

Getrunken vor Ort
Regional verwurzelt, qualitativ überzeugend: Der Aargauer Wein muss nicht entdeckt werden – er muss nur eingeschenkt werden. 4

Weingüter entdecken
Von 1. bis 3. Mai laden mehr als 30 Aargauer Winzerinnen und Winzer ein, Rebberge zu besuchen und ihre Weine zu geniessen. 5

Regionales Kochen
Ein starkes Zeichen für Nachhaltigkeit: Mit dem Gütesiegel «Aargau isch fein» wird die hohe Qualität regionaler Produkte gewürdigt. 9

Aargauer Wein

Aus Überzeugung!



Bild: Marcel Suter / Artlist



WEINGUT GOLDWAND



MICHAEL WETZEL, ENNETBADEN

WWW.WEINGUT-GOLDWAND.CH

Frühlings Degustation & Weinfest 2026



WILER TROTTE

25.|26. April & 2.|3. Mai
Jeweils ab 11 Uhr

Oberdorfstrasse 65
5276 Wil (Mettauertal)

www.wilertrotte.ch



Weinbau

Peter Zimmermann

Halde 1, 5108 Oberflachs

1. & 3. Mai, 11 – 18 Uhr / 2. Mai 11 - 21 Uhr



- Weinprobe
- Kellerführung
- Festwirtschaft

www.weinbau-zimmermann.ch

WEHRLI'S



Offener Weinkeller 2026

Freitag, 1. Mai, 10 - 17 Uhr

Degustation und Verkauf, kleines Verpflegungsangebot

Keller-Führung um 14 Uhr

Samstag, 2. Mai, 10 - 18 Uhr

Sonntag, 3. Mai, 10 - 17 Uhr

Degustation, Verkauf und Festwirtschaft

Keller-Führungen: 11 und 14 Uhr

Rebberg-Führungen: 12.30 und 15.30 Uhr



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



BICKGUT
Weine

Tag der offenen
Weinkeller

Sonntag, 3. Mai 2026

11.00–17.00 Uhr

Bickgut, Landstrasse 124
5436 Würenlos



bickgut.ch
info@bickgut.ch

Lokal verwurzelt, qualitativ überzeugend

Wer Schweizer Wein kauft, greift oft zu bekannten Gewächsen aus dem Wallis oder dem Tessin. Doch auch im Mittelland entsteht Jahr für Jahr Erstaunliches, allen voran im Kanton Aargau.

Markus Fuchs
Weinakademiker und Leiter Marketing,
Swiss Wine Aargau

Mit rund 390 Hektaren Rebfläche ist er nach Zürich, Schaffhausen und Graubünden der viertgrösste Weinbaukanton der Deutschschweiz. Trotzdem begegnet man Aargauer Weinen ausserhalb der Kantonsgrenze relativ selten. Das wirft die Frage auf, ob dies an der Qualität oder an ganz anderen Faktoren liegt.

Getrunken vor Ort, kaum exportiert

Ein Blick auf die Zahlen macht die Unterschiede deutlich: Im Kanton Aargau stehen auf rund 390 Hektaren Reb-
ben bei etwa 730'000 Einwohnerinnen
und Einwohnern; im Kanton Zürich sind
es 620 Hektaren bei 1,6 Millionen Men-
schen. Beide Kantone können ihre Pro-
duktion damit weitgehend innerkanton-
nal absorbieren, ganz im Gegensatz zu
den grossen Weinregionen: Im Wallis
stehen rund 4600 Hektaren Reben nur
etwa 370'000 Einwohnern gegenüber,
im Kanton Waadt sind es rund 3800
Hektaren bei 850'000 Bewohnern und
damit Weinmengen, die zwangsläufig
über die Kantonsgrenzen hinaus ver-
marktet werden müssen. Auch mit dem
Aargau vergleichbare Weinbaukantone
wie Schaffhausen (480 Hektaren bei
88'000 Einwohnern) oder Graubünden
(410 Hektaren bei 206'000 Einwohn-
nern) sind stärker auf externe Absatz-
märkte angewiesen. Es sind folglich pri-
mär diese strukturellen Verhältnisse
und nicht qualitative Unterschiede, die
dazu beitragen, dass Aargauer Weine
ausserhalb des Kantons vergleichsweise
selten anzutreffen und Aargauer
Weinbaudörfer nur wenigen bekannt
sein dürften. Das erklärt andererseits
auch, weshalb Namen wie Yvorne oder
Fendant landesweit präsent sind, wäh-
rend Aargauer Gewächse meist direkt
ab Hof oder in regionalen Fachgeschäf-
ten verkauft werden. In Graubünden
und im Tessin ist zudem der Tourismus
ein wesentlicher Absatztreiber.

Diese nationalen Marktmechanismen zeigen sich auch in der Gesamt-



Grosses Interesse an der dies-jährigen Aargauer Weinmesse in Windisch mit Erklärungen von Markus Fuchs, Weinakademiker und Leiter Marketing Swiss Wine Aargau.
Bild: Christian Roth, «Die Botschaft»

betrachtung: Die Schweiz produziert auf knapp 15'000 Hektaren Rebfläche durchschnittlich rund 95 Millionen Liter Wein pro Jahr, deckt damit aber nur rund 35 Prozent des eigenen Konsums. Der überwiegende Rest wird importiert. Entsprechend konzentrieren sich Marketing und Absatz fast vollständig auf den Heimmarkt; weniger als zwei Prozent der Schweizer Weine finden den Weg ins Ausland. Das ist kein Qualitätsproblem, sondern eine Frage der Mengen und der Marktlogik.

Einmaliges Terroir, faire Preise

Bleibt die Preisfrage. Sind Schweizer und damit auch Aargauer Weine zu teuer? Der internationale Vergleich zeigt ein differenziertes Bild. Spitzenweine («super premium») beginnen preislich

bei rund 50 Franken. Während berühmte Regionen in Frankreich oder Italien problemlos dreistellige Beträge erzielen, bewegen sich die meisten Schweizer Topweine zwischen 50 und 70 Franken. Aargauer Spitzengewächse liegen meist darunter und sind bei vergleichbarer handwerklicher Qualität und Herkunftsprägung vielfach bereits im Bereich von 30 bis 40 Franken erhältlich. Nicht nur – auch in der Preisspanne von 15 bis 25 Franken gibt es hervorragende hiesige Weine –, aber insbesondere die Aargauer Spitzengewächse haben ein bemerkenswertes Preis-Leistungs-Verhältnis, denn die Produktionskosten in renommierten europäischen Gebieten und in der Schweiz liegen nahe beieinander. Der Preisunterschied erklärt sich deshalb weniger durch den Aufwand im Reb-

berg oder Keller als vielmehr durch den geringeren Bekanntheitsgrad und die fehlende ausserkantonale oder gar internationale Präsenz. Schweizer Spitzenweine werden überwiegend im Inland, Aargauer Weine innerhalb des Kantons verkauft, häufig direkt durch den Produzenten. Das stärkt die regionale Verankerung, führt aber gleichzeitig auch dazu, dass viele Aargauer Spitzenweine noch immer unterschätzt und als Geheimtipp gelten.

Selbstbewusst im Glas

Aargauer Weine stehen heute selbstbewusst für Qualität, Vielfalt und Herkunft. Dass man sie jenseits der Kantonsgrenzen noch eher selten antrifft, ist primär Ausdruck einer starken lokalen Nachfrage. Gleichzeitig erzielen

«Wer Aargauer Wein trinkt, entscheidet sich nicht für ein Nischenprodukt, sondern für charakterstarke Gewächse mit Profil.»

