

Weingüter entdecken

Am 1. Mai sowie am 3. und 4. Mai laden 34 Aargauer Winzerinnen und Winzer ein, Rebberge zu besuchen und ihre Weine zu geniessen. 5

Weintourismus

Der Aargauer Weinbau ist mit dem touristischen Angebot des Kantons verwurzelt und macht ihn zum Ziel für Weinliebhabende. 7

Spitzenweine auf Empfehlung

Aargauer Winzerinnen und Winzer produzieren ausgezeichnete Spitzenweine. Die Empfehlungen für den eigenen Weinkeller. 11-13

Aargauer Wein

Der Mensch und der Wein



Bild: zvg

Verlagsbeilage vom 19. April 2025

in Zusammenarbeit mit  SWISS WINE
AARGAU

«Schweiz am Wochenende», Ausgabe Aargauer Zeitung • Badener Tagblatt



OFFENE WEINKELLER
1. | 3. | 4. MAI 11-17 UHR



BAUMGARTNER WEINBAU AG TEGERFELDEN

Weine & Schaumweine aus der JVA Lenzburg



5*Laden | Ziegeleiweg 3 | 5600 Lenzburg
062 888 77 20 | 5SternLaden.jva@ag.ch

Öffnungszeiten:
Dienstag bis Freitag:
09.30 – 12.00 Uhr und 15.00 – 18.30 Uhr
Samstag:
09.30 – 15.00 Uhr durchgehend

- **Weine**
 - ✓ Blauburgunder/Pinot Noir
 - ✓ Cabernet Dorsa
 - ✓ Rosé aus Blauburgunder/Pinot Noir
 - ✓ Riesling-Sylvaner
 - ✓ Bacchus – unsere Spezialität
- **Schaumweine** aus Blauburgunder/Pinot Noir
 - ✓ Gofi-Träumli weiss
 - ✓ Perle Rosé 1864
- **Dazu passend**
 - ✓ Geflochtene Flaschenkörbe
 - ✓ Alpkäse von unseren Kühen
 - ✓ Knuspriges Brot aus der Hausbäckerei
 - ✓ Breites Angebot an frischen Produkten aus der Land- und Hauswirtschaft





Samstag 03. Mai + Sonntag 04. Mai von 10.00h -19.00h

Erleben Sie unsere ökologische und römische Weinkultur.

- 40 Jahre Weingut Hartmann
- Reb-und Naturwanderweg
- Degustation
- Festwirtschaft
- SA: BK-Würenlingen / SO: MG-Villnachern



Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Rinikerstrasse 8, 5236 Remigen www.weinbau-hartmann.ch



Jurapark-Weinwanderung in der Region Geissberg
Sa, 23. & So, 24. August 2025

- Wanderung durch die Reblandschaft von Villigen nach Remigen
- Wein & Genuss an sechs Stationen
- Teilnehmende Betriebe: Besserstein Wein, Chlopfli's Bauernhof, Rüttimann Weinbau, Weinbau Hartmann mit Landgasthof Bären, Weinbau Märki, Weingut Schödler, Zeliglihof Schwarz, Zwaspflü Weine





Jetzt Tickets sichern:
www.jurapark-aargau.ch/weinwanderung

Schweiz. Natürlich.



BICKGUT
Weine

Tag der offenen Weinkeller

Sonntag, 4. Mai 2025
11.00–17.00 Uhr
Bickgut, Landstrasse 124
5436 Würenlos



bickgut.ch
info@bickgut.ch

Aargauer Wein – Qualität, die Freude macht!

