



Einladung zum Wine & Dine

Klosterkellerei Einsiedeln

Freitag, 15. Februar 2019

Apéro ab 19:00 Uhr

Beginn 19:30 Uhr

**Seehotel Delphin
Meisterschwanden**

Wohlen, im Januar 2019

Liebe Weinfreundinnen, liebe Weinfreunde

Die schönen Traditionen soll man pflegen – unser erstes Wine & Dine im 2019 zum Thema *Klosterkellerei Einsiedeln* dürfen wir auch dieses Jahr im Seehotel Delphin in Meisterschwanden geniessen.

Der Weinbau des Klosters Einsiedeln geht urkundlich nachweisbar bis ins 12. Jahrhundert zurück. Über Jahrhunderte war das Kloster Selbstversorger, was die landwirtschaftlichen Produkte und Nahrungsmittel anbelangte. Auch der Wein diente lange Zeit vorwiegend dem eigenen Bedarf im Kloster.

Mit dem Klosterneubau in Einsiedeln, welcher 1704 begann, wurde auch der Keller neu gestaltet. Die Räume sind bis heute in gleicher Form geblieben. Aufgrund alter Fassverzeichnisse lässt sich bestimmen, dass das totale Fassungsvermögen der Fässer zur Barockzeit bis ca. 300'000 l betrug. Lange Zeit diente er der Einlagerung von Zehntenwein.

Da sich der Keller in Einsiedeln und nicht im Rebbaugesamt befindet, waren Transporte notwendig. Diese wurden möglichst erst im Winter ausgeführt. Mit Schlitten gelangte der Wein, bewacht von einem kloster-treuen Mann, nach Einsiedeln.

Die Weine des Mittelalters waren von anderer Art, als sie heute sind. Grundsätzlich enthielten die Weine viel mehr Säure und Gerbstoff. Das führte dazu, dass sie ziemlich gut haltbar waren. Solche Weine wurden oft jahrelang in Fässern gelagert, bis sie durch die fortschreitende Oxidation etwas harmonischer wurden, dabei verloren sie aber fast sämtliche Aromen. Bis 1957 wurden alle Weine im Leutschen – Haus gepresst und vergoren.

Und heute?

Dominic Mathies, Kellermeister und Leiter der Klosterkellerei, wird uns die heutige Situation als absoluter Fachmann und Kenner der Materie näher bringen.

Das Menü ist auf die ausgewählten Weine fein abgestimmt. Wir freuen uns, die klösterlichen Spezialitäten im Glas und die Speisen des Seehotels Delphin auf dem Teller geniessen zu können.

Wir wünschen allen viel Freude beim Degustieren und Geniessen!

Kosten	Mitglieder: CHF 100.- Nichtmitglieder: CHF 112.- Um eine Einzahlung VOR dem Anlass wird gebeten.
Konto:	IBAN CH 07 0588 1061 7152 4100 0, Neue Aargauer Bank AG, 5001 Aarau, z.G. Freiamter Weinfreunde, 5610 Wohlen oder mit dem Einzahlungsschein. Anmeldung und Einzahlung sind zwingend!
Anmeldung	Bitte direkt an unser Sekretariat bis spätestens 12. Februar 2019 per E-mail an vreni.hertig@gmail.com . Abmeldungen können nur bis zum 13. Februar 2019 ohne Kostenfolge berücksichtigt werden.
Anfahrt	Das Seehotel Delphin ist mit dem Bus (ÖV) zu erreichen. Der Zeitplan des Anlasses ist entsprechend abgestimmt.
Übernachtung	Das Seehotel Delphin offeriert zum Spezialpreis inkl. Frühstück Einzel- (CHF 110.-) und Doppelzimmer (CHF 160.-). Reservationen direkt unter Telefon 056 676 66 80.

Freundliche Grüsse Freiamter Weinfreunde

Markus Küng Präsident

Bruno Schmid Vizepräsident

Vreni Hertig Sekretariat

Sekretariat:

Vreni Hertig, Sattelbogenstrasse 21A, 5610 Wohlen, Tel. 056 622 96 06, E-mail: vreni.hertig@gmail.com