Markus Fuchs
Weinakademiker

Aargauer Weine an nationalen und internationalen Wettbewerben regelmässig Spitzenplätze und werden mit Medaillen ausgezeichnet; ein überzeugender Beweis dafür, dass ihre Klasse auch auf grosser Bühne besteht. Wer Aargauer Wein trinkt, entscheidet sich nicht für ein stilles Nischenprodukt, sondern für charakterstarke Gewächse mit Profil: regional verwurzelt, mit grosser handwerklicher Sorgfalt erzeugt und auf einem Qualitätsniveau, das den Vergleich mit den renommiertesten Schweizer Herkunftsgebieten nicht nur besteht, sondern selbstbewusst sucht. Oder kurz gesagt: Der Aargauer Wein muss nicht entdeckt werden – er muss nur eingeschenkt werden.

www.aargauer-weine.ch

ANZEIGE

WEIN-DEGUSTATION

Freitag
1. Mai 2026
11.00 bis 21.00 Uhr

Samstag
2. Mai 2026
11.00 bis 19.00 Uhr

Öffnungszeiten BEIZLI mit Grillspezialitäten

Freitag ab 18.00 Uhr – 23.00 Uhr
Samstag ab 11.00 Uhr – 23.00 Uhr

Weingut Lindenmann
Seengen

Ladenöffnungszeiten:
November bis Ende August

Donnerstag + Freitag 14.00 – 18.00 Uhr
Samstag 9.00 – 14.00 Uhr
oder nach telefonischer Vereinbarung

September und Oktober

während unserer Traubenernte

Donnerstag + Freitag 15.00 – 17.00 Uhr
Samstag 9.00 – 14.00 Uhr





Aargauer Weinvielfalt entdecken

36 Aargauer Winzerinnen und Winzer öffnen von 1. bis 3. Mai 2026 ihre Türen und laden ein, ihre Rebberge zu besuchen und ihre Weine zu geniessen. Die Übersicht.

Adrians Weingut
Winzerweg 19, 5108 Oberflachs
www.adrians-weingut.ch
1., 2. und 3. Mai, 11 bis 17 Uhr

Baumgartner Weinbau AG
Dorfstrasse 37, 5306 Tegerfelden
www.baumgartner-weinbau.ch
1., 2. und 3. Mai, 11 bis 17 Uhr

Benz Weine
Dorfstrasse 77, 5430 Wettingen
www.benz-weine.ch
1. und 2. Mai, 11 bis 20 Uhr

Besserstein Weine AG
Winkel 15, 5234 Villigen
www.besserstein-wein.ch
2. Mai, 11 bis 19 Uhr
3. Mai, 11 bis 17 Uhr

BICKGUT Weine
Landstrasse 124, 5436 Würenlos
www.bickgut.ch
3. Mai, 11 bis 17 Uhr

Büchli Weine
Rebsiedlung 196, 5078 Effingen
www.buechli-weine.ch
1. Mai, 11 bis 20 Uhr
2. Mai, 11 bis 17 Uhr

Chalmberger Weinbau
Rebbergstrasse 24, 5108 Oberflachs
www.chalmberger.ch
1. Mai, 11 bis 22 Uhr
2. Mai, 9 bis 21 Uhr

ck-Weine
Talbachweg 2, 5107 Schinznach-Dorf
www.ck-weine.ch
1., 2. und 3. Mai, 11 bis 17 Uhr

Fehr & Engeli Ueken AG
Hauptstrasse 7, 5028 Ueken
www.fehr-engeli.ch
1. Mai, 14 bis 18 Uhr

Hossli Wein
Herznacherstrasse 1, 5079 Zeihen
www.sieder.ch
2. Mai, 11 bis 18 Uhr
3. Mai, 11 bis 17 Uhr

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

Klosterweine Wettingen
Bergstrasse 67, 5430 Wettingen
www.klosterweine-wettingen.ch
1. und 2. Mai, 11 bis 20 Uhr

Kohler Weingut & Brennerei
Steinachhof 744, 5107 Schinznach-Dorf
www.kohler1985.ch
1. und 2. Mai, 9 bis 17 Uhr
3. Mai, 11 bis 17 Uhr

Laubberghof Weine
Laubberghof 152, 5276 Wil AG
www.laubberghof.ch
2. Mai, 11 bis 21 Uhr
3. Mai, 11 bis 17 Uhr

MOSTI Furer
Oberdorfstrasse 29, 5107 Schinznach-Dorf
www.mosti.ch
1. Mai, 11 bis 20 Uhr
2. Mai, 11 bis 18 Uhr
3. Mai, 11 bis 17 Uhr

Nauer Weine AG
Oberebenestrasse 3, 5620 Bremgarten
www.nauer-weine.ch
1. Mai, 9 bis 18.30 Uhr
2. Mai, 9 bis 16 Uhr

Steimer Weinbau
Fohrhölzlistrasse 3, 5430 Wettingen
www.steimer-weinbau.ch
1. und 2. Mai, ab 10.30 Uhr

Trottentage
Hertensteinstrasse 42, 5408 Ennetbaden
www.weingutjuergwetzol.ch
www.weingut-goldwand.ch
www.badenerstadtwein.ch
1. und 2. Mai, 11 bis 22 Uhr
3. Mai, 11 bis 17 Uhr

Wehrli Weinbau AG
Oberdorfstrasse 8, 5024 Küttigen
www.wehrli-weinbau.ch
1. und 3. Mai, 10 bis 17 Uhr
2. Mai, 10 bis 18 Uhr

Weinbau Gerhard Wunderlin
Römerstrasse 7, 4314 Zeiningen
www.wubaweine.ch
1. und 2. Mai, 11 bis 22 Uhr
3. Mai, 11 bis 17 Uhr

Weinbau Hartmann AG
Rinikerstrasse 8, 5236 Remigen
www.weinbau-hartmann.ch
1., 2. und 3. Mai, 10 bis 19 Uhr

Weinbau Käser
Bächlihof, 5108 Oberflachs
www.weinbau-kaeser.ch
1., 2. und 3. Mai, 11 bis 17 Uhr

Weinbau Peter Zimmermann
Halde 1, 5108 Oberflachs
www.weinbau-zimmermann.ch
1. Mai, 11 bis 18 Uhr
2. Mai, 11 bis 22 Uhr
3. Mai, 11 bis 17 Uhr

Weinbau Zelglihof
Zelglihof 5, 5235 Rüfenach
www.zelglihof.ch
1. Mai, 11 bis 17 Uhr
2. Mai, 9 bis 17 Uhr

Weinbaugenossenschaft Birmenstorf
Bruggerstrasse 3, 5413 Birmenstorf
www.birmenstorfer.ch
1. und 2. Mai, 11 bis 21 Uhr

Weinbaugenossenschaft Döttingen
Chilbert 11, 5312 Döttingen
www.doettingerweine.ch
1. und 2. Mai, 11 bis 22 Uhr
3. Mai, 11 bis 17 Uhr

Weinbaugenossenschaft Schinznach
Trottenstrasse 1B, 5107 Schinznach-Dorf
www.weinbaugenossenschaft.ch
1. Mai, 11 bis 22 Uhr
2. Mai, 11 bis 19 Uhr

Weingut Alter Berg
Alter Berg, 5306 Tegerfelden
www.weingut-alter-berg.ch
1., 2. und 3. Mai, 11 bis 17 Uhr

Weingut des Forschungs-instituts FiBL
Ackerstrasse 113, 5070 Frick
www.weingut.fibl.org
1. Mai, 11 bis 16 Uhr

