

WEINBAUGENOSSENSCHAFT BIRMENSTORF



BIRMENSTORFER

**WEIN** **post** **18**

# Rückblick

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund

Das Weinjahr 2017

Auf einen relativ strengen Winter folgte ein äusserst milder und überdurchschnittlich warmer Frühling. Die Folge war, dass die Reben bereits anfangs April austrieben. Dieser frühe Austrieb wurde den Reben zum Verhängnis; in den Nächten vom 19. und 20. April fielen die Temperaturen stark in den Minusbereich. Es bot sich danach ein trauriges Bild.



Man rechnete mit Schäden von 30 - 40%, jedoch erholten sich die Reben erstaunlich gut und bauten wieder einen Vegetationsvorsprung von rund 10 Tagen auf. So begann der Blühet auch früh, ca. Ende Mai. Der Wümmet begann in diesem Jahr so früh wie noch nie! Am 8. September ernteten wir die ersten Riesling-Sylvaner Trauben und gegen Ende September bereits die ersten Pinot Noir Trauben. Die hervorragende Qualität mit bis zu 110° Öchlse und einer trotz des Frostes hohen Quantität freute uns natürlich. Das Sprichwort „abgerechnet wird erst am Schluss“ hat sich wieder einmal mehr bewahrheitet. So freuen wir uns auf einen gehaltvollen und kräftigen 2017er. Die ersten Tankdegustationen bestätigen es.

In diesem Jahr haben wir 2 sportliche Grossereignisse. Die Winter-Olympiade, welche bereits Geschichte ist und die noch kommende Fussball WM. So wie die SportlerInnen auf den Tag oder die Minute genau bereit sein müssen, müssen wir Winzer auch unsere Reben auf den Tag der Wümmet vorbereiten. Wir pflegen unsere Reben das ganze Jahr hindurch mit Freude und Leidenschaft, damit diese im Herbst, gesunde, reife Trauben tragen. Sie sehen, auch Rebbau kann Sport sein. Dann kommt die zweite Halbzeit, diejenige im Weinkeller. Auch hier ist es wichtig, dass die Weine im Keller mit Liebe gehegt und gepflegt werden. Diese Arbeit kann man mit der des Stabs der Trainerinnen und Trainer vergleichen. Was natürlich nicht fehlen darf ist das Management. Auch in unserem Team sind einige dafür verantwortlich, damit unser Produkt der Wein, vermarktet wird. Sie sehen die Weinbaugenossenschaft hat Parallelen zu einer Sportequipe. Wie es beim Sport ist, ist es auch im Rebbau, denn auch wir brauchen Pausen. Zu einer dieser Pausen möchten wir Sie verehrte Kundschaft herzlich einladen.

Zum Rääbhüüslifäsch am 11. & 12. August 2018.



Ich wünsche Ihnen, dass Ihr (Sport)Jahr auch erfolgreich ist, und freue mich, Sie im August beim Pausendrink zu begrüssen

Ihr Präsident  
Felix Zehnder



# Neuigkeiten

## Das Jahr 2018

Adieu Wypuure-Poscht und Hallo „WeinPost“. Nach 34 Jahren schicken wir die Wypuure-Poscht in Rente. Im 2009 kam die erste Ausgabe in modernem Look 4-farbig im Offsetdruck heraus. Nun bekommt sie einen neuen Namen und ein leichtes Facelifting. Wir hoffen, es gefällt Ihnen und dass die WeinPost auch mindestens 34 Jahre alt wird.

Am Birmi-Fäscht fand der Winzerfleischkäse grossen Anklang und da wir auch schon mit dem Gedanken spielten, an der Frühlingsdegustation anstelle der Treberwürste etwas anderes anzubieten, haben wir beschlossen, neu Winzerfleischkäse zu servieren. Aber keine Angst am Suuserfäscht bleiben wir den Treberwürsten treu.

Gerade Jahreszahl = Rääbhüüslifäscht-Jahr... und das ist bereits das 10. Rääbhüüslifäscht und wir hoffen die Geschichte geht noch lange weiter.

Am Samstag, 30. Juni findet anlässlich der 200 Jahre Bären Geschichte in der alten Trotte unter der Regie von Harry Pfändler vom Gasthof zum Bären ein Gala Abend statt. Es freut uns, dass unsere Birnenstorfer Weine zu den kulinarischen Köstlichkeiten ausgeschrieben werden.

Der 2017er Jahrgang verdient wieder einen „Soleil“. Wie gewohnt wird dieser den Jahrgang in seinem Namen tragen; Soleil 17. Ein grossartiger Wein.



### Unser Weintipp Rot

#### Pinot Noir Soleil 17

Leuchtendes Rubinrot, Bukett nach Erdbeeren und Waldbeeren. Weicher Auftakt, saftig und aromatisch im Gaumen, elegante Struktur mit anhaltendem Abgang. Alkohol 14.2 %

0.75 l sFr. 27.-



### Unser Weintipp Weiss

#### Sauvignon Blanc

Ein Sauvignon Blanc mit knisternder Frische und energischem Charakter. Rassig, harmonische Säure mit viel Körper.

