



Wine & Dine der Fricktaler Weinfreunde

Nachdem unsere erste Gala zur Vorstellung von Fricktaler Weinen letztes Jahr ein sehr positives Echo bei unseren Mitgliedern zeigte, wurde das Format beibehalten. Wiederum wurden alle Mitglieder, die selber Weine produzieren, angeschrieben und gebeten, einen oder zwei ihrer Weine an einem Dinner vorzustellen und zu kommentieren. Wiederum haben praktisch alle Produzenten positiv auf unsere Anfrage reagiert, was es dem Vorstand nicht leichter machte, eine Auswahl für eine passende Dinner Begleitung zu treffen und möglichst alle Weinbauern zu berücksichtigen.



Der passende Rahmen, die Information und ein hochstehendes Menue

Im festlich gedeckten Saal des Restaurant Post in Bözen konnte unser Präsident, Ueli Jehle, 65 erwartungsfrohe Weinfreunde und Produzenten begrüßen. Nach einer launigen Einführung übergab er an unser Vorstands-Mitglied Käthi Hirt, die als Moderatorin durch den Abend führte.

Eröffnet wurde der Abend mit einem Wuba Crémant von Gerhard und Andrea Wunderlin aus Zeiningen. Zum Amuse Bouche wurden ein Zeiniger Sauvignon Blanc aus Zeiningen durch Gerhard Wunderlin und ein Sauvignon Blanc von Erika und Daniel Fürst, Hornussen durch Marvin Fürst vorgestellt.



Zur Vorspeise, einer gerösteten Griessuppe Leopold, wurden ein Oeil de Perdrix aus Wil durch Guido Oeschger und einen Schiller aus Bözen durch Reto Pfister kommentiert. In der ersten Serie von Rotweinen konnte Marvin Fürst ihren Pinot Noir Spätlese, Peter Büchli seinen Cabernet Dorsat aus Effingen und Jolanda Stoll einen Réserve Pinot Noir vom Weingut Heuberger in Bözen vorstellen. Zum Hauptgang, einem Kalbsschulterbraten sanft gegart mit Schnittlauchkartoffelstock und Rotkraut wurden zwei weitere Spezialitäten, ein Zweigelt Cabernet durch Walter Häfliger aus Oberhof und ein Ueker Cabernet Sauvignon/Merlot durch Urs Gasser von Fehr und Engeli vorgestellt. Als Abschluss der Rotweine wurde ein Syrah Barrique von Alice und Peter Gutzwiller aus Magden durch Käthi Hirt und ein Violet aus Bözen, wiederum durch Reto Pfister, präsentiert. Zum Dessert, einem warmen Apfelkuchen mit Vanilleglace durfte Guido Oeschger seinen Strohwein aus Wil kommentieren.

Als Abschluss eines wiederum toll gelungenen Anlasses durfte Ueli Jehle der Küchenbrigade für das feine Menue und den tollen Service danken. Auch er bedankte sich nochmals bei den Produzenten für ihre Spende und Präsentationen. Käthi Hirt wurde für ihre gekonnte Moderation des Abends mit einem Blumen-Geschenk geehrt. Mit den guten Wünschen für die Festtage konnte der Präsident einen weiteren Höhepunkt unserer Veranstaltungen schliessen und allen eine gute Heimkehr wünschen.



Weinfreunde Fricktal

2. Fricktaler Gala 27.11.2015

