





Am 2. November 2018 trafen sich 50 Fricktaler Weinfreunde im festlich gedeckten Saal des Restaurant Post in Bözen zur letzten Degustation in diesem Jahr. Nach dem Apéro, mit einem Schaumwein von Wehrli Weinbau aus Küttigen, durfte unser Präsident, Ueli Jehle, die erwartungsvollen Teilnehmer mit seiner bekannten launigen Art begrüßen. Mit Markus Fuchs, seines Zeichens Weinakademiker, Vorstandsmitglied des Branchenverbandes Aargauer Weine und Mitglied der Aargauer AOC-Weinkommission, durfte er einen ausgewiesenen Kenner als Leiter



der heutigen Degustation präsentieren.

Nach einer allgemeinen Einführung zum Weinbau im Kanton, dem 4. grössten Weinproduzenten in der Schweiz mit 7 Weinregionen, indem 70% Rotweine und 30% Weissweine angebaut werden, wurden 2 Riesling x Sylvaner ausgeschenkt. Der bei uns noch geläufige Namen muss korrekt für den Export, eigentlich Müller-Thurgau, heissen. Die beiden typischen Vertreter aus dem Schenkenbergertal bestachen durch ihre Frucht und ausgewogene Säure.

Zur zweiten Serie wurde ein Pinot Blanc von Baumgartner aus Tegerfelden und ein Sauvignon Blanc von Deppeler aus Tegerfelden ausgeschenkt. Hier bestach vor allem der Sauvignon Blanc durch seine herrliche Frucht und ein bestechendes, typisches Aroma. Aus der Küche wurden zu diesen Weinen ein hausgemachter Bohnensalat mit Bremgartner Lachsforelle serviert.

Bei den Rotweinen dominiert in unserem Kanton klar der Pinot Noir mit ca. 70%. Die nächst häufigste Sorte ist mit 2.8% der Gare Noir. Alle übrigen roten Sorten liegen jeweils unter 2%. Beim Pinot Noir wird sehr viel experimentiert. Als Federweisser, Rosé oder als Barrique Ausbau, lässt diese Sorte auch viele Möglichkeiten zu.

Die ersten 3 Pinot Noir wurden von Baumgartner aus Tegerfelden, Chamberger aus Oberflachs und Lindenmann aus Seengen gekeltert. Der erste Wein (50% Maischen erwärmt) konnte in Sachen Brillanz und Blume nicht ganz mit den folgenden zwei typischen Vertretern mithalten.

Zum Hauptgang, Schweinsfiletmedaillon mit Knöpfli, Rotkraut und Marroni, aus Peters Küche, wurde ein Spätburgunder Reserve von Wetzler aus Würenlos, ein Pinot Noir Barrique von Deppeler aus Tegerfelden und ein Malbec vom Weingut Heuberger aus Bözen ausgeschenkt. Alle 3 Weine mit Jahrgang 2015 wiesen gut eingebundene Tannine und noch reichlich Potential für die Zukunft auf.

Zum Dessert, einem Aargauer Rüeblikuchen mit Vanilleglace und Kaffee passte ein Dessertwein Riesling-Sylvaner vom Weingut Lindemann aus Seengen hervorragend.

Zum Abschluss dieser ausgezeichneten Degustation durfte Ueli Jehle dem Referenten, der kompetent und humorvoll die Weine kommentiert hatte, ein verdientes Präsent überreichen. Ebenso bekam die gesamte Service- und vor allem die Küchenmannschaft, einen herzlichen Applaus für ihre tolle Leistung. Natürlich durfte auch der Dank an den Organisator des heutigen Abends, Peter



Lautenschlager, nicht fehlen.

Damit durfte Ueli Jehle den Anlass offiziell beenden und allen eine gute Heimreise wünschen.