

SCHÜWO Agenda:

9. April
Freitag **Wine & Dine mit Yello Dieter Meier**
Dieter Meier präsentiert seine Weine und sein Rindfleisch aus Argentinien.
Hotel Seerose, Meisterschwanden
Ab 19 Uhr Apéritif, 19.30 Uhr Start Wine & Dine
Weitere Details in Kürze auf unserer Website.
Anmeldung erforderlich: info@schuewo.ch
8. Mai
Samstag **Grosse Weindegustation**, 80 auserlesene Weine & Käsedegustation mit Käserei Duss, Wohlen
10.00 – 17.00 Uhr, SCHÜWO Wein- & Getränkefachmarkt Wohlen
23. August
Montag **After Work Tasting "Sizilien"**
Eben erst von seiner zweiten Reise nach Sizilien zurückgekehrt, stellt Weinakademiker Urs Schürmann diese herrlichen Weine vor.
Ort: Wirtschaft Niesenberg, Kallern
Weitere Details in Kürze auf unserer Website.
Anmeldung erforderlich: info@schuewo.ch
10. Sept.
Freitag **Highlight des Jahres!**
Wine & Dine - Österreichisches Gipfeltreffen: Master of Wine trifft Rotwein Magier
Der Direktor der Domäne Wachau, MW Roman Horvath, und Winzer Walter Kirnbauer aus Burgenland stellen ihre Weine vor.
Hotel Krone, Lenzburg
Ab 19 Uhr Apéritif, 19.30 Uhr Start Wine & Dine
Weitere Details in Kürze auf unserer Website.
Anmeldung erforderlich: info@schuewo.ch



SCHÜWO Trink-Kultur
Schützenmattweg 32
5610 Wohlen
Tel. 056 622 18 20
Fax 056 622 22 66
www.schuewo.ch
info@schuewo.ch



Süsses Seminar mit *Le Sirupier de Berne*

Tauchen Sie ein in die bunten und vielfältigen Facetten des Sirups. Mathias Wirth, Gründer des Familienbetriebs "Le Sirupier de Berner", begleitet Sie durch den Abend. Sie werden fachmännisch und mit viel Leidenschaft über die Herstellung, die verschiedenen Sorten (27!) und die unendlichen Anwendungsmöglichkeiten des Sirups aufgeklärt.

Montag, 15. März 2010

Apéritif: ab 19 Uhr, Start Seminar: 19.30 Uhr



Fr. 68.- pro Person inkl. feinem 3 Gang-Menü, Weine, Getränke
Anmeldung erforderlich (Tel./Mail s. oben)

Ort: Kulturbeiz, Kapellstr. 4, Wohlen, www.chappelehof.ch

Seminar mit Le Sirupier de Berne

Apéro

Wählen Sie aus folgenden Sirup Kreationen:

- Bulldog Highball (Gin, Faun Sirup, Orangensaft, Mineral)
- Tom Collins (Gin, Zitronenmelisse Sirup, Zitronensaft, Mineral)
- Vodka Sour (Vodka, Bergamotte Sirup, Zitronensaft)

Selbstverständlich stehen alle 27 Sirup Sorten zur Degustation bereit.

Weisswein

Anthilia IGT Donnafugata, Sizilien, Italien

Rotwein

Valpolicella Vigneti di Torbe Ripasso Classico DOC
Domini Veneti, Veneto, Italien



Kulturbeiz Wohlen

15. März 2010

Apéro

Ziegenkäse-Birnencrostini (Tannentrieb Sirup)
Pilzcrostini
Rauchforellencrostini

1. Gang

Frühlingsblattsalat (Holunderblüten-Sirupsauce)
mit Orangen-Karottensalat (Café-Chai Sirup)
Gemüseknusperli mit Meerrettichsauce und Tomaten-
Currysauce (Quitten Sirup)

2. Gang

Schweinsfilet glasiert mit Nuss-Orangenkruste (Zimt Sirup)
Sellerie-Kartoffelpüree
Frühlingsgemüse

3. Gang

Schoggitriangel mit Pfefferminzglasur (Pfefferminz Sirup)
Rosenblütenglace (Rosenblüten Sirup)
Warme Beeren (Queer d'ür d'Hoschtet Sirup)
Limetten-Mascarponecrème (Zitronengras Sirup) mit
Mangocrème