Weingut Heuberger
Mühleweg 3, 5076 Bözen
www.weingut-heuberger.ch
1. und 2. Mai, 10 bis 17 Uhr

Weingut Lindenmann
Oberdorf 17, 5707 Seengen
www.weingut-lindenmann.ch
1. Mai, 11 bis 21 Uhr
2. Mai 11 bis 20 Uhr

Weingut Mühlebach
Oberfeld, 5306 Tegerfelden
www.weingut-muehlebach.ch
1. und 3. Mai, 11 bis 17 Uhr
2. Mai, 11 bis 21 Uhr

Weingut Schödler
Kumetstrasse 15, 5234 Villigen
www.schoedlerwein.ch
1. und 2. Mai, 11 bis 19 Uhr

Weingut Wetzol
Büntenstrasse 45, 5436 Würenlos
www.weingutwetzol.ch
1. Mai, 11 bis 18 Uhr

Weingut zum Sternen
Enderstrasse 7, 5303 Würenlingen
(hinter Restaurant zum Sternen)
www.weingut-sternen.ch
1. und 2. Mai, 11 bis 17 Uhr

Wiler Trotte
Oberdorfstrasse 65, 5276 Wil AG
www.wilertrotte.ch
2. Mai, 11 bis 21 Uhr
3. Mai, 11 bis 17 Uhr

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

Weinprämierung: «Goldener Aargauer Weingenuss»

Aargauer Winzerinnen und Winzer stellten sich immer wieder bei Wettbewerben und Bewertung der Jury. Bereits zum 17. Mal wurde der Weinwettbewerb «Goldener Aargauer Weingenuss» durchgeführt.

Marcel Suter

In der Schweiz finden sich immer mehr Spitzenweine auf dem Markt, die mit oder ohne Segen einer Fachjury auch ausserhalb der helvetischen Gemarkung grosse Beachtung finden. Der Grund dafür sind erfreulicherweise innovative, junge Winzerinnen und

Winzer, die mit sehr viel Fachwissen Weine keltern. Ihre Produkte sind qualitativ hervorragend und treffen den Geschmack der Konsumentinnen und Konsumenten. «Wann ist der Wein gut?» Diese Frage wird nicht nur in einem Wettbewerb, sondern vielmehr im Markt geklärt. Es ist wichtig, Weine zu finden, die zum persönlichen Gau-

men passen. Zur Prämierung «Goldener Aargauer Weingenuss 2025» bewerteten 20 Degustatorinnen und Degustatoren aus der ganzen Schweiz über 170 Aargauer Weine aus acht Kategorien. Das Ziel dieser Prämierung ist, gemeinsam die hohe Qualität der Aargauer Weine weiter zu steigern und der Öffentlichkeit zu präsentieren.

Neben dem Lerneffekt durch einen Workshop, in welchem Trends, Stärken und Schwächen beraten werden, erhalten 30 Prozent pro Kategorie das begehrte Diplom «Goldener Aargauer Weingenuss». Die 2025 ausgezeichneten Aargauer Weine sind auf der Website www.aargauer-weine.ch publiziert.



Die geehrten Winzerinnen und Winzer mit Grossratspräsident 2025, Markus Gabriel, und Patricia Kettner, Generalsekretärin Departement Finanzen und Ressourcen, in der Bildmitte. Bild: Gerry Frey

Würdigung des Aargauer Weins als Kulturgut

Mit der Kürung der Aargauer Staatsweine würdigt der Kanton das Engagement und die hohe Professionalität der Aargauer Winzerinnen und Winzer. Durch die Auszeichnung wird die Bedeutung des Weins als Aargauer Kulturgut gestärkt. Die Staatsweine werden an Aargauer Staatsanlässen ausgeschrieben und stossen über Kantons- und Staatsgrenze hinaus auf ein positives Echo. 2025 haben die Aargauer Winzerinnen und Winzer 126 Weine zur 20. Auszeichnung eingereicht. Eine interkantonale Fachjury hat daraus in einem zweitägigen Auswahlprozess 20 Finalweine ausgewählt, also je vier Finalisten pro Kategorie. Aus diesen 20 Weinen erkor dann eine Jury unter Leitung des Aargauer Finanz- und Landwirtschaftsdirektors Markus Dieth in fünf Kategorien den Staatswein.

Die Staatsweine 2025

Kategorie Riesling-Sylvaner:
Würtenlingen Riesling-Sylvaner 2024,
Weingut zum Sternen, Andreas Meier + Co AG, Würtenlingen

Kategorie Weisse Spezialitäten:
Sauvignon blanc Remigen AOC Aargau 2024,
Weinbau Hartmann AG, Remigen

Kategorie Pinot Noir:
Pinot Noir 2023,
Jeck Weine, Zeiningen

Kategorie Rote Spezialitäten:
Riedhof Barrique 2022,
Weinbau Märki, Rüfenach

Spezialkategorie Schaumwein:
Fürst brut 2023,
Weingut Fürst, Hornussen

ANZEIGEN



Weingut Hartmann
Remigen
www.weinbau-hartmann.ch



Freitag, 1. Mai, Samstag, 2. Mai, Sonntag, 3. Mai, von 10.00 - 19.00 Uhr

Erleben Sie unseren ökologischen Anbau und römische Weinkultur.

- Reb- und Naturwanderweg
- Degustation
- Festwirtschaft
- Sonntagskonzert ab 11.30 Uhr: Seniorenmusik Wildegg Möriken

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

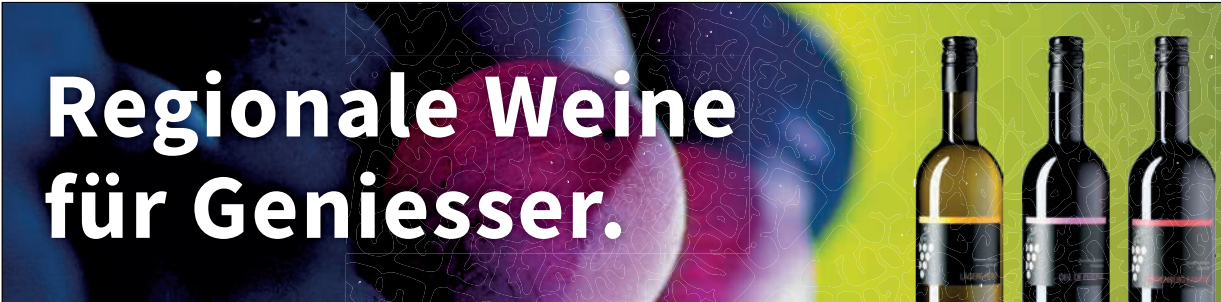




OFFENE WEINKELLER
1. | 2. | 3. MAI 11-17 UHR

BAUMGARTNER WEINBAU AG TEGERFELDEN

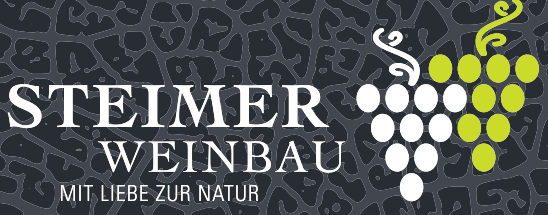




Regionale Weine für Geniesser.



Wir haben am 1. + 2. Mai offen.