Liebe Leserinnen und Leser
Liebe Aargauerinnen und Aargauer

Die Qualität der Aargauer Weine liegt mir am Herzen. Vor allem auch die erreichte Konstanz von qualitativ hochwertigen Weinen aus unserem Kanton. Und Innovationen: Dank der neuen Weinbauverordnung werden dieses Jahr im Aargau, ganz in der Tradition von Napoleon III., die ersten Trauben für das neue Qualitätslabel «Grand Cru Aargau» wachsen. Bereits sind mehrere Gesuche zur Zertifizierung bei der Fachstelle Weinbau am Landwirtschaftlichen Zentrum Liebegg eingegangen. Es existiert zweifellos eine echte Nachfrage nach dem Gütesiegel! Die Bezeichnung «Grand Cru» hat ihre Wurzeln im französischen Weinbau und ist eng mit Napoleon III. und seiner Vision für Ordnung und Qualität in Frankreichs Weinanbaugebieten verknüpft.

Im Auftrag Napoleons III. wurde 1855 anlässlich der Weltausstellung in Paris eine Klassifikation für die besten Weine erstellt. Der Begriff «Grand Cru» kam dabei auf, um die Spitzenlagen der Weinberge hervorzuheben. Napoleon III. verbrachte seine Kindheit ebenfalls an einer Spitzenlage, auf Schloss Arenenberg hoch über dem Bodensee in der Schweiz. Er verstand, dass der Ruf französischer Produkte, einschliesslich des Weins, einen hohen wirtschaftlichen und kulturellen Wert hatte. Durch die Einführung solcher Qualitätsstandards baute der französische Weinbau seine weltweit führende Stellung weiter aus. Der Begriff «Grand Cru» (übersetzt «Grosses Gewächs») wurde zum Synonym für exzellente Qualität.



«Innovation gehört zur Tugend der Aargauer Winzerinnen und Winzer.»

Markus Dieth, Regierungsrat

In ihrer Denkweise waren die französischen Herrscher Vordenker moderner Qualitätssicherung in der Landwirtschaft und im Weinbau. Ich bin stolz, dass wir im Aargau nun ebenfalls dieses Label als Ergänzung für unsere erstklassigen Weine haben und dann ab Juni 2027 den ersten «Grand Cru Aargau» auch geniessen können. Neben der Neuerung rund um die Bezeichnung «Grand Cru» feiern wir dieses Jahr die 20. Austragung der Aargauer Staatsweinkürung. Ein Anlass, der sich über die Jahre auch als Vorbild für andere Kantone entwickelt hat und sich fest im Jahreskalender der Winzerinnen und Winzer verankert hat. Die Auszeichnung als Staatswein ist ein echtes Gütesiegel für die Weine des Aargaus und seine Weingüter.

Auch Innovation gehört zur Tugend der Aargauer Winzerinnen und Winzer. Neues ausprobieren und auch mit dem Zeitgeist der Konsumentinnen und Konsumenten gehen. Trends erkennen und umsetzen. Ihr aller Einsatz für Qualität, Nachhaltigkeit und Regionalität ist beeindruckend. Diese Werte sind in einer Zeit, in der Konsumentinnen und Konsumenten zunehmend auf Herkunft und Authentizität achten, ein unschätzbares Kapital.

Ich wünsche allen Winzerinnen und Winzern viel Erfolg in den Rebbergen und den Weinkellern und hoffe auf ein gutes und ergiebiges Weinjahr.

Regierungsrat Dr. Markus Dieth
Vorsteher Departement
Finanzen und Ressourcen,
Landwirtschaftsdirektor

Impressum:

Verlagsbeilage der «Schweiz am Wochenende» vom 19. April 2025 **Herausgeberin:** CH Regionalmedien AG **Verleger:** Peter Wanner **Geschäftsführer:** Thomas Wegmann

Werbemarkt: Markus Fischer, Claudia Marti **Redaktion:** Marcel Suter, Obere Vorstadt 31, 5000 Aarau, info@marcel-suter-araau.ch **Layout:** Sandra Lebitsch, CH Regionalmedien AG

Anzeigen: Neumattstrasse 1, 5001 Aarau, Tel. 058 200 53 53, inserate@chmedia.ch **Druck:** CH Media Print AG

Gemeinsame Beilage der «Schweiz am Wochenende», Ausgabe Aargauer Zeitung, Badener Tagblatt **Eine Publikation der**  **ch media**

