ADRIANS WEINGUT, OBERFLACHS

Adrian Hartmann stammt aus einer Aargauer Winzerfamilie. Sein Grossvater begann 1944 mit der Kelterung von Traubensaft, sein Vater Ruedi und sein Onkel Emil bildeten sich zum Winzer- beziehungsweise Kellermeister aus. 1969 brachten die Hartmanns ihren ersten Schinznacher auf den Markt. Heute führt Adrian Hartmanns Bruder Claudio den elterlichen Betrieb in Schinznach Dorf. 2015 konnte Adrian das Weingut seiner Cousine Susanne Birchmeier im Schenkenbergertal übernehmen. Auf rund drei Hektaren produziert er vor allem Riesling-Silvaner und Blauburgunder. Bereits mit seinen ersten Jahrgängen erntete er dafür viel Lob.

Compañía de Vinos Telmo Rodríguez, Lanciego

Die Compañía de Vinos Telmo Rodríguez produziert in ganz Spanien vorbildliche Weine. Sie sind Ausdruck ihrer Herkunft. Die Studienfreunde Telmo Rodríguez und Pablo Eguzkiza haben ihr Unternehmen in einem Keller gegründet. Sie waren und sind beseelt davon, aus wichtigen spanischen Anbaugebieten exemplarische Gewächse zu keltern. Was vor zwanzig Jahren als Abenteuer begann, sorgt heute als Compañía de Vinos Telmo Rodríguez weltweit für Aufsehen. Weine wie Matallana, Pago la Jara oder Altos Lanzaga werden von der Presse und dem Publikum hochgelobt, aber auch alle andern Weine haben es in sich. Ob in Mittelmeer- oder in Atlantiknähe, ob im Landesinnern oder im Berggebiet, überall entstehen Weine, in denen sich die Eigenarten der jeweiligen Anbauzone offenbaren.



EIN ATTRAKTIVES GESCHENK: DAS PROBIERPAKET IM ABO

Mit dem Küferweg-Probierpaket im Abonnement erhalten die Beschenkten während eines Jahres fünf Degustationssets mit je zwei bis drei Flaschen zum vorteilhaften Probierpreis per Post zugestellt. Wir wählen dafür Neuheiten aus oder besonders gut gelungene Jahrgänge von bereits eingeführten Gewächsen.

Die Pakete werden einzeln an Sie verrechnet und kosten jeweils zwischen 35 und 55 Franken, zuzüglich Versandspesen von 9.50 Franken.



Weinhandlung am Küferweg AG·Seetalstrasse 2·5703 Seon Tel. 043 322 60 00 · Fax 043 322 60 01 weinhandlung@kueferweg.ch · www.kueferweg.ch



Probierpaket August 2018

«Frischer Wind»

Mit dem Probierpaket «Frischer Wind» bieten wir Ihnen drei Kostproben aus dem Küferweg-Sortiment an: Zwei davon stammen aus der Schweiz, eine aus Spanien. Der Aargauer Adrian Hartmann steuert Riesling-Silvaner und Pinot noir bei. Der Dritte im Bunde, Pegaso Zeta, kommt von der Compañía de Vinos Telmo Rodríguez.



RIESLING-SYLVANER

AARGAU AOC ADRIANS WEINGUT, OBERFLACHS

Riesling-Silvaner ist nicht nur in der Deutschschweiz die wichtigste Weissweinsorte, sie nimmt auch in Adrians Weingut den grössten Platz ein. Rund eine Hektare ist damit bestockt, sie verteilt sich auf die Lagen Kalm, Roplig und Thal. Aus deren Ertrag keltert Adrian Hartmann eine trockene und eine süsse Variante. 2017 war ein prächtiger Jahrgang, sowohl was Menge als auch Qualität betrifft. Geerntet wurde vom 11. bis 13. September 2017. Nach der Ganztraubenpressung vergor der Most während rund sechs Wochen bei kühlen Temperaturen, anschliessend erfolgte ein 5-monatiger Ausbau im Stahltank. Der leichtfüssige Weisse (11.5 % Vol.) überzeugt durch Frische, Reintönigkeit und Finesse.

Esstipp: fritierte Holunderblüten, Tomatensalat, junger Ziegenkäse

2017 - 75 cl - Fr. 19.-

Ideale Trinkreife: jetzt bis 2020

Serviertemperatur: 8–10 °C Rebsorte: Riesling-Silvaner



PINOT NOIR

AARGAU AOC ADRIANS WEINGUT, OBERFLACHS

Keine Sorte wird in der Schweiz häufiger angebaut als Pinot noir, und auch auf Adrians Weingut nimmt sie eine Sonderstellung ein. 1,3 Hektaren sind mit ihr in den Lagen Kalm und Roplig bestockt. Die Ernte wird zum Schaumwein Crémant, zum Federweissen Blanc de Noir und zu zwei Rotweinen ausgebaut, der eine reift im Stahltank, der andere in Barriques. Ein Teil der Ende September 2017 geernteten Trauben wurde nach einer 3-tägigen Kaltstandzeit vergoren und der Saft nach dreiwöchiger Gärung abgepresst. Anschliessend reifte der Wein bis zur Abfüllung Ende April 2018 im Stahltank. Das quantitative Resultat: 3600 Flaschen. Der 2017er aus dem Schenkenbergertal wirkt fruchtbetont, frisch,

Esstipp: Trockenfleisch, Linsenstrudel, Lammfilet

kernig und zeichnet sich durch eine

gute Länge aus.

2017 – 75 cl – Fr. 19.80 Ideale Trinkreife: jetzt bis 2022 Serviertemperatur: 14–16 °C Rebsorte: Pinot noir

ADRIANS PINOT NOIR



VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN Compañía de Vinos Telmo Rodríguez, Lanciego

Die archaische Reblage Barrancos de Pizarra liegt bei Cebreros, etwa 70 km westlich von Madrid. Knorrige Rebstöcke mit bizarren Formen stehen wie Fabelwesen in kraterartigen Vertiefungen auf sandigem, kargem Boden. Viele sind über hundert Jahre alt, keiner unter fünfzig. Die Rebberge, die nur zu Fuss zugänglich sind, liegen auf rund 1000 Meter über Meer. Die Compañía erwarb 1999 alte Rebberge bei Cebreros und rettete sie so vor dem Verschwinden. Einen Teil der Garnacha-Trauben baut das Gut zu Lagenweinen aus, einen Teil keltert es kürzer (je ein halbes Jahr im Stahltank und im 600-Liter-Holzfass) und füllt so einen gehaltvollen und zugleich beerigen und frisch wirkenden Roten auf die Flasche.

Esstipp: Tintenfischeintopf, Kichererbsengerichte, grillierter Schweinshals



2015 – 75 cl – Fr. 19.50 Ideale Trinkreife: jetzt bis 2023 Serviertemperatur: 16–18 °C Rebsorte: Garnacha