STEIMER WEINBAU
MIT LIEBE ZUR NATUR

STEIMER WEINBAU · Christian Steimer · Lindenplatz 10 · 5430 Wettingen

www.steimer-weinbau.ch

 BESUCHEN SIE UNSEREN ONLINESHOP

Regionaler Genuss mit Erlebnischarakter

Wein gehört zum Aargau wie die Trauben an die Reben – und das nicht erst seit gestern. Schon jahrhundertlang prägt der Weinbau Landschaft, Kultur und Lebensart im Kanton.



«Wo Weinberge die malerische Natur prägen, sind Aktivitäten im Freien nicht weit!»

Aargau Tourismus

Wie die Schlösser gehört auch der Wein zur Aargauer Geschichte, und die Verbindung von Wein und Tourismus gewinnt an Bedeutung.
Bild: Aargau Tourismus

Willkommen im Aargau!

Die Verbindung von Wein und Tourismus wird in den kommenden Jahren weiter an Bedeutung gewinnen. Mit kurzen Wegen, persönlicher Begegnung und glaubwürdiger Regionalität positioniert sich der Aargau zunehmend als genussvolle Entdeckungsregion der Schweiz. Erholung in der Natur und am Wasser, ein breites Kultur-, Gastro- und Sportangebot sowie erlebnisreiche Bäder und Museen prägen den Kanton. Aargau Tourismus hat es sich zur Aufgabe gemacht, für Einwohnende wie Gäste mit Herzblut und Leidenschaft unvergessliche Erlebnismomente zu schaffen.



Aargau Tourismus AG

Laurstrasse 10
5200 Brugg

info@aargautourismus.ch
www.aargautourismus.ch

Claudia Näf
Aargau Tourismus

Wer an den Aargau denkt, denkt an stolze Schlösser, historische Städtchen und beeindruckende Natur. Und genau dort, auf sanften Hügeln vor den Toren idyllischer Altstädte, teils direkt am Fusse mittelalterlicher Adelshäuser, reifen Trauben, die weit mehr sind als ein landwirtschaftliches Produkt: Sie sind Ausdruck regionaler Identität.

Tradition in jedem Tropfen

Die Geschichte des Aargauer Weinbaus reicht bis zu den Römern zurück. Davon erzählen heute unter anderem die vier Museumsrebberge rund um den einstigen Römerstützpunkt Vinonissa. Auch der Rebpfad auf Schloss Wildegg führt mit interaktiven Stationen durch vergangene Jahrhunderte und veranschaulicht: Wein ist im Aargau mehr als nur Getränk – er ist Kulturgut.

Seit der Römerzeit wurde der Weinbau im Kanton mit grosser Leidenschaft weiterentwickelt. Aus einem Alltagstrunk wurde ein charismatisches Qualitätsprodukt. Historische Altstädte wie Bremgarten, Lenzburg und Brugg schmiegen sich an Weinbaugebiete der Spitzenklasse und ver-

binden Geschichte, Genuss und Lebensfreude auf ganz besondere Weise.

Herkunft, die man schmeckt

Mit knapp 400 Hektaren Rebfläche ist der Aargau der viertgrösste Weinbaukanton der Deutschschweiz. Die Branche ist geprägt von einer bemerkenswerten Sortenvielfalt und einer Vielzahl engagierter, oft kleinstrukturierter Betriebe, die den Weinbau in mehreren regionalen Anbaugebieten tragen. Hinter diesen Zahlen verbirgt sich vor allem eines: ein bemerkenswertes Spektrum an Weinen mit unverkennbarer Handschrift.

So bringt zum Beispiel das Fricktal ausgewogene Rotweine hervor, das untere Aaretal ist bekannt für elegante Pinot Noirs, während das Zurzibiet mit Sortenvielfalt und Spezialitäten überzeugt. In jedem Fall Weine, die weit über die Kantonsgrenze hinaus geschätzt und in Restaurants, Weinlokalen und auf Terrassen ausgeschenkt werden. Prämierte «Aargauer Staatsweine» und der «Goldene Weingenuss» unterstreichen das Qualitätsniveau der Region.

Zudem zeigt sich der hohe Stellenwert lokaler Spezialitäten in der Vielfalt an Hofläden und professionellen Anbietern wie beispielsweise dem Jura-park Aargau. Allein dort finden Aargau-

Begeisterte über 450 zertifizierte Regionalprodukte – von Spargel-Kernotto bis Kirschenbalsamessig, von Mostbröckli bis Geissä-Mutschli.

Wer sich lieber auswärts verwöhnen lässt, hat mit dem Gütesiegel «Aargau isch fein» die Gewissheit, dass Saisonales und Regionales vom Hof auf den Tisch kommt – darunter mindestens zwei Aargauer Weine.

Gemeinsam feiern, gemeinsam anstossen

An Veranstaltungen wie der «Weinmesse Aargau», dem «Tag der offenen Weinkeller» oder den «Badener Wein-tagen» treffen Produzenten und Gäste zusammen und machen die lokale Weinkultur zum Erlebnis. Das traditionsreiche Winzerfest Döttingen und etablierte Angebote wie «Grape Escapes – Auszeit im Rebbberg» erweitern das genussvolle Programm bis weit in den Herbst hinein.

Die Partnerschaft zwischen dem Branchenverband Aargauer Wein und Aargau Tourismus stärkt die Positionierung als Wein- und Erlebnisregion zusätzlich und unterstreicht die Selbstverständlichkeit, mit der sich Wein, Kulinarik und heimische Tradition im Aargau verbinden.

Auffällig ist dabei eine Entwicklung: Aargauer Wein wird nicht nur

probiert, sondern bewusst gewählt. Die Bevölkerung steht mit Überzeugung hinter ihren Produkten – eine Akzeptanz, die die gelebte Authentizität im Aargau widerspiegelt.

Einladung zu unvergesslichen Momenten

Wo Weinberge die malerische Natur prägen, sind Aktivitäten im Freien nicht weit: Zahlreiche E-Bike-Routen machen Lust auf entspannte Ausflüge, bei Wanderungen entlang der Reben lässt sich schnell neue Energie tanken, in den charmanten Altstädten locken Genusstouren mit Rätselspass und regionalen Köstlichkeiten.

Ob Degustation direkt auf einem Weingut, Picknick zwischen den Reben oder eine Übernachtung mit Blick auf die Weinberge – im Aargau ist Wein nicht nur im Glas erlebbar, sondern als Teil einer Landschaft, die zum Entdecken und Verweilen einlädt.

In vino veritas

So erhaben der Genuss, so reich die Aargauer Wein- und Erlebniskultur. Sie lässt Einheimische wie Gäste tief in die Welt des Weins eintauchen. Wein prägt hier Natur, Geschichte und gesellschaftliches Leben: In jedem Schluck liegt ein Stück Aargau. Zum Wohl!

ANZEIGE



Die besten Aargauer Weine finden Sie bei uns.
70 Aargauer Weine zu Top-Preisen und gratis Hauslieferung ab CHF 100.–

Jubiläums-Fäscht in Wohlen am Samstag, 9. Mai, 10–17 Uhr
180 Weine aus aller Welt, diverse Winzer, 10–33% Jubiläumsrabatt auf das ganze Sortiment*, Gourmetstände, Festwirtschaft, Bar, Glacé, Kinderattraktionen und vieles mehr! Weitere Informationen: schüwo.ch

*Ausgenommen: Spirituosen, Aktionen, Nettoartikel & Raritäten, keine Rabattkumulation, Champagner 5%



SCHÜWO
Trink-Kultur

Zunehmend im Rampenlicht: Aargauer Weine werden gefeiert

Aargauer Weine sind längst Teil der regionalen Identität. Und sie werden gefeiert: sichtbar, selbstverständlich und in ganz unterschiedlichem Umfeld.

