



Geschätzte Weinfreundinnen und Weinfreunde

Gerne laden wir Sie zur ersten Degustation im 2019 ein.

Am 8. Februar 2019 treffen wir uns im Landgasthof Krone in Wittnau zum spannenden Thema „Portugiesische Weine - 100% reinsortig“

Portugal beherbergt einen riesigen Schatz an Rebsorten. Man geht davon aus, dass mindestens 77 Rebsorten ursprünglich aus dem kleinen Land am südwestlichen Ende Europas stammen. Die meisten sind international völlig unbekannt und werden meistens in Cuvées «versteckt».

Wir verkosten Weine aus verschiedenen Gebieten, die unterschiedlicher nicht sein könnten:

Der regnerische Norden, der heisse Süden, das steile, terrassierte Douro-Tal und sogar die abgelegene Vulkaninsel Madeira. Eine Gemeinsamkeit der Weine ist, dass sie jeweils zu 100% aus einer einzigen Traubensorte gekeltert wurden.

Sehr gespannt sein dürfen wir auf die beiden Dessertweine, einen **Bual 15 years old Madeira** und den **Moscatel Superior Jg 2002**.

Es gibt viel zu entdecken, lassen Sie sich überraschen!

Präsentiert werden die Weine von Marcel Luther aus Buochs. Trotz seines noch jungen Alters, beschäftigt er sich schon lange mit dem Thema Wein. Nach dem Studium in «Gastronomischen Wissenschaften», arbeitete er als Weineinkäufer und Weingutsleiter. Zwischenzeitlich hat er auch die Ausbildung zum Weinakademiker abgeschlossen. Als Weinfreund ist er bei der Sektion Luzern nicht nur dabei, sondern leitet im Jahr mehrere

Degustationen - meistens mit reinsortigen Weinen.

Zeit / Ort / Anfahrt / Rückfahrt

- Freitag, 8. Februar 2019, 18.15 Uhr Türöffnung; Landgasthof Krone, Wittnau
- Beim Restaurant hat es einen grossen Parkplatz!
- Anfahrt per Postauto-Linie 136 ab Bahnhof Frick 18.05 oder 18.20 Uhr bis Wittnau Obere Gasse
- Retour, 22.52 Uhr via Oberhof oder 23.43 Uhr direkt nach Frick

Kosten

Fr. 95.00 für Mitglieder bzw. Fr. 115.00 für Gäste

Bitte überweisen Sie Ihre Kosten bis spätestens Montag, 04.02.2019, auf das Konto 50-2709-1

der Raiffeisenbank Regio Frick, 5070 Frick, IBAN CH 42 8069 1000 0011 9567 9.

Besten Dank.

8. Februar 2019, Landgasthof Krone in Wittnau

Wine and Dine mit portugiesischen Weinen

Ablauf und Menu

Die Familie Schmid und das Landgasthof Krone-Team verwöhnen uns mit einem feinen, portugiesisch angehauchten Menü, passend zu den servierten Weinen.

18.15 h: Türöffnung

18.30 h: Apéro, Olivenbrot und Coppa frisch geschnitten auf der italienischen Hand-Aufschnittmaschine

19.10 h: 2er Serie Weisswein

19.20 h: Vorspeise, Insalata Pastéis de Bacalau

(Blattsalat mit Kabeljau Croquetten an herzhafter Tomatensauce)

19.50 h: 2er Serie Rotwein

20.15 h: 3er Serie Rotwein zum Hauptgang

20.30 h: Hauptgang, De Vaca do Cachaço, Batatas con Bakon, Legumes

(Ganz gebratener Rinder-Hohrücken, Frühlings-Kartoffeln im Salzbad mit Speck und Gemüse)

21.30 h: 2 Dessertweine

21.40 h. Dessert, Nanta de Belem

(das portugiesische Kult-Gebäck mit Vanille Glace)

Anmeldung

-
Der Link am Ende der Einladung oder die erhaltene E-Mail führt Sie direkt zum online-Anmeldeformular. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Bestätigung per E-Mail.

Wenn Sie Allergiker oder Vegetarier sind, teilen Sie uns das bitte mit.

Hinweis: Mitglieder, welche diese Einladung nicht per E-Mail erhalten haben, können sich weiterhin bei unserer Aktuarin anmelden:

Yvonne Jakopp, Unt. Grubenstr. 2, 5070 Frick. Tel. 062 874 15 30.

Wir freuen uns schon heute auf Ihr zahlreiches Erscheinen und einen lehrreichen, vergnügten Abend.

Gerne begrüssen wir auch ihre Freunde als unsere Gäste.

Der Vorstand der Fricktaler Weinfreunde.

[Anmeldung Vereinsanlass](#)