 2022, Weingut zum Stern, Würenlingen
- **Kategorie Pinot Noir:** Herrenberg Exklusiv 2022, Steimer Weinbau, Wettingen
- **Kategorie Rote Spezialitäten:** LEUKOTHEA Pinot Noir Barrique 2020, WeinStern, Wettingen

ANZEIGE



WILERTROTTE

Weinbaugenossenschaft
Trottenstrasse 100

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

Herzlich willkommen zum

WILER WEINFEST 2024

Samstag, 27. April von 11 – 22 Uhr
Sonntag, 28. April von 11 – 18 Uhr

mit gratis Degustation und Festwirtschaft

Mittwoch, 1. Mai von 11 – 18 Uhr

Offene Weinkeller mit Degu und Verkauf



Winzerinnen und Winzer öffnen Kellertüren

Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber sollten sich das Datum vom 27. und 28. April sowie 1. Mai in ihrer Agenda markieren: Anlässlich der «Offenen Weinkeller» laden 25 Winzerinnen und Winzer aus dem Aargau dazu ein, Rebberge zu besuchen und Weine zu geniessen.

Adrians Weingut

Winzerweg 19, 5108 Oberflachs
www.adrians-weingut.ch
 Samstag, 27. April, 11 bis 17 Uhr
 Sonntag, 28. April, 11 bis 17 Uhr
 Mittwoch, 1. Mai, 11 bis 17 Uhr

Baumgartner Weinbau AG

Dorfstrasse 37, 5306 Tegerfelden
www.baumgartner-weinbau.ch
 Samstag, 27. April, 11 bis 20 Uhr
 Sonntag, 28. April, 11 bis 17 Uhr
 Mittwoch, 1. Mai, 11 bis 17 Uhr

Besserstein Wein AG

Winkel 15, 5234 Villigen
www.besserstein-wein.ch
 Samstag, 27. April, 11 bis 19 Uhr
 Sonntag, 28. April, 11 bis 17 Uhr

BICKGUT Weine

Landstrasse 124, 5436 Würenlos
www.bickgut.ch
 Sonntag, 28. April, 10 bis 17 Uhr

Büchli Weine

Rebsiedlung 196, 5078 Effingen
www.buechli-weine.ch
 Mittwoch, 1. Mai, 11 bis 18 Uhr

ck-Weine

Talbachweg 2, 5107 Schinznach-Dorf
www.ck-weine.ch
 Samstag, 27. April, 11 bis 17 Uhr
 Sonntag, 28. April, 11 bis 17 Uhr
 Mittwoch, 1. Mai, 11 bis 17 Uhr

Hossli Wein

Herznacherstrasse 1, 5079 Zeihen
www.siider.ch
 Samstag, 27. April, 11 bis 18 Uhr
 Sonntag, 28. April, 11 bis 17 Uhr

Jeck Weine

Steinackerweg 15, 4314 Zeiningen
www.jeck-weine.ch
 Mittwoch, 1. Mai, 11 bis 17 Uhr

Kohler Weingut & Brennerei

Steinachhof 744, 5107 Schinznach-Dorf
www.kohler1985.ch
 Samstag, 27. April, 9 bis 17 Uhr
 Sonntag, 28. April, 11 bis 17 Uhr
 Mittwoch, 1. Mai, 9 bis 17 Uhr

MOSTI Furer

Oberdorfstrasse 29,
 5107 Schinznach-Dorf
www.mosti.ch
 Samstag, 27. April, 11 bis 17 Uhr
 Sonntag, 28. April, 11 bis 17 Uhr
 Mittwoch, 1. Mai, 11 bis 17 Uhr

Eine Übersicht
 der offenen Weinkeller
 im Kanton Aargau:

www.aargauer-weine.ch



Nauer Weine AG

Oberebenstrasse 3,
 5620 Bremgarten
www.nauer-weine.ch
 Mittwoch, 1. Mai, 9 bis 18.30 Uhr

Steimer Weinbau

Fohrhölzlistrasse 3, 5430 Wettingen
www.steimer-weinbau.ch
 Mittwoch, 1. Mai, 10 bis 17 Uhr

Trottentage

Hertensteinstrasse 42,
 5408 Ennetbaden
www.trottentage.ch
 Samstag, 27. April, 11 bis 22 Uhr
 Sonntag, 28. April, 11 bis 17 Uhr

Wehrli Weinbau AG

Oberdorfstrasse 8, 5024 Küttigen
www.wehrli-weinbau.ch
 Samstag, 27. April, 10 bis 18 Uhr
 Sonntag, 28. April, 10 bis 17 Uhr
 Mittwoch, 1. Mai, 10 bis 17 Uhr

Weinbau Gerhard Wunderlin

Römerstrasse 7, 4314 Zeiningen
www.wubaweine.ch
 Mittwoch, 1. Mai, 11 bis 17 Uhr

Weinbau Hartmann AG

Rinikerstrasse 8, 5236 Remigen
www.weinbau-hartmann.ch
 Samstag, 27. April, 10 bis 19 Uhr
 Sonntag, 28. April, 10 bis 19 Uhr