Marcel Suter

Bei festlichen Anlässen oder für den besonderen Standard von Empfängen spielt der Wein eine wichtige Rolle. Ein Beispiel ist die jährliche Kürung der Aargauer Staatsweine, die das kulinarische Kulturgut aus der Region zum protokollarischen Teil von offiziellen Begrüssungen macht. Die jährliche Auswahl hat sich zu einer etablierten Veranstaltung entwickelt und rückt die Qualität «unseres Weins» ins Zentrum der Öffentlichkeit. Eine ähnliche Präsenz gewähren dem heimischen Reben-saft viele Städte und Gemeinden mit dem eigenen Stadt- oder Ortsbürgerwein. Teils werden sogar Reben gepflegt oder die neuen Jahrgänge – wie in Baden – von einer Reben- und Trottenkommission mit einer Kunstedition bei der Etikette volksnah zelebriert. In Aarau ist es undenkbar, das Bankett am Kinderfest «Maienzug» ohne den roten und weissen «Ortsbürger Wy» zu geniessen. Früher gab es bei der Aufnahme ins Ortsbürgerrecht eine Urkunde, heute gibt es ein Dreierset Aargauer Wein!

Dorfjubiläen erhalten oft nicht nur Fahnen mit einem besonderen Logo, sondern auch den Festwein mit einer eigens kreierten Etikette. Damit werden Geschichte, Geselligkeit und Verbundenheit genussvoll dokumentiert.

Festwein «Argovia»

Müssen es bei Grossanlässen und nationalen Events im Kanton Aargau «Waadtländer» oder «Walliser» sein? Nein! Seit dem Eidgenössischen Jodlerfest 2005 in Aarau ist der Aargauer Festwein moralische Pflicht und diese Usanz gilt mittlerweile auch bei traditionellen Events wie Schwing-, Musik- oder Turnfesten. Der Aargau kann nicht nur Feste organisieren, sondern sie auch mit eigenem Wein begleiten. Tausende kommen aus dem ganzen Land in den Kanton Aargau, geniessen Gastfreundschaft, regionales Flair und heimische Weine aus Aargauer Rebgebieten. Mehr Verwurzelung geht nicht.

Heitere Open Air

Ein besonders sichtbares Beispiel für die Verbindung von Wein und moder-



Aargauer Wein gehört zur Feier: In Baden werden dieses Jahr zum zweiten Mal die Weintage mit vielfältigem Programm und der Tavolata angeboten. Bild: Fabian Schmid

ner Eventkultur ist das Heitere Open Air in Zofingen. Zwar steht hier die Musik im Zentrum, doch Aargauer Wein ist seit Jahren Teil des gastronomischen Angebots und gehört zum Festival-

erlebnis. Diese Präsenz zeigt, dass sich regionale Weine auch in trendigen, jungen Formaten behaupten. Die Produkte werden von einer Jury ausgewählt, womit das Aargauer Weinsortiment auf

Weintage Baden

Von 27. April bis 3. Mai 2026 finden zum zweiten Mal die Badener Weintage statt. Sie versprechen viele Wein-Highlights aus der Region. Das Motto der zweiten Ausgabe der Badener Weintage lautet «Erleben, entdecken, verbinden». Vielfältige Wein-Highlights der Region sollen während einer Woche voller Genuss, Gemeinschaft und Geschichte gebündelt werden.

Zum Detailprogramm:
www.deinbaden.ch

dem «Heiteren» jährlich wechselt. Der Prozess gewährt die regionale Vielfalt und die Möglichkeit für kleinere Betriebe, sich in der feiernden Öffentlichkeit zu präsentieren.

ANZEIGE



Verführerische Tropfen, eindruckliche Landschaften und Begegnungen mit leidenschaftlichen Winzern.

Unsere Weinreisen stehen für authentische Genussmomente und echte **Insider-Erlebnisse**. Ob in der sonnenverwöhnten **Toskana** und der **Lombardei**, in den renommierten Weinregionen **Spaniens**, in **Bordeaux** und der **Champagne** oder auf unserer genussvollen **Weinschiffreise** durch das traditionsreiche **Rheintal** – jede Reise entfaltet ihre eigene, unverwechselbare Note.

Begleitet von ausgewiesenen Weinexperten wie **Toni Ottiger** und **Stefan von Däniken** sowie in Zusammenarbeit mit unseren Partnern **SCHULER Weine 1694** und **Selection Schwander** öffnen sich Türen, die sonst verschlossen bleiben. Degustationen erlesener Weine, persönliche Einblicke in die Welt der Winzer und sorgfältig ausgewählte kulturelle Höhepunkte machen jede Reise zu einem ganzheitlichen Erlebnis.

Als Spezialist für genussvolle Reisen steht Twerenbold für Qualität und unvergessliche Momente rund um den Wein.

Unsere Partner

selection | schwander



Weinexperte
Stefan von Däniken



Weinexperte
Toni Ottiger



twerenbold.ch/weinreisen



Twerenbold
Reisekultur, die inspiriert

Herzblut für regionales und saisonales Kochen

Das Gütesiegel «Aargau isch fein» zeichnet Gastronomiebetriebe aus, welche mit Herzblut regional und saisonal kochen, mit frischen Zutaten direkt von den Bauernfamilien aus der Umgebung. Unverfälschter Geschmack, der auf dem Teller spürbar ist.

Vera Koch
Bauernverband Aargau

Durch die direkte Zusammenarbeit von Gastronomie und Landwirtschaft werden frische, saisonale Zutaten auf die Teller der Gäste gebracht und damit auch die lokale Landwirtschaft unterstützt. Die Speisekarten dieser Betriebe bieten mindestens vier Aargauer Gerichte, die mit hochwertigen regionalen Zutaten zubereitet werden. Ob saftiges Aargauer Rindfleisch, frisches Gemüse aus der Umgebung oder typische aargauische Spezialitäten – jedes Gericht ist ein kulinarisches Highlight. Zusätzlich finden Gäste eine sorgfältige Auswahl an Aargauer Weiss- und Rotweinen sowie Destillaten, die das Geschmackserlebnis perfekt abrunden. Diese regionalen Produkte werden auf der Karte deklariert.

«Aargau isch fein» – wir kochen mit Regionalprodukten!
Bild: zvg



Ein starkes Zeichen für Nachhaltigkeit

Mit dem Gütesiegel «Aargau isch fein» wird nicht nur die hohe Qualität der Produkte gewürdigt, sondern auch das

Engagement für eine nachhaltige und zukunftsfähige Landwirtschaft. Wer in einem Gasthof oder Restaurant mit diesem Siegel speist, trägt zur Förderung

der Regionalität bei und unterstützt die lokale Wirtschaft. In Zeiten globaler Märkte und Ferntransporte setzt das Gütesiegel ein klares Zeichen für den

Wert regionaler Produkte und für eine starke, nachhaltige Gemeinschaft.
.....
www.bvaargau.ch

Aargau kulinarisch entdecken
Erleben Sie die Vielfalt der Aargauer Küche und geniessen Sie echte Gastfreundschaft – frisch, regional und authentisch. Alle ausgezeichneten Betriebe finden Sie unter:
www.landwirtschaft.ag/gastronomie

Neu: der «Aargau isch fein»-Gutschein
Besonders praktisch und ideal zum Verschenken: Der neue «Aargau isch fein»-Gutschein kann ab sofort ganz einfach online bestellt werden – entweder zum direkten Ausdrucken zu Hause oder bequem per Post nach Hause geschickt. Damit schenken Sie Ihren Liebsten ein feines, regionales Essen in einem Restaurant ihrer Wahl. Bestellung und Übersicht aller teilnehmenden Betriebe finden Sie unter www.aargautourismus.ch/aargau-isch-fein. Der Gutschein ist ein gemeinsames Produkt von Aargau Tourismus und dem Bauernverband Aargau.