ANZEIGEN

WEINGUT ZUM STERNEN
WÜRENLINGEN

OFFENER WEINKELLER

Donnerstag 1. Mai 2025

11-17 Uhr
Trotte Würenlingen

WEINGUT-STERNE.CH

Kellerverkauf und Weindegustation 2025

Donnerstag 1. Mai, 11:00-17:00
Freitag 2. Mai, 16:00-22:00
Samstag 3. Mai, 11:00-19:00

- Degustation der neuen Jahrgangswine
- Kellerführung
- Festwirtschaft
- schmackhafte Oliven-Spezialitäten
- 10% Einkaufsrabatt
- und vieles mehr

...bei uns in den Kellereien an der Trottenstrasse 1B in Schinznach-Dorf.

W&S G

www.weinbaugenossenschaft.ch

Damit Qualität kein Zufall ist

Die Aargauer Winzerinnen und Winzer sind im Branchenverband Aargauer Wein organisiert. Die Mitglieder des Vorstands bieten Gewähr, dass das Netzwerk für fachliche, wirtschaftliche und politische Aktivitäten stets in Betrieb bleibt.



Der Vorstand des Branchenverbandes Aargauer Wein (von links): Urs Gasser, Markus Fuchs, Pascal Furer, Sibylle Büchli, Roland Michel, Yannick Wagner und Michael Wetzel.
Bilder: Gerry Frei

Marcel Suter

Die Aargauer Weinbaubetriebe werden vom Branchenverband Aargauer Wein vertreten. Heute sind im Verband die meisten der rund 600 Winzerinnen und Winzer sowie weitere wichtige Akteure wie die Weinbaugenossen-

schaften und der Weinhandel zusammengeschlossen. Der Branchenverband feierte 2017 sein 150-jähriges Bestehen. Ziel des Verbands war damals und ist heute noch, die Interessen des aargauischen Weinbaus zu vertreten sowie die Qualität des Weines auf hohem Niveau zu halten. Alle Massnah-

men des Verbands sollen dazu beitragen, Image und Bekanntheitsgrad der Aargauer Weine gegenüber ausserkantonalen wie auch ausländischen Weinen zu behaupten oder sogar zu verbessern.

.....
www.aargauer-wein.ch

Die Aargauer Weinmesse – WeinGenussPlus

Bereits zum 4. Mal fand am 7. und 8. März 2025 die WeinGenussPlus im Campussaal Brugg Windisch statt. An rund 40 Ständen konnten über 250 Aargauer Weine und regionale Köstlichkeiten in ihrer vollen Vielfalt verkostet werden. Neben der Degustation herausragender Weine und Spezialitäten aus der Region konnten sich die Besucherinnen und Besucher in ent-

spannter Atmosphäre mit den lokalen Produzenten austauschen. Beliebt waren auch die kompakten, zehnmütigen Themenrunden «Weinwissen für Neugierige», wo spannende Fragen zum Thema Weingenuss beantwortet und faszinierende Einblicke in die Welt des Weines gegeben wurden.

Die nächste Aargauer Weinmesse findet am 13. und 14. März 2026 statt.



An der Aargauer Weinmesse führt Weinakademiker Markus Fuchs Themenrunden «Weinwissen für Neugierige» durch.

Die Macherin und die Macher



**Roland Michel,
Präsident**

Roland Michel kam als Quereinsteiger und Hobbywinzer zum Rebbau. Viele Jahre präsiidierte er die Weinbaugenossenschaft Wettingen. Er gründete zusammen mit lokalen Winzern und Andreas Meier vom Weingut zum Stern im Jahre 2019 die WeinStern Wettingen AG. Als Präsident des Branchenverbandes vertritt er seit 2017 die Interessen der Aargauer Winzer gegenüber der Politik, Verbänden und Öffentlichkeit.