Weinbau Käser

Bächlihof, 5108 Oberflachs
www.weinbau-kaeser.ch
 Samstag, 27. April, 11 bis 17 Uhr
 Sonntag, 28. April, 11 bis 17 Uhr

Weinbau Peter Zimmermann

Halde 1, 5108 Oberflachs
www.weinbau-zimmermann.ch
 Mittwoch, 1. Mai, 11 bis 18 Uhr

Weinbaugenossenschaft Döttingen

Chilbert 11, 5312 Döttingen
www.doettingerweine.ch
 Mittwoch, 1. Mai, 11 bis 17 Uhr

Weinbaugenossenschaft Schinznach

Trottenstrasse 1B,
 5107 Schinznach-Dorf
www.weinbaugenossenschaft.ch
 Samstag, 27. April, 11 bis 19 Uhr
 Mittwoch, 1. Mai, 11 bis 17 Uhr

Weingut Alter Berg

Alter Berg, 5306 Tegerfelden
www.weingut-alter-berg.ch
 Samstag, 27. April, 11 bis 21 Uhr
 Sonntag, 28. April, 11 bis 17 Uhr
 Mittwoch, 1. Mai, 11 bis 17 Uhr

Weingut des Forschungsinstituts FiBL

Ackerstrasse 113, 5070 Frick
<https://weingut.fibl.org>
 Mittwoch, 1. Mai, 11 bis 16 Uhr

Weingut Heuberger

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

Weingut Schödler

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

Weingut Wetzel

Büntenstrasse 45, 5436 Würenlos
www.weingutwetzel.ch
 Mittwoch, 1. Mai, 11 bis 18 Uhr

Weingut zum Sternen

Trotte - hinter Restaurant Sternen,
 5303 Würenlingen
www.weingut-sternen.ch
 Samstag, 27. April, 11 bis 18 Uhr
 Mittwoch, 1. Mai, 11 bis 17 Uhr


WeinStern Wettingen AG

Rebbergstasse 32, 5430 Wettingen
www.weinstern-wettingen.ch
 Samstag, 27. April, 11 bis 17 Uhr
 Sonntag, 28. April, 11 bis 17 Uhr

Wiler Trotte Weinbaugenossenschaft

Trottenstrasse 100, 5276 Wil
www.wilertrotte.ch
 Samstag, 27. April, 11 bis 22 Uhr
 Sonntag, 28. April, 11 bis 17 Uhr
 Mittwoch, 1. Mai, 11 bis 17 Uhr

ANZEIGE



Die besten Aargauer Weine finden Sie bei uns.
 70 Aargauer Weine zu Top-Preisen und gratis Hauslieferung ab CHF 100.-
 10% Rabatt* im Online-Shop: schüwo.ch/aargau, Rabattcode «Aargau10»
 *gültig bis 28. April 2024, nicht kumulierbar

Genuss-Messe in Wohlen am Samstag, 4. Mai, 10 – 17 Uhr
 120 Weine aus aller Welt, diverse Winzer inkl. Sternen Würenlingen,
 Gourmetstände, Festwirtschaft und vieles mehr! schüwo.ch/events





Landwirtschaftsdirektor und aktueller Landammann Markus Dieth umgeben von den erfolgreichen Aargauer Winzerinnen und Winzern.
Bild: Gerry Frei

Winzerinnen und Winzer mit Diplom ausgezeichnet

Bereits zum 15. Mal wurde im Herbst 2023 der vom Branchenverband Aargauer Wein organisierte Weinwettbewerb «Goldener Aargauer Weingenuss» durchgeführt.

Marcel Suter

151 Aargauer Weine in zehn Kategorien wurden den 20 Degustatorinnen und Degustatoren aus der ganzen Schweiz zur Bewertung gereicht. Die besten 30 Prozent in jeder Kategorie werden mit dem Diplom «Goldener Aargauer Weingenuss» ausgezeichnet. Ziel der Prämierung ist es, die hohe Qualität der Aargauer Weine weiter zu steigern und in der Öffentlichkeit zu präsentieren. Zudem werden Themen und Erkenntnisse aus den Degustationen in einem Workshop unter der Leitung des Weinexperten Hans Bättig gemeinsam mit den Produzentinnen und Produzenten analysiert. Die Diplomfeier fand traditionsgemäss im Grossratskeller in Aarau statt. Von der hohen Qualität überzeugt zeigte sich auch Landwirtschaftsdirektor Markus Dieth, der die Diplome überreichte. Er lobte die Winzerinnen und Winzer: «Sie dürfen zu Recht stolz sein auf diese Auszeichnung. Aargauer Weine sind Spitzenweine. Diese Erkenntnis bestätigt sich immer wieder.»

