

WEINBAUGENOSSENSCHAFT BIRMENSTORF



BIRMENSTORFER

**WEIN** **post** **19**

# Rückblick

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund

Das Weinjahr 2018

Die Reben trieben wieder früh aus. Der Austrieb war ca. um den 20. April. Im 2018 wurden wir glücklicherweise von Frostschäden verschont. So wurde uns eine gute Basis für das intensive Rebjahr 2018 gelegt. Infolge der frühen warmen Witterung wuchsen die Reben rasch und der „Blühet“ begann bereits Ende Mai.



Die Monate Juni bis August waren heiss und trocken und manche erinnerten sich an den Sommer 2003. So verewigt sich der Sommer 2018 als drittwärmster Sommer seit Messbeginn 1864. Nur die Sommer 2003 & 2015 waren durchschnittlich noch etwas wärmer. Der sehr niederschlagsarme Sommer war für die Reben jedoch eine Herausforderung. Alte Rebstöcke mit tiefem Wurzelwerk hatten weniger Mühe, junge Rebstöcke mussten jedoch bewässert werden. Rekordverdächtig war natürlich, dass wir bereits Ende September praktisch alle Trauben im Keller hatten. Die kräftigen und sehr gehaltvollen 18er Weine gefallen im Keller und werden bestimmt auch bei unserer Kundschaft Anklang finden.

Klimawandel ist im Moment das grosse Thema. Dabei vergessen wir, dass der Wandel seit der letzten Eiszeit im Gange ist. Bei uns steigen die Temperaturen an, nur die Menschen werden immer kälter. Wir sprechen über die Natur und diskutieren, was wir machen sollten, damit wir diese nicht zerstören. Dabei spüren wir aber nicht, dass wir uns von der Natur immer mehr entfernen. Wir sollten uns alle einmal fragen: Was kann ich dazu beitragen, dass das Klima in der Natur und bei den Menschen im Einklang ist. Und nicht einfach hoffen, dass die anderen etwas unternehmen. Diskutieren alleine genügt nicht und wenn dann die Diskussion nicht das gewünschte Resultat bringt, welches ich will, gehen wir demonstrieren. Wir müssen lernen, dass nur wenn alle miteinander am selben Strick ziehen auch alle Erfolg haben.

Wir von der Weinbaugenossenschaft haben die Zeichen der Zeit bereits früh erkannt und unternehmen etwas. Wir betreiben unseren Rebberg seit 1994, als erste Genossenschaft in der Schweiz, nach den Normen der Integrierten Produktion möglichst naturnah, um so die Natur weniger zu belasten. Darum geniessen Sie unsere Weine, ob in der Natur, zu Hause oder an einem anderen schönen Ort. Auch dieses Jahr können Sie wieder an verschiedenen Veranstaltungen der Weinbaugenossenschaft unsere Weine geniessen.



So wünsche ich Ihnen ein genussreiches Jahr 2019

Ihr Präsident  
Felix Zehnder



# Neuigkeiten

## Das Jahr 2019

Sie halten die Weinpost 19, beziehungsweise die zweite Ausgabe mit neuem Facelifting in der Hand. Wir hoffen, sie gefällt Ihnen.

Nach einer längeren Pause finden in diesem ungeraden Jahr von Ende Mai bis Ende August wieder die Sunntigshüsli statt. Wie gewohnt, erkennt man das offene Rääbhüsli an den 3 farbigen Ballonen. An diesen Sonntagen geniessen Sie verschiedenste Köstlichkeiten, welche wunderbar zu unseren exzellenten Birnenstorfer Weinen passen.

Das schweizweite Winzerhighligt in diesem Jahr ist natürlich das Fête des Vignerons, welches vom 17. Juli bis am 11. August in Vevey stattfindet. Der Aargau ist am 6. August als Gastkanton eingeladen. Der Auftritt steht unter dem Motto „Cirque d’ArgoVin“.

Am 24. August organisiert der Gasthof Bären unter der Federführung von Harry Pfändler das erste Birnenstorfer Strassenfest. Neben einer Auswahl kulinarischer Köstlichkeiten aus der „Bären“ Küche stehen auch eine Auswahl unserer Birnenstorfer Weine zum Geniessen bereit.

Die Weinbaugenossenschaft ist also stetig in Bewegung, ganz nach dem Motto „wer rastet der rostet“.



## Unser Weintipp Rot von alten Reben

In der Nase eine vielschichtige Pinot Noir Frucht. Im Gaumen getragen von Fülle und Struktur. Von gesunden mindestens 40-jährigen Rebstöcken. Ein Wein zum verlieben.  
Alkohol 14.1 %

0.50 l sFr. 13.60 / 0.75 l sFr. 20.60



## Unser Weintipp Weiss Blanc de Noir

Der Blanc de Noir wirkt feinfruchtig in der Nase, frisch im Gaumen mit einem interessanten Süsse-Säure Spiel. Weich, füllig und dennoch knackig.  
Alkohol 14.1 %

0.50 l sFr. 12.- / 0.75 l sFr. 18.-



# Preisliste 2019

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® solange Vorrat	10.40
	75cl	Cuvée „Melodie“ VINATURA® <b>NEU</b>	18.00

## 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	12.00
	75cl	Schaumwein weiss, brut BB	20.50
	100cl	Traubensaft	4.70

## Preise

Die Preise sind gültig ab 01. Mai 2019

## 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	Sonnenräumli 40vol%	25.00
	50cl	Schillertröpfl 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 und  
Jeden Samstag von 10.00 - 12.00 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

---

Mittwoch, 1. Mai 2019

11.00 - 18.00 Uhr

Tag der offenen Kellertüren,  
Weinkeller WGB Birnenstorf

---

Freitag + Samstag, 3. / 4. Mai 2019

16.00 - 22.00 Uhr / 11.00 - 20.00 Uhr

Frühlingsdegustation  
Weinkeller WGB Birnenstorf

---

Sonntighüsli von 2. Juni - 25. August 2019

11.00 - 18.00 Uhr

jeweils sonntags ein offenes Rääbhüsli im  
Birnenstorfer Rebberg

---

Freitag + Samstag, 27. / 28. Sept. 2019

16.00 - 22.00 Uhr / 11.00 - 20.00 Uhr

Suuserfäscht  
Weinkeller WGB Birnenstorf

---

Freitag, 15. November 2019

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](mailto:kontakt@birnenstorfer.ch)

[www.birnenstorfer.ch](http://www.birnenstorfer.ch)



Anlässlich der Frühlingsdegustation stehen einige frisch abgefüllte 2018er-Weine für Sie zur Degustation bereit. Natürlich ist auch unser Trottstübli und der Chäskeller offen, die Winzerbar ist jeweils ab 18.00 Uhr geöffnet.

Von Anfang Juni bis Ende August geniessen Sie jeweils sonntags kulinarische Köstlichkeiten zu unseren exzellenten Weinen, immer in einem anderen Rääbhüsli.

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 Turboörgälar. 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. Neu ist der Verkaufs- und Degustationsraum auch jeweils samstags von 10.00 - 12.00 Uhr für unsere geschätzte Kundschaft geöffnet