**Pascal Furer,
Geschäftsführer**

Pascal Furer führt seit 1989 die MOSTI Furer, Saft – Wein – Essig, Staufberg, mit Reben in Schinznach, Auenstein und am Staufberg. Neben Riesling-Sylvaner und Pinot Noir werden diverse resistente Sorten angebaut. Das Wissen eignete er sich in diversen Aus- und Weiterbildungen an und erlangte auch die Sensorik-Lizenz Wein. Seit 2009 ist er zudem Geschäftsführer des Branchenverbandes Aargauer Wein.



**Michael Wetzel,
Kassier**

Michael Wetzel hat eine klassische Winzerausbildung im Unterwallis und im St. Galler Rheintal absolviert und in Wädenswil mit Meisterdiplom abgeschlossen. Er führt seit 1997 das Weingut Goldwand in Ennetbaden zusammen mit seiner Frau und seit kurzem mit seinem Sohn.



**Markus Fuchs,
Marketing**

Markus Fuchs ist Weinakademiker (WSET Diploma). Er schloss die mehrjährige berufsbegleitende Weinausbildung mit Studienblöcken an der Zürcher Hochschule Campus Wädenswil, an der Weinakademie Österreich in Rust am Neusiedlersee, an der Hochschule Geisenheim sowie Brixen im Südtirol als «Top student of the year» ab. Er leitet zahlreiche Weinseminare und ist zudem Fachmoderator der Aargauer Staatsweinkürung.



Sibylle Büchli

Sibylle Büchli führt zusammen mit ihrem Mann das Weingut Büchli in Effingen. Sie ist vorwiegend für die administrativen und finanziellen Belange des Betriebs verantwortlich. Zudem ist sie Gastgeberin diverser Degustationen und Anlässe, welche bei Büchli Weine gebucht werden können. Zu ihrer Aufgabe im Vorstand gehört zum Beispiel die Mitorganisation des Auftritts an der aargauischen Berufsschau in Wettingen.



Yannick Wagner

Yannick Wagner ist Fachspezialist Weinbau beim Landwirtschaftlichen Zentrum Liebegg. Nach einer Ausbildung zum Chemielaboranten und einer Stage in Südfrankreich folgte die Zweitlehre als Winzer. Im Anschluss absolvierte er das Studium in Önologie und Weinbau in Changins.



Urs Gasser

Urs Gasser ist seit 2004 Inhaber des traditionsreichen Fricktaler Weinbetriebes Fehr & Engeli in Ueken. Seit über 20 Jahren ist der Önologe im Branchenverband Aargauer Wein Präsident der AOC Kommission (Appellation d'Origine Contrôlée), welche die Einhaltung der Vorschriften für die kontrollierte Ursprungsbezeichnung und damit auch die Weinqualität für die Zulassung im Verkauf überprüft.

ANZEIGE

Regionale Weine für Geniesser.



Tag der
offenen
Weinkeller
1. MAI



STEIMER
WEINBAU

MIT LIEBE ZUR NATUR

STEIMER WEINBAU · Christian Steimer · Lindenplatz 10 · 5430 Wettingen

www.steimer-weinbau.ch


BESUCHEN SIE
UNSEREN ONLINESHOP

Winzerinnen und Winzer öffnen Kellertüren

Am 1. Mai sowie am 3. und 4. Mai wird zu den offenen Weinkellern eingeladen. 34 Aargauer Winzerinnen und Winzer öffnen ihre Türen, um ihren Gästen mit Weinproben, Kellerführungen und Rundgängen durch die Weinberge ihr Handwerk näherzubringen.

Adrians Weingut

Winzerweg 19, 5108 Oberflachs
www.adrians-weingut.ch
1., 3. und 4. Mai, 11 bis 17 Uhr

Baumgartner Weinbau AG

Dorfstrasse 37, 5306 Tegerfelden
www.baumgartner-weinbau.ch
1., 3. und 4. Mai, 11 bis 17 Uhr

Benz-Weine

Dorfstrasse 77, 5430 Wettingen
www.benz-weine.ch
1. und 3. Mai, 11 bis 20 Uhr
4. Mai, 11 bis 18 Uhr

