

Wanderdegustation „Aargauer Weine“ vom 25. November 2017

im Restaurant Trauben in Weinfeldern

Der erste Anlass im neuen Vereinsjahr, mit einer Wanderdegustation von bestprämiierten Aargauer Weinen, hat viele Mitglieder zur Anmeldung animiert. Zwei Neumitglieder und drei Gäste durften an diesem Abend begrüsst werden. Freude herrschte unter den meist langjährigen Mitgliedern der Weinfreunde über das Wiedersehen. Bereits der Begrüssungsapéro, ein **Schinzmacher Riesling x Sylvaner Saphir / MOSTI Furer; Staufen** wurde von den Anwesenden durchwegs positiv beurteilt.

Nach einer kurzen Begrüssung und einem Rückblick auf den ANAV-Anlass in Lenzburg, hat der Organisator des Abends, Peter Hofmann, den Mann des Abends, Herr Kollbrunner, vorgestellt.

Herr Kollbrunner führte durch den Abend, bzw. durch die Degustation der Aargauer Weine. Einiges Wissenswertes über die sieben Weinbauregionen, die jeweils auch eine eigene ANAV-Sektion im Kanton Aargau stellen, durften wir erfahren. Rund 800 Winzer bearbeiten ca. 400 ha Reben auf verschiedenen Terroirs und lesen mehr Rotwein als Weisswein. Die Weinbaugebiete liegen um den 47. Breitengrad, auf welchem sich auch das Burgund befindet.

Nach der kurzen Einführung und während dem Genuss der Vorspeise mit **pochierten Forellenröllchen auf Rahmlauch**, konnten wir mit geschärften Sinnen, sprich Nase, Augen und Zunge, die ersten drei Weissweine verkosten. Es waren dies ein **Riesling x Sylvaner / Fehr + Engeli; Ueken**, ein **Riesling x Sylvaner Wyse Birmenstorfer / WBG Birmenstorf** und ein **Sauvignon Blanc / Rahel & Daniel Buchmann**. Auf die Frage von Herr Kollbrunner, welcher Wein denn am besten geschmeckt habe, gab es erwartungsgemäss verschiedene Meinungen. Wie sollte es auch anders sein, Wein ist und bleibt Geschmackssache.

Vor dem Hauptgang, **Schnitz und Drunder mit Blaukraut**, wurden sowohl ein **Fürstlicher Federweiss Pinot Noir / Erika und Daniel Fürst; Hornussen** gereicht, als auch der erste Rotwein, ein **Pinot Noir Sengen / Weingut Lindenmann; Sengen**.

Zum Hauptgang waren es dann drei Rotweine, die gekostet und auf Farbe, Bouquet und Körper beurteilt werden konnten. **Edelblut Tegerfelden Pinot Noir; Sandra & Lukas Baumgartner, Stierenblut Pinot Noir Barrique / Wehrli's Weinbau; Küttigen und Reservé Kloster Sion Klingnau / Weingut Sternen; Würenlingen**. Alle Weine beschrieb Herr Kollbrunner jeweils auf seine eigene, ruhige Weise.

Während wir auf das Dessert warteten, **einem Stück Rüeblitorte**, das wie bereits die Vorspeise und der Hauptgang eine bekannte Aargauer Spezialität ist, haben die Damen vom Restaurant Trauben noch einmal drei verschiedenen Rotweine zur Degustation eingeschenkt. Ein **Ittenthal Merlot / Weinbau Roland Schraner; Kaisten**, ein **Gamaret Tegerfelden Loch / Sandra & Lukas Baumgartner** und ein **Cuvée Finesse / Wiler Trotte / Claudia & Guido Oeschger**.

Selbstverständlich wurden alle Weine auf Wunsch nachgeschenkt.

Am Schluss der Degustation hat Herr Kollbrunner noch die Preise der degustierten Weine bekannt gegeben, welche sich doch eher moderat darstellten.

Die Stimmung während des ganzen Abends war gelöst. Untereinander wurde viel diskutiert über die verschiedenen Weine, Vergleiche gezogen und Meinungen ausgetauscht. Es war ein rundum gelungener Abend. Ein herzliches Dankeschön an den Referenten aus dem Kanton Aargau.

Es war der letzte Anlass im Jahr 2017 und wir freuen uns bereits auf 2018, dem Jubiläumsjahr der Thurgauer Weinfreunde.

Myriam Schiess