Diplomierte Weine «Aargauer Weingenuss» 2023

Riesling-Sylvaner

- Rohrdorfer Riesling-Sylvaner, Rohrdorfer Weine, Birmenstorf
- Besserstein Müller-Thurgau, Besserstein Wein AG, Villigen
- Würenlinger Riesling-Sylvaner, Weinbaugenossenschaft, Würenlingen
- Oberflacher Riesling-Sylvaner, Sélection, Weinbau Käser, Oberflachs
- Mandacher Riesling-Sylvaner, Wiler Trotte, Wil
- Wiler Riesling-Sylvaner, Wiler Trotte, Wil

Weisse Spezialitäten

- Chardonnay Reserve, Weingut Goldwand, Ennetbaden
- Chardonnay, Weingut Jürg Wetzler, Ennetbaden
- Fricktal Chardonnay, Fehr & Engeli Ueken AG, Ueken
- Riedhof Pinot Gris, Weinbau Märki, Rüfenach
- Schinznacher Chardonnay, Weinbaugenossenschaft, Schinznach-Dorf
- Pinot Gris Brestenberg, Wehrli Weinbau AG, Küttigen
- Muscat, Weingut Lindenmann, Seengen
- Chalmberger Kerner, Chalmberger Weinbau, Oberflachs
- Fricktal Pinot Blanc, Fehr & Engeli Ueken AG, Ueken

Weisse PIWI-Sorten (pilzwiderstandsfähig)

- Fürst Elise, Weingut Fürst, Hornussen
- Johanniter, Weingut Lindenmann, Seengen
- Villiger SINFONIE, Weingut Schödler, Villigen

Blanc de Noirs / Rosé

- Fürstlicher Federweiss, Weingut Fürst, Hornussen
- Schiller, Pfister – Wein & Beef, Bözen
- Effinger Pinot Noir Rosé, Büchli Weine, Effingen
- Merlot Bianco, Weingut Lindenmann, Seengen
- Rosé, Weingut Lindenmann, Seengen
- Wessenberger Blauburgunder Rosé, Rebbauverein Hottwil, Hottwil
- Rosé, Weingut Fürst, Hornussen

Pinot Noir ohne Holz

- Pinot Noir, Pfister – Wein & Beef, Bözen
- Hornusser Pinot Fürst, Weingut Fürst, Hornussen
- Wettinger Pinot Noir, Benz-Weine, Wettingen
- Gansinger Blauburgunder, Wygäns Gansinge, Gansingen
- Pinot Noir Stierenbluet, Wehrli Weinbau AG, Küttigen

Pinot Noir mit Holz

- Unter der Linde / Sonnhalde Villnachern, Grand Cru Weingut zur Linde, Linn
- Riedhof Pinot Noir Barrique, Weinbau Märki, Rüfenach
- Spätlese Pinot Noir Tegerfelder, Nauer Weine AG, Bremgarten
- Goldwand Grand Cru, Weingut Goldwand, Ennetbaden
- Pinot Noir, Auslese, Weingut Wetzler, Würenlos
- Tegerfelden Pinot Noir Auslese, Weingut Alter Berg, Tegerfelden
- Riedhof Cuvée Barbara, Weinbau Märki, Rüfenach
- Spätburgunder, Reserve, Weingut Wetzler, Würenlos
- Wiler Classique Pinot Noir, Wiler Trotte, Wil

Rote PIWI-Sorten (pilzwiderstandsfähig)

- Cabernet Jura Obermumpf, Weinbau Gerhard Wunderlin, Zeiningen
- Cabernet Jura Remigen, Weinbau Hartmann AG, Remigen
- Carpe Vinum Rouge, Weinbau Gerhard Wunderlin, Zeiningen

Rote Spezialitäten ohne Holz

- Fricktal Pinotage, Fehr & Engeli Ueken AG, Ueken
- Fricktal Merlot, Fehr & Engeli Ueken AG, Ueken

Rote Spezialitäten mit Holz

- Zweigelt Prestige, Nauer Weine AG, Bremgarten
- Hornusser Réserve du Patron, Weingut Fürst, Hornussen
- Merlot, Weingut Lindenmann, Seengen
- Fricktal, Pinotage Fass 5, Fehr & Engeli Ueken AG, Ueken
- Tegerfelden Merlot, Weingut Alter Berg, Tegerfelden

Schaumweine

- Schinznacher Vin Mousseux Brut Ariana, Weinbaugenossenschaft, Schinznach-Dorf
- Crémant, Weingut FiBL, Frick
- Wuba Crémant, Weinbau Gerhard Wunderlin, Zeiningen
- Wetzler Brut, Familien Wetzler, Ennetbaden und Würenlos
- Fürst Brut, Weingut Fürst, Hornussen

Biodiversität im Rebberg

Ein Rebberg ist aus Sicht der Biodiversität ein wahres Kleinod – ein Lebensort für verschiedenste Pflanzen-, Tier- und Insektenarten. Aargauer Winzerinnen und Winzer nutzen verschiedenste Techniken, um die Biodiversität zu fördern.



Zur Förderung der Biodiversität setzen die Schweizer Bauernfamilien einen Fünftel ihrer Flächen ein.

