



Wine & Dine mit Bordeaux Weinen im Gasthof Ochsen in Wölflinswil

Jedem Weinfreund schlägt das Herz etwas höher, wenn man von einer Degustation von Bordeaux Weinen spricht. Wird eine solche Einladung noch bei einem der besten Fricktaler Gault-Millau Köche durchgeführt, ist die Vorfreude natürlich sehr gross. So wundert es nicht, dass Ueli Jehle, Präsident der Fricktaler Weinfreunde, fast 60 erwartungsfrohe Mitglieder an den festlich gedeckten Tischen im Saal des Gasthofes Ochsen in Wölflinswil, mit launischen Worten, begrüssen durfte.



Als Referent war Martin Sutter der Firma Musik und Wein aus Basel und Zürich vorgesehen. Leider musste er wegen einem akuten Spitalaufenthalt absagen. Sein Partner, Yves Willmann, hat auf Anfrage die Degustationsleitung aber spontan übernommen und so konnte Ueli Jehle dem Degustationsleiter das Wort übergeben.

Zu einer Einführung über das riesige Weinbaugebiet von mehr als 115'000 Hektaren Rebfläche und einer Produktion von ca. 400 Millionen Liter Wein, wurden ein Cuvée von Sauvignon blanc und Semillion, sowie ein reiner Sauvignon als ausgezeichnete Vertreter der weissen Bordeaux gereicht. Aus der Küche wurden wir dazu mit einem Wassabi Pannacotta mit Linsensalat, garniert mit Meeresfrüchten, verwöhnt.

Gespannt warteten die Weinfreunde auf die ersten zwei roten Weine. Einen Ch.Brun Despagne Querre und einen Ch.Des Tourtes. Diese typischen Vertreter aus Merlot und Cabernet Sauvignon Trauben haben Potenzial und konnten sich vor allem mit ihrem Preis/Leistungsverhältnis profilieren. Drei weitere Vertreter aus dem Pomerol, dem Margaux und dem Grave waren tolle Vertreter, die sehr gut zum aufgetischten



Schweinsfilet mit Senfsauce, Rosmarinrisotto und Gemüsebouquet passten. Vor allem der Ch. Léhoul Plénitude 2009 aus dem Grave war ein Gedicht. Als Abschluss der Rotweine wurde ein Ch. Haut Bages-Libéral 2009, ein Ch. Munch 2009 und als Trouvaille, ein Ch. Pichon-Longueville Baron 1989 degustiert. Diese 3 Weine bildeten wie erwartet den Höhepunkt der Rotwein Degustation. Zu einer Käsevariation mit hausgemachtem Früchtebrot, wurden noch zwei typische Vertreter der Sauternes Weine gereicht. Vor allem der als letzter Süsswein gereichte Ch. Rabaud-Promis 1988 bestach mit seiner Aromafülle und seinem langen Abgang.

Zu allen Weinen wusste der Referent Hintergrundinformationen zum Weinhersteller sowie gekonnte und kompetente Analysen der gereichten Weine vorzutragen.

Nach dieser sehr gelungenen Degustation und dem herrlichen Essen dazu, durfte Ueli Jehle dem Referenten mit einer Magnum Barrique aus dem Fricktal herzlich danken, nicht ohne mit Augenzwinkern darauf hinzuweisen, dass unsere Produzenten auch tolle Weine herstellen können.



Bevor der gelungene Abend ausklingen konnte, bedankte sich Ueli Jehle, sicher auch im Namen aller Anwesenden beim Wirte-Ehepaar Judith und Jörg Lenzin, selbst Mitglieder der Weinfreunde Fricktal, und ihrer Küchen- und Servierbrigade für den tollen Abend. Da die Degustation am Valentinstag stattfand und wie Ueli Jehle treffend bemerkte, nicht jeder Mann an diesem Tag eine Rose seiner Frau geschenkt hat, übernahm er für alle Männer diese Aufgabe gleich selbst.

