

# Weinkurs Schloss Wildegg 17./18.10.17

## Ablauf & Weine

<b>18.00</b>	<i>Eintreffen der Gäste</i>		<i>Registration</i>			
	<i>Apéro</i>					
	0.0. Wuba Crémant, <i>Aroma-Parcours</i>		<i>Erklärung</i>	Wunderlin Weine		
<b>19.00</b>	<i>Begrüssung</i>					
	<i>1. Serie einschenken</i>					
	1.1. Riesling-Silvaner, Remigen	AOC Aargau		Zweifel Weine	75cl	2016
	1.2. Pinot Gris	AOC Aargau		Wunderlin Weine		
	1.3. Sauvignon Blanc	AOC Aargau		Wunderlin Weine		
	<i>Einführung in die Degustation</i>			<i>Walti</i>		
<b>19.20</b>	<i>2. Serie einschenken</i>					
	2.1. Pinot Noir Rosé Dolce	AOC Aargau		Wunderlin Weine		
	2.2. Pinot Noir, Remigen	AOC Aargau		Zweifel Weine	75cl	2016
	2.3. Pinot Noir Barrique	AOC Aargau		Wunderlin Weine		
	<i>Einführung in die Weinbereitung, Weintypen</i>			<i>Andrea</i>		
<b>19.40</b>	<i>3. Serie einschenken, rote Spezialitäten</i>					
	3.1. Malbec Centenaire	AOC Zürich		Zweifel Weine	75cl	2014
	3.2. Centenaire Cabernets	Ostschweizer Landwein		Zweifel Weine	75cl	2011
<b>20.00</b>	<i>4. Serie, Dessertwein einschenken</i>					
	4.1. Vidal/Johanniter Strohwein	AOC Zürich		Zweifel Weine	37,5cl	2016
<b>20.10</b>	<i>Talk</i>					
<b>20.30</b>	<i>Ende der Veranstaltung</i>					