Besserstein Wein AG

Winkel 15, 5234 Villigen
www.besserstein-wein.ch
3. und 4. Mai

BICKGUT Weine

Landstrasse 124, 5436 Würenlos
www.bickgut.ch
4. Mai, 11 bis 17 Uhr

Büchli Weine

Rebsiedlung 196, 5078 Effingen
www.buechli-weine.ch
1. Mai, 11 bis 17 Uhr
3. Mai, 11 bis 20 Uhr

Buchmann Weine

Im Wygarte, 5064 Wittnau
www.buchmann-weine.ch
1., 3. und 4. Mai, 11 bis 17 Uhr

Chalamberger Weinbau

Rebbergstrasse 24, 5108 Oberflachs
www.chalamberger.ch
1. Mai, 10 bis 21 Uhr
3. Mai, 9 bis 16 Uhr
4. Mai, 11 bis 16 Uhr

ck-Weine

Talbachweg 2, 5107 Schinznach-Dorf
www.ck-weine.ch
1., 3. und 4. Mai, 11 bis 17 Uhr

Hossli Wein

Herznacherstrasse 1, 5079 Zeihen
www.siider.ch
3. Mai, 11 bis 18 Uhr
4. Mai, 11 bis 17 Uhr

Jeck Weine

Steinackerweg 15, 4314 Zeiningen
www.jeck-weine.ch
1. Mai, 11 bis 17 Uhr

Eine Übersicht
der offenen Weinkeller
im Kanton Aargau:

www.aargauer-weine.ch



Weinbaugenossenschaft Döttingen

Chilbert 11, 5312 Döttingen
www.doettingerweine.ch
1., 3. und 4. Mai, 11 bis 17 Uhr

Weinbaugenossenschaft Schinznach

Trottenstrasse 1B, 5107 Schinznach-Dorf
www.weinbaugenossenschaft.ch
1. Mai, 11 bis 17 Uhr
2. Mai, 16 bis 22 Uhr
3. Mai, 11 bis 19 Uhr

Weingut Alter Berg

Alte Berg, 5306 Tegerfelden
www.weingut-alter-berg.ch
1. und 4. Mai, 11 bis 17 Uhr
3. Mai, 14 bis 21 Uhr

Weingut des Forschungsinstituts FiBL

Ackerstrasse 113, 5070 Frick
www.weingut.fibl.org
1. Mai, 11 bis 17 Uhr

Weingut Heuberger

Mühleweg 3, 5076 Bözen
www.weingut-heuberger.ch
1. Mai, 10 bis 17 Uhr

Weingut Lindenmann

Oberdorf 17, 5707 Seengen
www.weingut-lindenmann.ch
1. Mai, 11 bis 18 Uhr

Weingut Mühlebach

Oberfeld, 5306 Tegerfelden
www.weingut-muehlebach.ch
1. und 4. Mai, 11 bis 17 Uhr
3. Mai, 14 bis 21 Uhr

Weingut Schödler

Kumetstrasse 15, 5234 Villigen
www.schoedlerwein.ch
1. und 3. Mai, 11 bis 17 Uhr

Weingut Wetzel

Büntenstrasse 45, 5436 Würenlos
www.weingutwetzel.ch
1. Mai, 11 bis 18 Uhr

Weingut zum Sternen

Rebschulweg 2, 5303 Würenlingen
www.weingut-sternen.ch
1. Mai, 11 bis 17 Uhr

WeinStern Wettingen AG

Landstrasse 81a, 5430 Wettingen
www.weinstern-wettingen.ch
1., 3. und 4. Mai, 11 bis 17 Uhr

Klosterweine Wettingen

Bergstrasse 67, 5430 Wettingen
www.klosterweine-wettingen.ch
1., 3. und 4. Mai, ab 11 Uhr

Kohler Weingut & Brennerei

Steinachhof 744, 5107 Schinznach-Dorf
www.kohler1985.ch
1. und 3. Mai, 9 bis 17 Uhr
4. Mai, 11 bis 17 Uhr

