

## Das **Menü** und die **Weine**

### **Zur Einstimmung**

- Britagne Brut, Coates & Seely, Hampshire, UK

### **1. Vorspeise**

Rauchforellenmousse gebeizter Saibling Randentatar

- The Falcon, 2017, Lake Chalice Estate, Marlborough, NZL
- Thalassitis, 2018, Gaia Wines, PDO Santorini, GR
- Bacharacher Insel Heyles'en Werth, 2016, Weingut Friedrich Bastian, Bacharach, DE

### **2. Vorspeise**

Rehterrine Waldorfsalat

- Rosso delle Ripalte, IGT Costa Toscana, 2015, Tenuta delle Ripalte, Isola d'Elba, IT
- Special Reserve Barrique Thrakische Tiefebene, 2015, Stephan v. Neipperg, Bessa Valley Winery, BG
- Capaia One Philadelphia, 2009, Capaia Estate, Philadelphia, ZA

### **Intermezzo**

- Monastra, Rosso Etna DOC, 2016, Palmento La Rosa, Pedara, IT

### **Hauptgang**

Rindshuft mariniert mit Senf und Kräutern, rosa gebraten, Rotweinsauce, Bohnen, Bramata

- Angel Tinto Negre, 2016, Bodegas Angel, Mallorca, ES
- Vamvakada, 2015, Tsiakkas Winery, Pelendri, CY
- Del Pedregal, 2015, Antigua Bodega Staguari, Canelones, URU

### **Nachspeisen**

Käse Trio (Holzofer rezent, Brie de meaux, Stilton)

- Madeira Barbeito sweet, Vinhos Barbeito, Câmara de Lobos, PT

Praline (dunkel)

Kaffee oder Tee

## Wine & Dine

## Weininseln und

## Inselweine der Welt

**Freitag, 23. Oktober 2020**

Weinfreunde St. Martin Zofingen



## Weininseln und Inselweine der Welt Eine Reiseverführung der besonderen Art

Bei den im Titel genannten Begriffen fallen uns sofort Weine ein, welche von den „klassischen Inseln“ wie Korsika, Mallorca, Neuseeland, Samos, Sardinien, Sizilien u.a. stammen. Dabei vergessen wir, dass es nebst den „physischen“ auch „logische Weininseln“ gibt! Was verbirgt sich hinter diesen Begriffen?

Der Vorstand der Zofinger Weinfreunde konnte mit dem Weinfachmann, Önologen und Sensorik-Spezialisten Wolfgang Beiss einen ausgewiesenen Kenner dieser Materie als Referenten gewinnen. Schon vor 15 Jahren hat er einmal eine Veranstaltung bei uns moderiert, damals in der Krone Aarburg zum Thema „Wein und Speisen, perfekt kombiniert“. Diesmal wird er uns auf diese neue vinologisch-ökologische Reise mit feiner Kulinarik, rund um die Erde mitnehmen. Wir werden viele überraschende Erlebnisse haben. Wolfgang Beiss wird uns mit grossem Fachwissen viel Wissenswertes und Interessantes zu diesem Thema vermitteln. In folgenden Ländern werden wir an diesem Abend als „Insulaner“ zu Gast sein: Bulgarien, Deutschland, Griechenland, Grossbritannien, Italien, Neuseeland, Portugal, Spanien, Südafrika, Uruguay und Zypern d.h. 12 Weine von 12 „Inseln“. Wir geniessen ein 4-Gang-Menü und verkosten dazu 5 Weissweine und 7 Rotweine, die eine knappe Dekade an Jahrgängen abdecken.

Neugierig geworden? Wir hoffen es sehr, denn der Vorstand, wie auch der Referent wollen Ihnen damit in diesen schwierigen Zeiten einen abwechslungsreichen, höchst interessanten Abend bereiten.

Über zahlreiche Teilnehmende freuen wir uns!

Melden Sie sich rasch zu diesem einzigartigen Anlass an und gönnen Sie sich in dieses auserlesene Wine & Dine!

Das Hotel Zofingen ist bestrebt, uns trotz den Covid Einschränkungen einen gewohnten Service zu leisten, zu Ihrer und unserer Sicherheit.

Für den Vorstand, eure Präsi:



Einladung zu **Wine & Dine**

mit **Weininseln und Inselweine der Welt**  
am **Freitag, 23. Oktober 2020, 19.00 h**  
im **Hotel Zofingen, Zofingen**

Die Weine werden  
präsentiert und  
kommentiert durch  
**Wolfgang Beiss**



Der Unkostenbeitrag beträgt **CHF 134.—** pro Person,  
für Mitglieder **CHF 124.—** pro Person.

Darin eingeschlossen sind das Gourmetmenü mit den passenden Weinen, Mineralwasser und einem Kaffee oder Tee.

Auch Bekannte und Freunde sind herzlich willkommen.

Ihre **Anmeldung** erwarten wir bis spätestens  
**Freitag, 09. Oktober 2020** mit beiliegender Anmeldekarte oder

mit E-Mail an [weinfreunde.st.martin@gmail.com](mailto:weinfreunde.st.martin@gmail.com)  
Gleichzeitige Überweisung des Unkostenbeitrages auf  
PostFinance-Konto: CH06 0900 0000 4600 5648 8  
der Weinfreunde St. Martin Zofingen, 4800 Zofingen.

Mitglieder bringen bitte Ihre Degustationsgläser mit!  
Für Gäste stehen Degustationsgläser zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen  
einen interessanten und vor allem genussreichen Abend.