ANZEIGE

Ihr Genussmoment im Aargau – der neue Aargau isch fein Gutschein



Schenken Sie Ihren Liebsten ein feines regionales Essen in einem Restaurant Ihrer Wahl.

Bestellen Sie einfach und unkompliziert einen Gutschein:



www.aargautourismus.ch/aargau-isch-fein



Weitere Infos unter www.landwirtschaft.ag/gutschein
Der Gutschein ist ein Produkt von Aargau Tourismus in Zusammenarbeit mit dem Bauernverband Aargau

WEIN ERLEBEN!

Degustationen und
Weinerlebnisse für
Euren Anlass

 Weingut Heuberger
Mühleweg 3
5076 Bözen - Fricktal
mehr Infos auf weingut-heuberger.ch

 **HEUBERGER**

**Weingut
Jürg Wetzel**

Aus Liebe zum Wein

Weinladen an der
Geissbergstrasse 1
in Ennetbaden



www.weingutjuergwetzel.ch

JECK  **WEINE**

Désirée & Daniel Jeck
Steinackerweg 15 | 4314 Zeiningen
Tel. 061 851 27 24

www.jeck-weine.ch

WEINGUT ZUR LINDE



weingutlinde.ch

WeinbauKäser



Stefan und Brigitte Käser-Härdi

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

Weingut Schödler Villigen 

**Fr 1.5. + Sa 2.5.2026
11 - 19 Uhr**
Weindegustation
Kellerführung
Festwirtschaft

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

 **WEINGUT
ALTER BERG**

Tegerfelden

**Ausgezeichnete Weine –
im Einklang mit der Natur.**

Michael Deppeler
weingut-alter-berg.ch

 **BÜCHLI WEINE**
Aus Freude am Genuss

Offene Weinkeller

FR. 1. Mai 11 – 20 Uhr
SA. 2. Mai 11 – 17 Uhr

5078 Effingen – buechli-weine.ch

MOSTI FURER
Saft · Wein · Essig



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



**Wubaweinfest
1. – 3. Mai 2026**
Weindegustation
Winzerbeizli
Kinderspielecke

**Weinbau
Gerhard Wunderlin**

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

 **Weinhof
Nyffenegger**

Familie David Nyffenegger
Winzerfamilie aus Döttingen

Sännelocherstr. 24
5312 Döttingen
weinhof-nyffenegger.ch

Wein und Emotionen

 **Benz-Weine.ch**
Dorfstrasse 77, 5430 Wettingen

**Seit 1967 produzieren wir Weine
mit und aus Leidenschaft !**

Degustationen 2026

4. + 5. Juni/16.00 – 20.00 Uhr
18. + 19. Juni/16.00 – 20.00 Uhr

28. + 29. August
16.00 – 20.00 Uhr/14.00 – 20.00 Uhr

4. bis 6. Dezember
16.00 – 20.00/14.00 – 20.00/14.00 – 17.00 Uhr

Fehr + Engeli Ueken AG, Hauptstrasse 7, 5028 Ueken
www.fehr-engeli.ch / info@fehr-engeli.ch





WEINGUT-STERNEN.CH

 **WEINGUT ZUM STERNEN
WÜRENLINGEN**

**OFFENER WEINKELLER
1.&2. Mai 2026**

Trotte Würenlingen
(hinter Restaurant Sternen)



**Kellerverkauf und
Weindegustation 2026**

Freitag 1. Mai, 11:00-22:00
Samstag 2. Mai, 11:00-19:00

- Degustation der neuen Jahrgangsweine
- 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

 **BIRMENSTORFER WEINE
EINZIGARTIG WIE DU**

**Frühlingsdegustation - Tag der offenen Weinkeller
1. & 2. Mai 2026**



Öffnungszeiten:

Freitag, 1. Mai	Degustation 11:00 bis 21:00 Uhr - Trottstübli 15:00 bis 24:00 Uhr
Samstag, 2. Mai	Degustation 11:00 bis 21:00 Uhr - Trottstübli 14:00 bis 24:00 Uhr

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

Weinbaugenossenschaft Birmenstorf Bruggerstrasse 3 - 5413 Birmenstorf
Telefon 056 225 16 46 kontakt@birmenstorfer.ch - www.birmenstorfer.ch

Edle Tropfen – der Aargauer 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.

Karikaturist Silvan Wegmann



Badener Stadtwein Kunstedition 2026, Réserve Barrique

Jahrgang: 2023
Preis: 75 cl Fr. 35.–
Traubensorte: Pinot Noir

Die diesjährige Badener Stadtwein-Kunstedition hat der bekannte Karikaturist Silvan Wegmann alias Swen geschaffen. Die Edition wird erst an der Vernissage vom 28. April in der Spitalrotte Ennetbaden präsentiert, weshalb uns Swen hier den Réserve Barrique 2023 auf dem Silbertablett präsentiert, der – wie der Inhalt der Kunstedition – 12 Monate in einheimischer Eiche ausgebaut wurde. Passt hervorragend zu weissem und rotem Fleisch, Pasta-Gerichten, aber auch zu etwas Asiatischem.

Rebgut der Ortsbürgergemeinde Baden, Baden
www.badenerstadtwein.ch

Urs Gasser



Cuvée 4 Barrique

Jahrgang: 2018
Preis: 75 cl Fr. 29.–
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Pinot, Pinotage und Merlot

Die fein abgestimmte Kombination dieser vier Traubensorten führt zu einem gehaltvollen Wein mit intensivem Fruchtbouquet, getragen vom Temperament und der Würze des Cabernet Sauvignon. Der Ausbau im Eichenfass gibt zusätzliches Volumen und ergänzt das volle Bouquet mit einer feinen Caramernote. Passt zu allen Gerichten (Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte, Gemüse oder Käse).
Auszeichnung: Golddiplom Aargauer Weingenuss 2025

Fehr & Engeli Ueken AG, Ueken
www.fehr-engeli.ch

Michel Baumgartner



Lekker by Michel

Jahrgang: 2025
Preis: 75 cl Fr. 22.–
Traubensorten: Sauvignier Gris, Sauvignac, Sauvitage und Muscaris, 4 PIWI-Sorten (pilzwiderstandsfähige Neuzüchtungen)

Verführt mit einem fruchtigen Bouquet nach Pfirsich, Mirabellen und Mango. Leicht süsslicher Auftakt, gefolgt von einer frischen Säure und intensiver Gaumenaromatik. Das Cuvée Lekker passt wunderbar zum Apéro vor einem Braai – einem typischen südafrikanischen BBQ – sowie zu vegetarischen oder asiatischen Gerichten.

