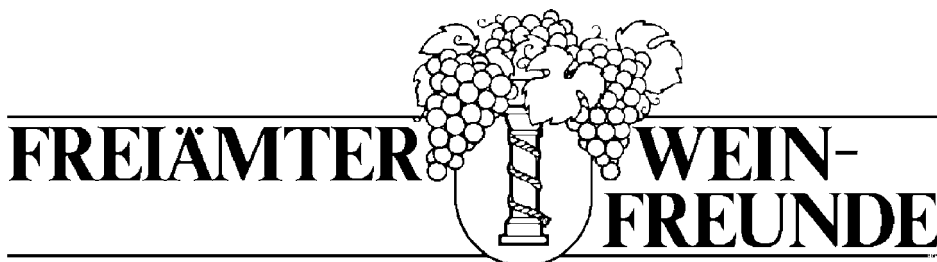


Schaffhauser Blauburgunderland

Freitag, 12. August 2005, 19:00 Uhr
Hotel-Gasthof "Ochsen" in Muri



Wohlen, 7. Juli 2005

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde

Warum in die Ferne schweifen, denn...

In der Tat: Im Schaffhauser Blauburgunderland sind Top-Weinproduzenten am Werk. Beim Grand Prix du Vin Suisse schafften es in der Kategorie "Pinot Noir" gleich drei Schaffhauser Weine unter die sechs Besten der Schweiz.

Wir freuen uns, dass Herr Beat Hedinger, Geschäftsführer des Branchenverbandes Schaffhauser Wein, uns seine zehn bevorzugten Schaffhauser Weine persönlich präsentieren wird.

Die renommierte "Ochsen"-Küche von Herrn und Frau Franz und Vreny Stöckli ist ein sicherer Garant für das passende, exzellente Menu.

Wir laden Sie ein, die oenologische Vielfalt des Schaffhauser Blauburgunderlandes kennen zu lernen. Die Kosten für diesen Abend (inkl. Mineralwasser) betragen Fr. 70.- für Mitglieder und Fr. 85.- für Gäste.

Gerne erwarten wir Ihre Anmeldung bis zum 5. August 2005.

Übrigens: Gleich zu Beginn starten wir mit einer Spezialität, dem alteingesessenen Weisswein "Räuschling". Woher der Name tatsächlich stammt, verraten wir Ihnen am 12. August. Kommen Sie? Kommen Sie! Und benutzen Sie die öffentlichen Verkehrsmittel: Der Zeitplan ist darauf abgestimmt.

Freundliche Grüsse

FREIÄMTER WEINFREUNDE

René Saxer
Präsident

Marthe Liechti
Sekretariat

Sekretariat: Marthe Liechti
5610 Wohlen, Glärnischweg 9
Tel. 056 622 88 52 / Fax 056 622 91 66
e-mail: eliechti@swissonline.ch

Bank:
Neue Aargauer Bank
5610 Wohlen
Konto-Nr. 617152-41-41

Weine

1. Stein am Rhein, Räuschling 2004
Rutishauser Weinkellerei, Scherzingen

2. Schaffhauser Pinot blanc 2004
GVS Schachenmann AG, Schaffhausen
3. Pinot Gris Cuvée 2003, Hallau/Buchberg
VOLG Weinkellereien, Hallau/Winterthur

4. Chardonnay Barrique 2003
Richli, Hirschen Kellerei, Osterfingen
5. Blanc de Noir, "Réserve du Patron" 2003
Rahm Weinkellerei, Hallau

6. Hedinger "Tradition", Pinot Noir 2003, Wilchingen
Hedinger Sunneberg Kellerei
7. Pinot Noir "7cépages" 2003
Richli Weingut Lindenhof, Osterfingen
8. Osterfinger Badrebe Abt 2003
Weingut Bad Osterfingen

9. Cuvée Noir, Dornfelder/Pinot Noir 2003
Rötiberg-Kellerei Wilchingen
10. Cabernet/Merlot 2003
Richli Weingut Lindenhof, Osterfingen