Fredi Siegrist
Bauernverband Aargau

Biodiversität ist ein Schlüsselkonzept im Weinbau. Sie bezieht sich auf die Vielfalt an Pflanzen, Tieren und Mikroorganismen in einem bestimmten Ge-

biet. Im Weinbau trägt die Biodiversität zur Gesundheit der Reben und zur Qualität des Weins bei. Sie hilft, Schädlinge und Krankheiten auf natürliche Weise zu kontrollieren und fördert ein stabiles Ökosystem.

Der Begriff «Biodiversität» steht für die Vielfalt der Lebewesen und zwar auf den drei Ebenen: Art, Genetik und Ökosystem. In der Schweiz zählt man insgesamt über 45 000 Arten. Innerhalb einer Art gibt es zusätzlich genetische Varianten. Weltweit gibt es zum Beispiel laut Expertenschätzung zirka 10 000 Rebsorten. Für den eigentlichen Weinanbau sind lediglich etwa 2 500 Rebsorten zugelassen. Und auch hiervon haben nur etwa 50 Rebsorten eine globale Bedeutung. Diese Sorten unterscheiden sich in Geschmack, Grösse der Trauben, Schalenfarbe, Resistenzen gegenüber Krankheiten oder bei ihren Bedürfnissen in Bezug auf Boden oder Klima. Genetische Vielfalt ist die Grundlage für das langfristige Überleben einer Population. Sie ermöglicht es, mit Veränderungen wie neuen Krankheiten, Schädlingen oder dem Klimawandel klarzukommen und sich entsprechend anzupassen.

Im Kanton Aargau hat der Weinbau eine lange Tradition. Die Region ist be-

Die Kulturlandschaft der Weinberge bietet ideale Standorte, um die Biodiversität zu fördern.

Bild: FiBL, Thomas Alföldi



kannt für ihre Vielfalt an Rebsorten und ihre nachhaltigen Anbaumethoden. Die Winzer hier verstehen die Bedeutung der Biodiversität und setzen sich für ihren Erhalt ein. Sie nutzen eine

Vielzahl von Techniken, um die Biodiversität zu fördern, wie zum Beispiel den Einsatz von Nützlingen gegen Schädlinge, die Anpflanzung von Hecken und Bäumen und die Erstellung

von Trockensteinmauern als Lebensraum für Wildtiere. Zudem finden sich in vielen Rebparzellen Begrünungen, welche eine grosse Artenvielfalt aufweisen und als Nischen für Nützlinge sowie für die Verbesserung des Bodens beitragen.

Im Dienste der Bauernfamilien

Der Bauernverband Aargau ist der Dachverband der Landwirtschaft und vertritt die Interessen von rund 2400 Aargauer Bauernfamilien im Kanton. Dazu gehören 54 verschiedene Mitgliedsorganisationen. Der BVA ist der Berufsverband; er führt die politische Ständevertretung und bietet für seine Mitglieder attraktive Dienstleistungen. Er engagiert sich stark in der Öffentlichkeitsarbeit sowie für die landwirtschaftliche Bildung.


Bauernverband Aargau
www.bvaargau.ch

ANZEIGE

Der verspielte Rundwanderweg für die ganze Familie!

Start und Ziel bei der Bushaltestelle Dorfplatz, vis-à-vis vom Landgasthof Ochsen in Wölflinswil

10. Mai bis 30. Oktober 2024

Aargauer Landwirtschaft

Buurelandweg

buurelandweg.ch



Schillertage 4. & 5. Mai:
Hoffest mit Weindegustation



Pfister
Wein & Beef
Bözen
pfister-boezen.ch

BESSERSTEIN
SA, 27. APRIL
11-19 Uhr
SO, 28. APRIL
11-17 Uhr
WINKEL 15, VILLIGEN
BESSERSTEIN-WEIN.CH



Freu dich auf Wein WEINGUT HEUBERGER




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

Weinbau Käser



Stefan und Brigitte Käser-Härdi
Weinbau Käser | Bächlihof | 5108 Oberflachs | 056 450 14 88
info@weinbau-kaeser.ch | weinbau-kaeser.ch

Weingut Schödler Villigen

Mittwoch, 1.5.2024
11 - 17 Uhr
Weindegustation
Hofladen geöffnet
Gemütliche Festwirtschaft

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



WEINGUT ZUR LINDE




weingutlinde.ch

BÜCHLI WEINE
AUS FREUDE AM GENUSS




Offene Weinkeller 2024
Mittwoch, 1. Mai ab 11 Uhr

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

OFFENE WEINKELLER 2024
Sa., 27.04., 9–17 Uhr / So., 28.04., 11–17 Uhr



WEINBAU ZELGLIHOF | FAM. SCHWARZ | HAUPTSTR. 5
5235 RUFENACH AG | 056 284 12 31 | ZELGLIHOF.CH
WEINVERKAUF & DEGUSTATION: JEDEN SA 9–12 UHR

Familie Jeck
Steinackerweg 15
4314 Zeiningen
www.jeck-weine.ch
info@jeck-weine.ch
Tel. 061 851 27 24



JECK
WEINE

Frühlings-Weinfest
31. Mai & 1. Juni 24

WEINGUT
ALTER BERG



Tegerfelden

Ausgezeichnete Weine –
im Einklang mit der Natur.

