

Agenda - Die nächsten Termine

Grosse Adventsdegustationen in Wohlen

Samstag, 22. November 10–17 Uhr

Samstag, 29. November 10–17 Uhr

Sonntag, 30. November 11–17 Uhr

Degustieren Sie 80 attraktive Weine und profitieren Sie von interessanten Rabatten im SCHÜWO Wein- & Getränkeparadies in Wohlen.

Weitere Informationen & das Degustationsprogramm (ca. 10 Tage vor dem Anlass) finden Sie unter schüwo.ch/events.



SCHÜWO Weinschule entdecken · degustieren · wissen

Degustation 8 Weine/Spirituosen pro Abend

Sie erhalten Schulungsunterlagen und Schreibmaterial, Apéritifhäppchen, Weine/Spirituosen, Wasser, Brot

Zeit Weinseminare 19:00 – 22:00 Uhr
Spirituosenseminare 19:00 – 21:30 Uhr



Ort SCHÜWO Trink-Kultur
Schützenmattweg 32, 5610 Wohlen Kursleitung:
Lidwina Weh

Food-Pairing mit Portweinen von Ramos Pinto	Donnerstag, 20. November	95.–
Piemont	Mittwoch, 26. November	80.–
Amarone und andere Weine aus getrockneten Trauben	Dienstag, 2. Dezember	80.–
Mach dich fit in Sachen Tempranillo	Mittwoch, 10. Dezember	60.–

Informationen und Anmeldung: www.weinschule.ch • Tel. 056 618 40 77



14. Premium Wine & Dine «Roter Teppich für Weltklasse-Cabernet»

Donnerstag, 13. November 2025



Aperitif ab 18.30 Uhr, Start Wine & Dine 19.00 Uhr
Restaurant Linde, Wohlerstrasse 52, Büttikon

Weine



Apéritif

Champagne Roger Coulon Extra Brut Premier Cru

1. Serie

Magari, Angelo Gaja, Bolgheri	2022
Château Pontet-Canet, Pauillac	2021
Lion Tamer Cabernet Sauvignon Hess, Napa Valley	2017

2. Serie

Oreno, Tenuta Sette Ponti, Toskana	2022
Cabernet Sauvignon, Joseph Phelps, Napa Valley	2021

3. Serie

Ornellaia, Bolgheri	2022
Château Léoville-Las-Cases, St. Julien	2006
Opus One, Napa Valley	2021

4. Serie

Gran Vin Son Mayol, Mallorca	2019
Château Léoville-Barton, St. Julien	2020

Menü



Apéro

Rauchlachs Palatschinken mit Meerrettichcreme und Rucola & Fougasse mit Oliven

1. Vorspeise

Rindstatar mit Trüffel, Portweinschalotten und gratinierter Ziegenkäse

2. Vorspeise

Entenbrust auf Balsamico Linsen und Speckpfauen

Hauptgang

Crêpinette vom Rehrücken an Lebkuchensauce und Rotkrautwickel

Dessert

Baumnuss-Brownies mit mariniertem Beerensalat und Schokoladenglace