

## 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](http://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](http://www.weinschule.ch) • Tel. 056 618 40 77

Wasser-Partner



## 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 Speckpflaumen

## Hauptgang

---

Crêpinette vom Rehrücken an Lebkuchensauce und Rotkrautwickel

## Dessert

---

Baumnuß-Brownies mit mariniertem Beerensalat und Schokoladenglace