Michael Deppeler
weingut-alter-berg.ch

Wubaweinfest
Fr bis So 3. bis 5. Mai 24
Weindegustation
Winzerbeizli
Kinderspielecke



Weinbau
Gerhard Wunderlin

Weinkeller: Römerstrasse 7, CH-4314 Zeiningen
www.wubaweine.ch

DEGUSTATION
SA 27. APRIL
SO 28. APRIL
11 - 17 UHR
REBBERGSTRASSE 32



WEINSTERN
WETTINGEN.CH

BIRMENSTORFER WEINE
EINZIGARTIG WIE DU

Frühlingsdegustation - Tag der offenen Weinkeller
26. / 27. / 28. April 2024

Öffnungszeiten:
Freitag, 26. April Degustation 16 bis 21 Uhr - Trotstübli 16 bis 24 Uhr
Samstag, 27. April Degustation 11 bis 21 Uhr - Trotstübli 11 bis 24 Uhr
Sonntag, 28. April Degustation 11 bis 16 Uhr - Trotstübli 11 bis 16 Uhr

Kommen Sie und degustieren Sie alle unsere feinen Weine und verbringen Sie gemütliche Stunden im Trotstübli. Erkunden Sie den Weinkeller oder unternehmen Sie eine Fahrt durch den Rebberg.

Weinbaugenossenschaft Birnenstorf Bruggstrasse 3 - 5413 Birnenstorf
Telefon 056 225 16 46 kontakt@birnenstorfer.ch - www.birnenstorfer.ch

MOSTI FURER
Saft · Wein · Essig



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

Weingut
Jürg Wetzel
Aus Liebe zum Wein



Weinladen an der
Geissbergstrasse 1
in Ennetbaden
www.weingutjuergwetzel.ch

Kellerverkauf und
Weindegustation 2024

Freitag 26. April, 16:00-22:00
Samstag 27. April, 11:00-19:00
Mittwoch 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

Weine & Schaumweine aus der JVA Lenzburg

JUSTIZ-VOLLZUGS-ANSTALT
LENZBURG
WWW.1864.CH

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

Öffnungszeiten:
Dienstag bis Freitag:
09.30 – 12.00 Uhr und 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
 - ✓ Perle Rosé 1864
- **Dazu passend**
 - ✓ Geflochtene Flaschenkörbe
 - ✓ Alpkäse von unseren Kühen
 - ✓ Knuspriges Brot aus der Hausbäckerei
 - ✓ Breites Angebot an frischen Produkten aus der Land- und Hauswirtschaft



Aargauer Tropfen – der regionale Weingenuss

Jahr für Jahr produzieren die Aargauer Winzerinnen und Winzer herausragende Produkte aus unserer Region. Sie sorgen mit ihrem Können für eine vortreffliche Qualität der Aargauer Weine. Eine Auswahl an Weintipps der Inserenten.



Bianco di Merlot

Jahrgang: 2023
Preis: 75 cl Fr. 19.–
Traubensorte: Merlot
Speisetipp: Er eignet sich perfekt zu Apérogerichten und leichten Vorspeisen

Ein frisch-fruchtiger Sommerwein, der aus Merlot Trauben gekeltert wird. In der Nase an Zitrusfrüchte erinnernd, saftig im Gaumen und dennoch nachhaltig und gehaltvoll.

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



Sekt Lominus

Jahrgang: 2021
Preis: 75 cl Fr. 27.–
Traubensorten: Chardonnay und Pinot noir
Speisetipp: Ein herausragender Apéro-Begleiter oder perfekt zu einem Lachs-Canapé

Ein frisches Bukett mit Anklängen von Kernobst und Blütenaromen machen diesen Sekt zu einem besonderen Highlight. Mit seinem saftigen, kraftvollen Körper und seiner Geschmeidigkeit am Gaumen eignet er sich hervorragend als Apéro. Die Kunst der Versenkung führen wir übrigens von A bis Z selber aus.

**Baumgartner Weinbau AG,
Tegerfelden**
baumgartner-weinbau.ch



Abendstern, Assemblage barrique

Jahrgang: 2022
Preis: 75 cl Fr. 27.–
Traubensorten: Pinot noir, Garanoir, Gamaret
Speisetipp: Festliche Menüs mit kräftigen Komponenten

Funkelnder rubinroter Wein, im Barrique ausgebaut. Intensives, feines Bukett, harmonische Verbindung zwischen schwarzen Waldbeeren, Vanille und Röstaromen.

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



Rondo barrique

Jahrgang: 2019
Preis: 75 cl Fr. 28.60
Traubensorte: Rondo PIWI
Speisetipp: Passt wunderbar zu den heisseren Sommertemperaturen mit Grilladen oder Sauerbraten und deftigeren Fischgerichten

Getragen von feinen Röstaromen präsentiert sich der Rondo barrique mit verschiedenen Waldbeeren- wie auch leichten reifen Pfirsichnoten. Durch den gezielt kürzeren Ausbau in französischer Eiche, zeigt er sich als runder, fruchtiger Speisebegleiter.