11. Süsswein Cuvée (Kerner) 2003, Trasadingen
VOLG Weinkellereien Winterthur

Menu

**Gemüse-Fleisch-Aspik
garniert**

**Salmragout an Noilly-Prat-Sauce
Reisring**

**Entenbrust an Orangensauce
frisches Thai-Gemüse
neue Bratkartoffeln mit Rosmarin**

Käseteller

**Lauwarme Aprikosen
mit Vanilleglace**

„Schaffhauser Blauburgunder“ zu Gast bei den Freiämter Weinfreunden

Für dieses Thema interessierten sich 54 Weinfreundinnen und Weinfreunde. Sie erlebten mit Referent Beat Hedinger, dem Top-Fachmann für die Blauburgunder Schaffhausens einen sehr aufschlussreichen Abend. Erfreulich eigentlich, gehören doch die Weine jener Region bis heute nicht unbedingt zu den Favoriten der Schweizer. Doch Schaffhausens rund 500 Rebbauern organisierten sich und gründeten vor zwei Jahren einen Branchenverband mit dem erklärten Ziel, das Image ihrer Weine zu verbessern. Der ansprechende Erfolg darf sich sehen lassen.

Der Kanton Schaffhausen verfügt über eine Rebfläche von total 470 Hektaren und steht damit bezüglich Rebdichte nach dem Wallis an zweiter Stelle. 75% davon sind mit Pinot noir bestockt; in 20 von 32 Gemeinden gedeihen insgesamt 57 verschiedene Traubensorten. Wilchingen und Hallau sind auch bei uns am bekanntesten, wobei Hallau über die grösste zusammenhängende Rebfläche der Deutschschweiz verfügt. Dass der Wilchinger „Hedinger Tradition“ am „grand prix du vin Suisse 2004“ in der Kategorie Pinot noir den 3. Rang erreicht hat, erwähnt Hedinger mit berechtigtem Stolz.

Ums Jahr 1000 wurde im Kanton Schaffhausen bereits mit der Weinproduktion begonnen. Geschichtlich festgehalten ist nebst anderem, dass im Kloster Allerheiligen zu Schaffhausen jedem Mönch vier (!) Liter Wein pro Tag zustanden. In diesem Zusammenhang gab der Referent zur allgemeinen Erheiterung folgenden trüben Spruch zum Besten: „Wer de Wy trinkt, wird alt, wer en suuft, stirbt bald.“

Der erste Weisswein, ein Räschling, erhielt seinen Namen aufgrund seines dichten Laubes an der Rebe; es handelt sich dabei um eine alte Traubensorte. In hellem Gelb, mit zarten Duftnoten nach Heublumen, Vanille und etwas Citrus kommt er sehr gut an. Auch der Rheinhalder, ein reinsortiger Pinot blanc, darf sich sehen lassen. Er zeigt feine Frucht mit elegantem Körper. Gut strukturiert ist der Osterfinger Chardonnay aus dem Barrique. Vollmundig und würzig verrät er feine Vanillearomen. Im wahrsten Sinne des Wortes ausgezeichnet ist der „Pinot noir 7cépages“ aus Osterfingen. Mit intensiver Fruchtnote von reifen Dörrfrüchten und einer Eichenholznote ist er dicht und ausgewogen: am „Mondial du Pinot Noir 2004“ in Sierre errang er die Goldmedaille. Ebenfalls in Osterfingen gedeiht die „Badrebe Abt“, ein reinsortiger Blauburgunder in schöner, dichter Farbe und vollem, kräftigen Körper.

Begleitet wurden die köstlichen Weine mit einem ausgesuchten, feinen Menu der Ochsen-Küche in Muri. Unter der Leitung des Ehepaars Stöckli zeigten Küche wie auch der Service eine herausragende Leistung. René Saxers Dank ging denn auch an das Ochsen-Team einerseits und im besonderen an den Referenten Beat Hedinger, dem eigentlichen Botschafter der Schaffhauser Blauburgunder. Ihm gelang es bestens, bestehende Vorurteile in seinen höchst interessanten Ausführungen abzubauen. Iv