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

Thomas und Christina Lindenmann



L'amante

Jahrgang: 2022
Preis: 75 cl Fr. 48.50
Traubensorte: Pinot Noir

Auserlesene getrocknete Trauben sind die Basis für dieses edle Produkt. Eine Kombination aus Feinfrucht und Dörraromen, Kirschen, Lakritze und die Röstigkeit von neuen Barriquefässern wirken breit. In der Nase und im Gaumen zeigt sich der «L'amante» äusserst verführerisch. Passt zu Fleischgerichten, Geflügel oder Wild.
Auszeichnung: Golddiplom am Grand Prix du Vin Suisse und am Aargauer Weingenuss

Weingut Lindenmann, Seengen
www.weingut-lindenmann.ch

Susi Steiger-Wehrli



Rosé Erlinsbach, AOC Aargau

Jahrgang: 2025
Preis: 75 cl Fr. 17.–
Traubensorte: Pinot Noir

Kirschrot mit dunklen lachs- und imperialroten Nuancen. In der Nase reife Erd- und Waldbeeren- sowie feine Cranberry-Noten. Am Gaumen samtiger Auftakt, trocken und harmonisch ausbalanciert zwischen Frische und Mineralität. Geschmeidig, saftig und mit feinen Gerbstoffen. Strukturierter, eleganter Abgang mit nachhaltiger Frische. Ideal zu Sommerküche und Apéro: Antipasti, Bruschetta, Trockenfleisch, milde Käse, Poulet vom Grill, grillierter Lachs, Crevetten, mediterrane Fischgerichte, vegetarische Gerichte.

Wehrli Weinbau AG, Küttigen
www.wehrli-weinbau.ch

Peter Büchli



Büchli Bianco di Merlot

Jahrgang: 2025
Preis: 75 cl Fr. 19.50
Traubensorte: Merlot

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. Zu Apéro, Fisch und hellen Fleischgerichten.

Büchli Weine, Effingen
www.buechli-weine.ch

David Nyffenegger



Nyffeneggers Diolinoir

Jahrgang: 2023
Preis: 75 cl Fr. 28.–
Traubensorte: Diolinoir

Der Diolinoir ist eine Neuzüchtung aus dem Jahr 1970 zwischen Rouge de Diolly und Pinot Noir. Die spätreife Traube zeichnet sich durch ein fruchtbetontes Aroma, samtige Tannine sowie gute Struktur aus und ergibt einen markanten Rotwein. Passt zu kräftigen Fleisch- und Wildspezialitäten und würzigen Käsesorten wie Schimmelkäse.
Auszeichnung: Gold 2025 bei der International Wine Challenge (AWC-Vienna.at)

Weinhof Nyffenegger, Döttingen
www.weinhof-nyffenegger.ch

Bruno und Ruth Hartmann



Capra Cuvée rot Jurapark Aargau

Jahrgang: 2023
Preis: 75 cl Fr. 23.–
Traubensorten: Blauburgunder, Garanoir, Zweigelt, Dornfelder und Cabernet Jura

Reiffruchtiger Auftakt mit vielen Feinheiten von schwarzen Früchten und würzigen, samtigen Tanninen. Passt zu Wild und Geschmortem.

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

Hans Peter Kuhn



Schinzacher Chardonnay
Barrique AOC Aargau

Jahrgang: 2023
Preis: 75 cl Fr. 22.50
Traubensorte: Chardonnay

Der Wein besticht durch seinen langen, weichen Auftakt und seine angenehme Fülle. Der sechsmonatige Ausbau in französischen Barriquefässern verleiht ihm seine Würzigkeit und seinen Charakter. Elegantes Bouquet von Zitrusfrüchten. Kräftiger, anhaltender Abgang. Passt zu Spargeln, Fisch, Terrinen und hellem Fleisch.

Weinbaugenossenschaft
Schinzach
www.weinbaugenossenschaft.ch

Christian Steimer



Herrenberg Exklusiv

Jahrgang: 2025
Preis: 75 cl Fr. 19.80; 50 cl Fr. 14.-;
37,5 cl Fr. 12.-; 150 cl Fr. 49.60
Traubensorte: Pinot Noir

Ein edler Pinot Noir mit einem verführerischen Duft nach Cassis und einem eleganten Bouquet. Die frische, beerige Note verbindet sich harmonisch mit der samtigen Textur und vollmundigen Fülle. Ein geschmeidiger Rotwein für wahre Genussmomente! Passt zu Rind- und Kalbfleisch, Lamm, Braten, Grilladen, Wild, Pizza, Pasta, Käse.
Auszeichnung: Jahrgang 2024 Silber AWC Vienna (2025)

Steimer Weinbau,
Wettingen
www.steimer-weinbau.ch

Barbara und Pascal Furer-Hartmann



MOSTIS Saphir
Schinzacher Riesling-Sylvaner

Jahrgang: 2025
Preis: 75 cl Fr. 15.-
Traubensorte: Riesling-Sylvaner

Intensiv duftender, fruchtig-spritziger Riesling-Sylvaner. Ein Muss bei jedem Apéro.

MOSTI Furer,
Staufen
www.mosti.ch

Nick Schnider und Judith Schödler



Villiger SONATINA

Jahrgang: 2025
Preis: 75 cl Fr. 16.-
Traubensorte: Sauvignac (PIWI)

Dem Duft nach exotischen Früchten in der Nase folgt eine geschmeidige Gaumenstruktur. Der Neuling in unserem Sortiment macht Lust auf Sommer, Sonne und Liegestuhl! Zum Apéro, zu Spargeln oder leichten Sommergerichten.

Weingut Schödler,
Villigen
www.schoedlerwein.ch

Neubau Wiler Trotte



Wiler Barrique Pinot Noir

Jahrgang: 2022
Preis: 75 cl Fr. 24.30
Traubensorte: Pinot Noir

Pinot-Noir-Trauben aus den besten Lagen von Wil wurden zu diesem kräftigen und vollmundigen Wein verarbeitet. Durch den Ausbau in Eichenfässern (Barrique) erhält er zusätzliche Aromen, Fülle und Harmonie. Ein Genuss zu feinem Braten und anderen kräftigen Speisen.

Wiler Trotte Weinbaugenossenschaft,
Wil AG
www.wilertrotte.ch

Caroline Rippstein



Sauvignac (PIWI)

Jahrgang: 2024
Preis: 75 cl Fr. 20.-
Traubensorte: Sauvignac

Unser neuer Weisswein: die frisch-fruchtige Aromatik macht ihn zu einem vielseitigen Begleiter. Aus Traubensorten der Zukunft – nachhaltig und umweltschonend. PIWI, das ist das Kürzel für pilzwiderstandsfähige Rebsorten. Passt zu Apéro, Fisch und Käse.

Weinbaugenossenschaft Birmenstorf,
Birmenstorf
www.birmenstorfer.ch

Petra und Peter Zimmermann



Oberflacher Cuvée Rouge

Jahrgang: 2022
Preis: 75 cl Fr. 19.50
Traubensorten: Dornfelder und Pinot Noir

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. Geeignet für das Sonntagsmenü, Spaghetti Napoli, Lamm, Wild, rotes Fleisch und Pilzragout.