Mosti Furer

Oberdorfstrasse 29,
5107 Schinznach-Dorf
www.mosti.ch
1. Mai, 11 bis 20 Uhr
3. Mai, 11 bis 18 Uhr
4. Mai, 11 bis 17 Uhr

Nauer Weine AG

Oberebenstrasse 3, 5620 Bremgarten
www.nauer-weine.ch
1. Mai, 9 bis 18.30 Uhr
3. Mai, 9 bis 13 Uhr

Steimer Weinbau

Fohrhölzlistrasse 3, 5430 Wettingen
www.steimer-weinbau.ch
1. Mai, 10.30 bis 17 Uhr

Trottentage

Hertensteinstrasse 42,
5408 Ennetbaden
www.weingutjuergwetzel.ch
2. Mai, 17 bis 22 Uhr
3. Mai, 11 bis 22 Uhr
4. Mai, 11 bis 17 Uhr

Wehrli Weinbau AG

Oberdorfstrasse 8, 5024 Küttigen
www.wehrli-weinbau.ch
1. und 3. Mai, 10 bis 17 Uhr
4. Mai, 10 bis 18 Uhr

Weinbau Gerhard Wunderlin

Römerstrasse 7, 4314 Zeiningen
www.wubaweine.ch
1. und 3. Mai, 11 bis 18 Uhr

Weinbau Hartmann AG

Rinikerstrasse 8, 5236 Remigen
www.weinbau-hartmann.ch
3. und 4. Mai, 10 bis 19 Uhr

Weinbau Käser

Bächlihof, 5108 Oberflachs
www.weinbau-kaeser.ch
1., 3. und 4. Mai, 11 bis 17 Uhr

Weinbau Peter Zimmermann

Halde 1, 5108 Oberflachs
www.weinbau-zimmermann.ch
1. Mai, 11 bis 18 Uhr
3. Mai, 11 bis 17 Uhr
4. Mai, 11 bis 22 Uhr

Weinbaugenossenschaft Birmenstorf

Bruggerstrasse 3, 5413 Birmenstorf
www.birmenstorfer.ch
1. Mai, 11 bis 17 Uhr
2. Mai, 16 bis 21 Uhr
3. Mai, 14 bis 20 Uhr

ANZEIGE



Die besten Aargauer Weine finden Sie bei uns.

70 Aargauer Weine zu Top-Preisen und gratis Hauslieferung ab CHF 100.-
10% Rabatt* im Online-Shop: schüwo.ch/aargau, **Rabattcode «Aargau10»**

*gültig bis 27. April 2025, nicht kumulierbar

Genuss-Messe in Wohlen am Samstag, 3. Mai, 10 – 17 Uhr

120 Weine aus aller Welt, diverse Winzer u. a. Sternen Würenlingen,
Gourmetstände, Festwirtschaft und vieles mehr! schüwo.ch/events


SCHÜWO
Trink-Kultur seit 1946

Weinprämierung mit breitem Lerneffekt

Seit 16 Jahren lassen Aargauer Winzerinnen und Winzer ihre Weine durch eine nationale Fachjury testen. Neben dem Lerneffekt durch einen Workshop erhalten 30 Prozent pro Kategorie das begehrte Diplom «Goldener Aargauer Weingenuss».

Marcel Suter

Genuss und Freude herrschen jeweils, wenn im November die Winzerinnen und Winzer an der Diplomverleihung im Ratskeller des Aargauer Grossrats saals persönlich ihre frisch gekürten Siegerweine vorstellen. Die Prominenz der Politik sowie die Produzentinnen und Produzenten selber können sich live von der Leistungsfähigkeit des Aargauer Weinhandwerks überzeugen. In neun Kategorien wurden auch 2024 die besten Weine durch eine interkantonal besetzte Jury auf ihre önologischen Qualitäten, ihre Ausdruckskraft und das daraus kreierte Genusspotenzial geprüft.