**Chalmburger Weinbau,
Oberflachs**
chalmburger.ch



Büchli Pinot noir B1

Jahrgang: 2022
Preis: 75 cl Fr. 54.–
Traubensorte: Pinot noir
Speisetipp: Passt zu heimischem Wild und deftigen Schmorgerichten, aber auch zu gereiften Käsesorten

An Amarone erinnernde, edle Auslese luftgetrockneter Pinot noir-Trauben. Ausgebaut im 225-Liter-Barriquefass und abgefüllt in eine exklusiv serigrafierte Weinflasche. Hochkonzentrierte Pinot noir-Aromen, dezent unterstützt von einer feinen würzigen Holznote. Sehr aromatischer Essensbegleiter mit wuchtigem, langanhaltendem Abgang.

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



MOSTIS Saphir, Schinzacher Riesling-Sylvaner

Jahrgang: 2023
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



Adrians Pinot noir

Jahrgang: 2022
Preis: 75 cl Fr. 25.–
Traubensorte: Pinot noir
Speisetipp: Passt zu Käse aller Art, kalten Platten und warmen Gerichten oder einfach so als Schlummertrunk

Der Oberflachs Pinot noir von Adrians Weingut duftet in der Nase nach Himbeere und ist im Gaumen frisch, elegant und lang.

**SCHÜWO Trink-Kultur,
Wohlen**
schuwo.ch



Perle Rosé 1864, Schaumwein extra sec

Jahrgang: ohne
Preis: 75 cl Fr. 21.–
Traubensorte: Pinot noir
Speisetipp: Apéro, kaltes Plättli

Der Schaumwein wird nach traditioneller Methode in der Flasche vergoren. Sein lachsfarbiges Kleid funkelt im Glas. Ein schöner Duft von roten Beeren steigt empor und hinterlässt im Gaumen ein angenehmes Prickeln.

JVA Lenzburg
1864.ch



Pinot noir «nice to meet you»

Jahrgang: 2022
Preis: 75 cl Fr. 16.–
Traubensorte: Pinot noir
Speisetipp: Passt wunderbar zu kalten Platten und Spaghetti Bolognese oder einfach so mit Freunden

Tiefes Burgundrot. Intensive Kirsch- und rote Waldbeerennote in der Nase. Weicher und dichter Auftakt. Vielschichtig sowie intensiv fruchtig im Gaumen. Feine Gerbstoffe runden den Wein ab.

**Weinbaugenossenschaft Döttingen,
Döttingen**
doettingerweine.ch



Cuvée Pizwei

Jahrgang: 2022
Preis: 75 cl Fr. 19.–
Traubensorten: Zweigelt, Pinot noir
Speisetipp: Wildpfeffer, Kalbshaxe, Lammragout, Schweins- oder Rindsbraten, Hartkäse

Pinot noir bringt die Finesse und Tiefe, Zweigelt die pfeffrige Würze und dunkle Beeren-Aromatik. Zusammen ergeben die beiden Rebsorten eine fulminante Komposition an Tiefe, Frucht und Würze.

Jeck Weine,
Zeiningen
 jeck-weine.ch



CAPRA Cuvée weiss, Jurapark Aargau

Jahrgang: 2023
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. Lieblich-spritziger Weisswein mit Quitten- und Pfirsicharomen. Ein Begleiter zum Apéro und zu leichten Gerichten.

Weinbau Hartmann AG,
Remigen
 weinbau-hartmann.ch



Carpe Vinum rouge, AOC Aargau

Jahrgang: 2022
Preis: 75 cl Fr. 17.–
Traubensorten: Maréchal Foch, Divico, Cabertin
Speisetipp: Gulasch, Grilladen, Pasta

Carpe Vinum rouge ist eine Assemblage aus drei neuen, robusten Traubensorten (Piwi). Dichte, dunkle Farbe – in der Nase Aromen nach dunklen Früchten und Mokka, im Gaumen präsentiert er sich gehaltvoll mit einer perfekt eingebundenen Säure und harmonischen Gerbstoffen. Goldmedaille am Aargauer Weingenuss 2023.

Weinbau Gerhard Wunderlin,
Zeiningen
 wubaweine.ch



Badener Stadtwein, Réserve Barrique, Pinot noir

Jahrgang: 2021
Preis: 75 cl Fr. 31.– / Magnum Fr. 66.–
Traubensorte: Pinot noir
Speisetipp: Passt hervorragend zu weissem und rotem Fleisch, Pasta-Gerichten oder 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 und Spitzenjahrgang!

