



## Freiamter Weinfreunde

### 36. Generalversammlung

Hotel Krone, Lenzburg

**Samstag, 17. November 2018**

Apéro 17.30 Uhr

Beginn 18.00 Uhr

## Wine & Dine Sizilien

### Traktanden:

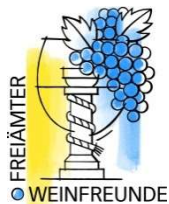
1. Begrüssung
  2. \* Protokoll der 35. GV vom 18. Nov. 2017
  3. \* Jahresbericht 2018 des Präsidenten
  4. Jahresrechnung 2018 und Budget 2019
  5. Mitgliederbeitrag 2019
  6. Aufnahme Neumitglieder
  7. Wahlen
  8. Ehrungen
  9. Statutenänderung, Anträge
  10. Provisorisches Jahresprogramm 2019
  11. Verschiedenes und Umfrage
- \* mit der Einladung schriftlich abgegeben.



Degustationsleitung

**Peter Schürmann**

Gründungs- und Vorstandsmitglied



# Weine

## Apéro

Dalila Bianco Riserva IGT 2015 Feudo Arancio 11.50  
(Grillo/ Viognier) Sizilianischer Hochzeitswein

## Weissweine

La Segreta Bianco DOC 2017 Planeta 11.80  
(Greco/Chardonnay/ Viognier)

Santagostino Bianco IGT 2016 Firriato 14.80  
(Catarratto/Chardonnay)

Chardonnay DOC 2017 Planeta 33.00

## Rotweine

Ribeca Rosso DOC 2013 Firriato 26.00  
(Perricone)

Fatagione DOC 2013 Cottanera 19.50  
(Nerello Mascalese)

Due Lune IGT 2015 Cantine Cellaro 19.50  
(Nerello Mascalese/Nero d'Avola)

Sàgana DOC 2014 Cusumano (Nero d'Avola) 28.80

Harmonium DOC 2013 Firriato (Nero d'Avola) 25.50

Hugonis IGT 2013 Tenuta Ràpitata 28.50  
(Nero d'Avola/Cabernet Sauvignon)

## Dessertwein

Ben Ryé DOC 2015 Passito di Pantelleria, Donnafugata 37 cl 29.80  
(Zibibbo)



# Menu

## Feine Apéro-Häppchen

### 1. Vorspeise

Seelachs Sizilianische Art  
Gemüse

### 2. Vorspeise

Tagliatelle Verdi ai Funghi Porcini  
Cipolla Rosso

### Hauptgang

Farsumagru alla Cantanese (Kalbsrollbraten)  
Bratkartoffelpüree, gebratener Fenchel,  
würzige Sauce

### Dessert

Cassata alla Siciliana, Aprikosen Sorbet

Zum Kaffee Paste di Mandorla