«Wann ist der Wein gut?» Diese Frage wird kaum in einem Weinwettbewerb, sondern vielmehr im Markt geklärt. Die besten Weine sind nicht immer die am höchsten bewerteten. Jeder hat unterschiedliche Geschmackspräferenzen, und es ist wichtig, Weine zu finden, die zum persönlichen Gaumen passen. Weinbewertungen und Auszeichnungen als Ausgangspunkt zu verwenden, um neue Weine zu entdecken, ist sinnvoll. Nicht zu zögern, auch Weine zu probieren, die vielleicht weniger bekannt sind, kann sich lohnen.

Die 2024 ausgezeichneten Weine sind auf der Website www.aargauer-weine.ch publiziert.

Aargauer Staatsweine für Gäste aus aller Welt

Mit der Kürung der Aargauer Staatsweine würdigt der Kanton das Engagement und die hohe Professionalität der Aargauer Winzerinnen und Winzer. Durch die Auszeichnung wird die Bedeutung des Weins als Aargauer Kulturgut gestärkt. Die Staatsweine werden an Aargauer Staatsanlässen ausgedient und stossen über Kantons- und Staatsgrenze hinaus auf ein positives Echo. Jeweils über 100 Weine in vier Kategorien stehen der Jury zur Blinddegustation bereit. Bereits im Juni dieses Jahres findet die Kürung 2025 statt.



Die Staatsweine 2024

- **Kategorie Riesling-Sylvaner**
Wiler Riesling-Sylvaner 2023,
Wiler Trotte, Wil
- **Kategorie Weisse Spezialitäten**
Johanner Weingut Lindenmann 2023,
Weingut Lindenmann, Seengen
- **Kategorie Pinot Noir**
Büchli Pinot Noir Spätlese 2023,
Büchli Weine, Effingen
- **Kategorie Rote Spezialitäten**
Weingut Wetzler Cuvée Verrucano 2020,
Weingut Wetzler, Würenlos



Regierungsrat Markus Dieth (Bildmitte) lobt bei jeder Gelegenheit die Qualität der heimischen Weine. Der «Goldene Aargauer Weingenuss» ist Wettbewerb und Weiterbildung zugleich. Bild: Gerry Frei

ANZEIGE

WEIN-DEGUSTATION

Donnerstag
1. Mai 2025
11.00 bis 18.00 Uhr

mit kleiner
Verpflegungsmöglichkeit
und Kellerführungen

Weingut Lindenmann
Oberdorfstrasse 17
5707 Seengen
062 777 14 26
info@weingut-lindenmann.ch
www.weingut-lindenmann.ch

Weingut Lindenmann
Seengen

Freitag, 2. Mai 2025
18.00 bis 21.00 Uhr
Samstag, 3. Mai 2025
11.00 bis 19.00 Uhr

BEIZLI mit Grillspezialitäten
vom Rebstock – offen bis 23.00 Uhr

Ladenöffnungszeiten:
November bis Ende August

Donnerstag + Freitag 14.00 - 18.00 Uhr
Samstag 09.00 - 14.00 Uhr
oder nach telefonischer Vereinbarung

September und Oktober
während unserer Traubenernte
Donnerstag + Freitag 15.00 - 17.00 Uhr
Samstag 09.00 - 14.00 Uhr



Der Aargau: Weinkultur mit beeindruckendem Erlebnisbouquet

Wussten Sie, dass der Aargau mit acht Weinregionen, einer Rebfläche von knapp 400 Hektaren, 63 verschiedenen Rebsorten und rund 200 Weingütern der viertgrösste Weinbaukanton der Deutschschweiz ist?

Weinkultur im Aargau:
mit allen Sinnen zu geniessen.

Bild: Aargau Tourismus



Willkommen im Aargau!

Der Aargau zählt zu den vielfältigsten Kantonen der Schweiz. Er vereint eindrückliche Landschaften, touristische Anziehungspunkte und historische Städtchen. Ein breites Kultur-, Gastro- und Sportangebot, erlebnisreiche Bäder und Museen sowie Action und Erholung in der Natur und am Wasser prägen diesen Kanton der kurzen Wege. Aargau Tourismus hat es sich zur Aufgabe gemacht, den Aargau mit Herzblut und Leidenschaft als attraktiven und authentischen Naherholungskanton zu etablieren und für Gäste wie Einwohnende unvergessliche Erlebnismomente zu schaffen.