Rebhut der
Ortsbürgergemeinde Baden
 badenerstadtwein.ch



VESTA Riesling-Sylvaner

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

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

WeinStern Wettingen,
Wettingen
 weinstern-wettingen.ch



Malbec

Jahrgang: 2022
Preis: 75 cl Fr. 21.–
Traubensorte: Malbec
Speisetipp: Fleisch aller Art, Crevetten, Flammkuchen, Sommersalat, Dessert

Der Malbec wird auch Cot genannt und kommt ursprünglich aus Frankreich. Heutzutage wächst er vor allem in heißen Regionen, findet aber auch bei uns perfekte Bedingungen vor. Er bedarf besonderer Sorgfalt im Rebberg, da er natürlicherweise sehr wuchsstark ist. Aus dem Malbec entstehen sehr vollmundige und tanninreiche Weine, welche durch eine dunkle Farbe bestechen.

Weingut Heuberger AG,
Bözen
 weingut-heuberger.ch

Sauvignon blanc Küttigen, AOC Aargau

Jahrgang: 2023
Preis: 75 cl Fr. 25.–
Traubensorte: Sauvignon blanc
Speisetipp: Sommerisotto mit frischen Kräutern, saisonalem Gemüse und Mozzarella

Dieser Wein springt einen förmlich an. Grapefruit, Johannisberg, Orangen und Kiwi, dezenter Holunder. Eine umfangreiche, exotische Aromatik nach Grapefruit. Saftige Säure von Limetten. Mit der zitronenartigen Säure erfrischt der Wein alle Sinne. Der Wein zeigt eine unglaubliche Balance zwischen intensiven Aromen und der Salz-Säure-Struktur. Der Wein wirkt lang, nachhaltig und harmonisch.

Wehrli Weinbau AG,
Küttigen
 wehrli-weinbau.ch



Glacier Rosé Demi-Sec

Jahrgang: --
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,
Villigen
 besserstein-wein.ch



Cuvée Verrucano

Jahrgang: 2020
Preis: 75 cl Fr. 21.–
Traubensorten: Zweigelt, Cabernet Dorsa, Pinot noir
Speisetipp: Ein Genuss zum festlichen Essen

Ein markanter Findling, der rote Ackerstein oder Verrucano, prägt seit je den Anblick unseres Rebbergs. Aus den Trauben, die rund um diesen Felsen reifen, keltern wir dieses Cuvée. Von der Rebsorte Zweigelt erhält der Wein die kräftigen Kirscharomen und seinen vollen Körper, vom Cabernet Dorsa die pfeffrige Note und einen weichen Abgang und vom Blauburgunder dessen Harmonie und Eleganz.

Weingut Wetzeli,
Würenlos
 weingutwetzeli.ch



Bödeler Solaris

Jahrgang: 2022
Preis: 50 cl Fr. 16.–
Traubensorte: Solaris
Speisetipp: Apéro, Dessert, Gebäck, aber auch zu würzigen Speisen wie Grillsteaks oder Couscous sowie zu Weichkäse, Kartoffelgerichten und Fisch

Gewachsen auf dem Weingut Zelglihof am Südhang des Geissbergs. In der Nase schöne, blitzsaubere Frucht – Zitronat, Kiwi, Blütenhonig; auf der Zunge verführerisch stoffige Frucht mit einem Tupfer Salz. Der Auftakt im Gaumen ist süss und lange. Dieser Eindruck wird abgelöst von einer erfrischenden Säure. Gold-prämiert mit 93 Punkten an der International PIWI Wine Challenge 2023.

Weinbau Zelglihof,
Rüfenach
 zelglihof.ch





Villiger VARIATION Blanc de noir

Jahrgang: 2023
Preis: 75 cl Fr. 16.- / 50 cl Fr. 10.50
Traubensorte: Pinot noir
Speisetipp: Passt zu leichten Frühlingsgerichten, lauen Sommer Nächten und unvergesslichen Raclette-Abenden. Der vielseitige Begleiter rund ums Jahr.

Der Blanc de noir besticht mit seiner vielschichtigen Aromatik. Dem weichen und süffigen Auftakt folgt ein vollmundiger Körper. Im Abgang ist der Wein anhaltend, kräftig und ausgewogen.

Weingut Schödler,
Villigen
schoedlerwein.ch



«Wild SCH Wein» Réserve

Jahrgang: 2019
Preis: 75 cl Fr. 29.-
Weinsorten: 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 temperamentvolle Aromatik, verfeinert durch eine fruchtige Note.

Weingut Jürg Wetzel,
Ennetbaden
www.weingutjuergwetzel.ch



Herrenberg Exklusiv

Jahrgang: 2023
Preis: 75 cl Fr. 19.80 / 50 cl Fr. 14.-
Traubensorte: Pinot noir
Speisetipp: Rind- und Kalbfleisch, Lamm, Braten, Grilladen, Wild, Pizza, Pasta und Käse

Feiner Duft nach Cassis. Elegantes Bouquet mit frischer, beeriger Note. Samtig und vollmundig am Gaumen.