Alkohol 13.2 %

0.50 l sFr. 13.50 / 0.75 l sFr. 19.80



# Preisliste 2018

Alle Weine AOC Aargau

## Rotweine

Anz.	Inhalt	Wein	Preis sFr.
	75cl	Pinot Noir „Classique“ VINATURA®	14.60
	25cl	Pinot Noir VINATURA® TOP 25	4.50
	50cl	Pinot Noir VINATURA® TOP 50	8.80
	75cl	Pinot Noir Auslese VINATURA®	18.50
	50cl	Pinot Noir Auslese VINATURA®	12.40
	75cl	Pinot Noir Auslese Barrique VINATURA®	23.50
	75cl	Pinot Noir Vollmondwein VINATURA®	17.50
	75cl	Pinot Noir von alten Reben VINATURA®	20.60
	50cl	Pinot Noir von alten Reben VINATURA®	13.60
	75cl	Cabernet Jura VINATURA®	20.50
	75cl	Pinot Noir „Soleil 17“ VINATURA®	27.00
	50cl	Cuvée „Melodie“ VINATURA®	10.40

## Spezialitäten

Anz.	Inhalt	Wein	Preis sFr.
	50cl	Surprise de Soleil	10.20
	75cl	Sauvignon Blanc VINATURA®	19.80
	50cl	Sauvignon Blanc VINATURA®	13.20
	75cl	Schiller VINATURA®	13.20
	50cl	Schiller VINATURA® TOP 50	8.80
	75cl	Blanc de Noir VINATURA®	18.00
	50cl	Blanc de Noir VINATURA®	12.00
	37.5cl	Schaumwein weiss, brut BB	12.20
	75cl	Schaumwein weiss, brut BB	20.50
	100cl	Traubensaft	4.70

## Preise

Die Preise sind gültig ab 01. Mai 2018

## Weissweine

Anz.	Inhalt	Wein	Preis sFr.
	75cl	Wysse Birnenstorfer VINATURA®	13.20
	50cl	Wysse Netteler VINATURA® TOP 50	8.00
	50cl	Cadeau du Soleil VINATURA®	10.30
	50cl	Wysse Suuser (nur zur Herbstzeit)	3.50

## Birnenstorfer Spirituosen

			Preis sFr.
	50cl	Sonnenträumli	40vol% 25.00
	50cl	Schillertröpfli	40vol% 25.00
	50cl	Tresterbrand	40vol% 25.00

## Geschenkpäckchen / Gläser / Werbeartikel

	Preis sFr.
1er Fr. 4.00 / 2er, 3er Fr. 6.00 / 5er, 6er	7.00
Degustationsgläser, 6er Pack	21.00
Polo Shirt, mit WGB Signet, gedruckt	40.00
Zapfenzieher	6.00
Schraubverschlussöffner	6.00

## Konditionen

Die Preise verstehen sich ab Keller, rein netto, inkl. MwSt. Wir liefern Ihnen auch gerne ins Haus; 30 Rp/Flasche in Birnenstorf und Umgebung. Übrige Schweiz: Verpackung und Porto nach Aufwand.

## Öffnungszeiten Weinverkauf / Verkaufsraum

Jeden Freitag von 19.00 - 20.00 Uhr  
November - Dezember zusätzlich  
samstags von 9.30 - 12.30 Uhr  
oder auch auf Voranmeldung.

## Meine Weinbestellung

Name/Firma

Vorname

Adresse

PLZ/Ort

Telefon

e-mail

Wir bitten um Lieferung bis:

Wir holen den Wein ab  
am: \_\_\_\_\_

Datum Unterschrift

# Anlässe und Öffnungszeiten

## Anlässe

---

**Dienstag, 1. Mai 2018**

11.00 - 18.00 Uhr

Tag der offenen Kellertüren,  
Weinkeller WGB Birnenstorf

---

**Freitag + Samstag, 4. / 5. Mai 2018**

16.00 - 22.00 Uhr / 11.00 - 20.00 Uhr

Frühlingsdegustation

Weinkeller WGB Birnenstorf

---

**Samstag & Sonntag, 11. / 12. August 2018**

Räähüslifäscht im Birnenstorfer Rebberg

Sa 16.00 Uhr - ??,

So 11.00 Uhr - 18.00 Uhr

---

**Freitag + Samstag, 28. / 29. Sept. 2018**

16.00 - 22.00 Uhr / 11.00 - 20.00 Uhr

Suuserfäscht

Weinkeller WGB Birnenstorf

---

**Freitag, 16. November 2018**

ab 19.00 Uhr

Trottengaudi im Trottstübli

Weinkeller WGB Birnenstorf

---

Weinbaugenossenschaft Birnenstorf

Bruggerstr. 3

5413 Birnenstorf

Telefon 056 225 16 46

Telefax 056 225 16 54

kontakt@birnenstorfer.ch

www.birnenstorfer.ch



Anlässlich der Frühlingsdegustation stehen die frisch abgefüllten 2017er-Weine für Sie zur Degustation bereit. Natürlich ist auch unser „Trottstübli“ und der Chäskeller offen, die Winzerbar ist jeweils ab 18.00 Uhr geöffnet.

Am Räähüslifäscht freuen wir uns, Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten und unseren schönen Weinen verwöhnen zu dürfen.

Am Suuserfäscht geniessen Sie zur Suuserzeit unseren frischen „wysse Suuser“ und selbstverständlich stehen alle unsere Weine für Sie zur Degustation bereit, wie üblich ist auch das „Trottstübli“ für Sie geöffnet.

An der Trottengaudi erwarten Sie wie gewohnt die Ägeritaler Turboölgälar. Serviert werden traditionell feine Raclette-Kreationen.

Besuchen Sie uns in unserem Weinkeller und Verkaufs- und Degustationsraum. Wir sind jeden Freitag von 19.00 - 20.00 Uhr für Sie da. Von Mitte November bis Ende Dezember öffnen wir unseren Verkaufsraum auch jeweils samstags von 9.30 - 12.30 Uhr, damit Sie in Ruhe unsere reifen Weine degustieren können.