Weinbau Peter Zimmermann GmbH,
Oberflachs
www.weinbau-zimmermann.ch

V.l.: Andrea, Claudia, Michael und Lukas Benz



Pinot Noir

Jahrgang: 2024
Preis: 75 cl Fr. 17.-
Traubensorte: Pinot Noir

Die Trauben für diesen Pinot Noir wachsen in unserem Rebberg am steilen Lägern-Südhang. Durch viel Hingabe und Freude am Rebbau schenken wir Ihnen mit diesem Wein besondere Genussmomente und Emotionen. Passt zu Grilladen, kalten Platten, Rind- und Kalbfleisch, Lamm, Käse und Pasta.
Auszeichnung: Gold am «Aargauer Weingenuss»

Benz-Weine,
Wettingen
www.benz-weine.ch

Michael Deppeler



Bianco di Merlot

Jahrgang: 2025
Preis: 75 cl Fr. 19.-
Traubensorte: Merlot

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

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

Stefan und Brigitte Käser



Abendstern,
Assemblage barrique

Jahrgang: 2023
Preis: 75 cl Fr. 28.50
Traubensorten: Pinot Noir, Gamaret, Garanoir

Funkelnd rubinroter Wein, 12 Monate im Barriquefass gereift. Intensives, feines Bouquet, harmonische Verbindung zwischen schwarzen Waldbeeren, Vanille und Röstaromen. Gut zu festlichen Menüs mit kräftigen Komponenten.
Auszeichnung: Golddiplom «Aargauer Weingenuss» 2025

Weinbau Käser,
Oberflachs
www.weinbau-kaeser.ch

Weinempfehlungen

Michel Jaussi und Joëlle Gautier



«Unter der Linde» Grand Cru

Jahrgang: 2023
Preis: 75 cl Fr. 64.–
Traubensorte: Pinot Noir

Minimaler Ertrag aus über 40 Jahre alten Rebstöcken. Der Ausbau erfolgt 24 Monate in edlen ICÔNE-Élégance-Fässern von Seguin Moreau (75% Neuholz). Vollendet, edel und intensiv strömen die Aromen aus dem Glas. Edle Holzaromen und fein ziselierte rote und blaue Beeren, dazu Tabak, Zeder und geröstete Nüsse. Am Gaumen berührt der Wein jede Ecke und ist vollmundig mit erfrischenden, reifen Tanninen und einer beeindruckenden, feinen Säure. Passt wunderbar zu Coq au Vin, Kalbs-Ossobuco, Kalbskoteletts, Rinderbraten, saftigem Hohrückensteak, Lammkoteletts und reifem Käse.
Auszeichnungen: Falstaff 94 Punkte, Gerstl 20/20, Golddiplom «Aargauer Weingenuss»

Weingut zur Linde AG, Linn
www.weingutlinde.ch

Dominique Wetzell



Chardonnay

Jahrgang: 2023
Preis: 75 cl Fr. 25.–
Traubensorte: Chardonnay

Gewachsen wie jeder grosse Chardonnay in Kalkböden an zwei verschiedenen Lagen im Aargau. Im Ausbau wird die klassische Frucht durch den moderaten Einsatz von Barriques aus Eichen aus dem gleichen Terroir ergänzt. Passt zu Risotto, Spargel und hellem Fleisch.
Auszeichnung: Golddiplom «Aargauer Weingenuss» 2025

Weingut Jürg Wetzell, Ennetbaden
www.weingutjuergwetzell.ch

Gerhard Wunderlin



Carpe Vinum blanc weisse Assemblage

Jahrgang: 2024
Preis: 75 cl Fr. 17.–
Traubensorten: Sauvignon (60%), Cabernet Blanc (40%)

Unser weisser Zukunftsw Wein. In der Nase florale Aromen und weisse Früchte. Zeigt sich im Gaumen kräuterwürzig frisch, mineralisch und wird von einer saftigen Säure getragen. Macht Spass! Ideal zu Käseplatten, Gemüsequiche, Süsswasserfisch oder einfach zum Apéro.
Auszeichnungen: 91 Punkte bei der Vinum-PiWi-Degustation 2025

Weinbau Gerhard Wunderlin, Zeiningen
www.wubaweine.ch

Michael (I.) und Roman Wetzell



Merlot Reserve

Jahrgang: 2020
Preis: 75 cl Fr. 31.–; Magnum Fr. 64.–
Traubensorten: Merlot 90%, Cabernet 10%

Eine Rarität aus der Goldwand ist der vollmundige Merlot Reserve mit 10% Cabernet. Ausbau während 12 Monaten in einheimischen Barriques. Dunkle Steinfrucht und Wildkräuter. Zarte Röstaromen und ein Hauch Pfeffer. Begleitet Grilladen, Wild oder Pilzrisotto.
Auszeichnungen: 90 Falstaff-Punkte und Golddiplom «Aargauer Weingenuss»

Weingut Goldwand, Ennetbaden
www.weingut-goldwand.ch

Michael und Florian Wanner



Sauvignon Blanc AOC Aargau

Jahrgang: 2024
Preis: 75 cl Fr. 27.–
Traubensorte: Sauvignon Blanc

Intensive Aromatik nach Passionsfrucht, Holunderblüte, Stachelbeere, Grapefruit, weissem Pfirsich und grünem Spargel. Eine belebende Frische, knackige Säure am Gaumen sowie ein lang anhaltender, mineralischer Abgang runden diesen vielschichtigen Wein harmonisch ab. Passt zu asiatischen Gerichten, Ziegenkäse, frischem Spargel, leichten Fischspeisen oder einfach so als erfrischender Apéro in der Frühlingssonne.

Bickgut Weine, Würenlos
www.bickgut.ch

Christina und Thomas Lindenmann



Chardonnay Lindenmann

Jahrgang: 2025
Preis: 75 cl Fr. 18.50
Traubensorte: Chardonnay

Zitrusfruchtige Aromen, aber auch ein Hauch von Apfel und Birne. Schöne Gaumenfülle mit Ausdauer und Komplexität. Die Fruchtaromen vom Auftakt begleiten diesen fülligen Chardonnay auch noch lange im Abgang. Passt zu Apéro, diversen Vorspeisen, Fisch, Sushi, Frischkäse.

SCHÜWO Trink-Kultur, Wohlen
www.schuewo.ch

Désirée und Daniel Jeck



Chardonnay

Jahrgang: 2024
Preis: 75 cl Fr. 20.–
Traubensorte: Chardonnay

Vielschichtiges Bouquet von Aromen nach Vanille, reifem Apfel, Butter, Banane und Kokos. Kräftiger Auftakt am Gaumen mit viel Schmelz und dezenter Röstaromatik. Gehaltvoller, finessenreicher Körper mit schöner Gaumenstruktur. Sehr intensiver, lang anhaltender Abgang. Geeignet zu Lachs, Meeresfrüchten, Kalbfleisch, Geflügel «à la crème» oder Weichkäse.

Jeck Weine, Zeiningen
www.jeck-weine.ch

Marco Heuberger



Rosé

Jahrgang: 2025
Preis: 75 cl Fr. 16.–; 50 cl Fr. 11.–
Traubensorte: Pinot Noir

Erfrischend, spritzig und voller Leichtigkeit. Duftet nach Rosen und Früchten. Passt perfekt zu Apéro, Sommergerichten, Salatteller und Grilladen.

Weingut Heuberger, Bözen
www.weingut-heuberger.ch

Manfred Widmer



Cabernet Dorsa

Jahrgang: 2023
Preis: 75 cl Fr. 15.–
Traubensorte: Cabernet Dorsa

Als kräftiger, rubinfarbener Rotwein besticht er mit seinem fruchtigen, an schwarze Beeren erinnernden Aroma. Das breite Bouquet entwickelt im Gaumen einen vielschichtigen und nachhaltigen Abgang. Empfohlen zu einem kräftigen Fleisch wie Braten oder zu Wildgerichten, passt auch zu Ge grilltem.

Justizvollzugsanstalt, Lenzburg
www.1864.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, 1. Mai 2026, 11 bis 22 Uhr

Samstag, 2. Mai 2026, 11 bis 22 Uhr

Sonntag, 3. Mai 2026, 11 bis 17 Uhr

Kinderbetreuung

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

Festwirtschaft

Freitag ab 17 Uhr, Samstag und Sonntag ab 11 Uhr

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



KOMPAKT.CH