Steimer Weinbau,
Wettingen
steimer-weinbau.ch



Oberflacher Cuvée Rouge

Jahrgang: 2021
Preis: 75 cl Fr. 19.50
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 GmbH,
Oberflachs
weinbau-zimmermann.ch



Schinz nacher Cuvée Blanc

Jahrgang: 2023
Preis: 75 cl Fr. 18.50
Traubensorten: Sauvignonac und Muscaris
Speisetipp: Apéro, Käse, Spargeln, Fisch, kalte Platten

Helles Gelb mit leicht grünlichen Reflexen. Der Wein zeigt ein fruchtiges Bouquet von Minze, Weissm Pfeffer, Muskatnuss und Zitrusfrüchten. Der füllige Auftakt besticht am Gaumen mit einem spannenden Spiel zwischen Süsse und Säure. Die dezenten Gerbstoffe/Tannine im Abgang unterstützen dieses Spiel und verleihen diesem Wein seinen Charme und seine Nachhaltigkeit.

Weinbaugenossenschaft
Schinz nacher, Schinz nacher-Dorf
weinbaugenossenschaft.ch



Goldwand Grand Cru

Jahrgang: 2020
Preis: 75 cl Fr. 54.-
Traubensorte: Pinot noir
Speisetipp: Passt zu edlen Fleischgerichten und zum Ausklang des Abends

Aus dem Herzen der renommierten Aargauer Toplage «Goldwand» vinifiziert. Intensiver und kraftvoller Körper. 12-monatige Reife in einheimischen Barriques. Tiefes Rubin, Aromen von roten und schwarzen Waldbeeren, dezente Röstnoten, langer Abgang. Dieser wunderbare Pinot noir ist der König des Weinguts und nur in Ausnahmejahren erhältlich.

Weingut Goldwand,
Ennetbaden
weingut-goldwand.ch

Wiler Calant AOC Aargau

Jahrgang: 2022
Preis: 75 cl Fr. 24.50 / 50 cl Fr. 16.90
Traubensorten: Resistente Piwi-Traubensorten mit Strohweinanteil
Speisetipp: Kräftige Speisen, Braten, Wild, Entrecôte, Filetstücke

Ein neuer Rotwein, aus neuen, pilzresistenten Traubensorten. Er duftet nach schwarzen Früchten und ein wenig Pfeffer manchmal auch Lakritz. Mit einem kleinen Teil der Trauben wurde ein roter Strohwein gekeltert, der zur Abrundung wieder hinzugefügt wurde. Ein kräftiger, tanninreicher Rotwein der sich trotz seiner Fülle samtweich im Abgang präsentiert.

Wiler Trotte,
Weinbaugenossenschaft, Wil
wilertrotte.ch



Würenlingen Riesling- Sylvaner

Jahrgang: 2022
Preis: 75 cl Fr. 16.80
Traubensorte: Riesling-Sylvaner
Speisetipp: Spargeln und Gemüsegerichte, zu einheimischem Fisch, leichten Currygerichten, kalter und warmer Käseküche

Aromatisch und kräftig. Rassiger Weisswein mit einem ausgeprägten, sortentypischen Aroma mit leichtem Muskatton und feiner Frucht nach Zitrus, frischem Pfirsich, Ananas und exotischen Guaven. Der Körper lebhaft und erfrischend, kräftig, saftig.

Weingut
zum Sternen,
Würenlingen
weingut-sternen.ch



Violet

Jahrgang: 2021
Preis: 75 cl Fr. 25.-
Traubensorte: CAL (Piwi-Sorte)
Speisetipp: Wild, kräftige Fleischgerichte

Der Violet überzeugt mit seinem fruchtigen Bouquet und einer intensiven 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 & Beef,
Bözen
pfister-boezen.ch



Unter der Linde

Jahrgang: 2020
Preis: 75 cl Fr. 62.-
Traubensorte: Pinot noir
Speisetipp: Passt zu Coq au Vin, Kalbs-Ossobuco, Kalbskoteletts, Rinderbraten, saftiges Hohrückensteak, Lammkoteletts und reifem Käse

Noch jugendliches, edles, volles Duftspiel mit frischen Röstaromen. Am Gaumen von Beginn an vollmundig, mit süßem Extrakt, kraftvoll und zugleich superzart. Schwarze Schokolade, und Brombeeren. Die Säure ist perfekt ausbalanciert. Zum Schluss harmonisch, mit langem Nachhall. 2-jähriger Ausbau in 228 Liter Pièces, mit 75 Prozent Neuholzanteil der Edellinie Icône von Seguin Moreau. Grosses Lagerpotenzial.

Weingut zur Linde,
Linn
weingutlinde.ch



Trottentage

Ennetbaden

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

- gemütliche Festwirtschaft im «Trottstübli» mit knusprigem Flammkuchen, Pommes, Plättli, Süssem und mehr
- feinste Schokolade und Steinofenbrot
- Fleisch und Käse direkt vom Hof

**Freitag, 26. April 2024, 17 bis 22 Uhr
Samstag, 27. April 2024, 11 bis 22 Uhr
Sonntag, 28. April 2024, 11 bis 17 Uhr**

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

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



KOMPAKT.CH