Aargau Tourismus AG
Laurstrasse 10, 5200 Brugg
info@aargautourismus.ch
www.aargautourismus.ch

Claudia Näf
Aargau Tourismus

Was auf den ersten Blick nach trockener Statistik aussieht, erwacht bei genauerem Hinsehen schnell zu einer lebhaften Welt grossartiger Erlebnismomente. Die weiten Rebflächen liegen oft vor den Toren sehenswerter Aargauer Altstädte. Gleichzeitig laden sie – eingebettet in malerische Hügel- und Flusslandschaften – zu unvergesslichen Wanderungen und E-Bike-Touren ein. An edlen Reben reifen Trauben heran, die zu ausgezeichneten, weit über die Kantonsgrenze hinaus beliebten Tropfen gekeltert und in einladenden Restaurants und Tavernen zum Wohl der Gäste ausgeschenkt werden.

Ausgiebig gefeiert wird der Aargauer Wein an traditionsreichen Veranstaltungen wie dem Winzerfest Döttingen, das Tausende von Menschen

anlockt und die kantonale Weinkultur hochleben lässt. So ist es kein Wunder, dass der Aargauer Weinbau tief mit dem touristischen Angebot des Kantons verwurzelt ist und ihn zu einem der reizvollsten Ziele für Weinliebhaber macht, die Kultur, Genuss und Natur auf unvergessliche Weise miteinander verknüpfen möchten.

Historischer Weingenuss

Die Geschichte des Aargauer Weinbaus reicht bis zu den Römern zurück. Davon erzählen heute touristische Attraktionen wie die vier Museumsrebberge rund um den alten Römerstützpunkt Vindonissa, wo unter anderem auch das Probieren von echtem Römerwein angeboten wird. Oder der neue Rebbfad auf Schloss Wildegg, der Besuchende mit neun interaktiven Stationen über die Arbeit der Winzer in früheren Jahrhunderten informiert.

Seit dem Ende der Römerzeit in der Schweiz wurde der Weinbau im Aargau mit grosser Leidenschaft kultiviert und perfektioniert – der Wein wurde vom römischen Alltagsgetränk zum Hochgenuss. Historische Altstädte wie Bremgarten, Lenzburg und Brugg, denen Weinbaugebiete der Spitzenklasse vorgelagert sind, begeistern heute mit einladenden Gastrobetrieben, die regionale Weine stolz in den Mittelpunkt ihrer Gaumenfreuden stellen. Zu Recht. Kommt doch der beste Pinot noir der Schweiz von einem Aargauer Weingut und hebt sich die Region mit den prämierten «Aargauer Staatsweinen» und dem «Goldenen Weingenuss» als ein Zentrum für preisgekrönte Weine heraus.

Weinkultur als Gästemagnet

Der Aargau hat es sich zum Ziel gesetzt, den Weintourismus zu fördern

und weiterzuentwickeln. So ermöglicht beispielsweise die neue Partnerschaft des Branchenverbandes Aargauer Wein und Aargau Tourismus eine verstärkte touristische Nutzung der Weinkultur. Die gemeinsam getragene Aargauer Weinmesse «WeinGenussPlus» hat im März 2025 rund 600 Gäste angezogen und begeistert.

Auch Veranstaltungen wie der «Tag der offenen Weinkeller» laden Besuchende ein, die regionalen Kellereien, ihre Weine und die Geschichten dahinter kennenzulernen. Die in diesem Jahr erstmals stattfindenden «Badener Weintage» bieten mit exklusiven Wine-and-Dine-Erlebnissen, spannenden Kulturveranstaltungen und inspirierenden Ausflügen ein volles Programm. Als feste Grösse der «Grape Escapes» regt der Aargau den Besuch der Weinregion bis in den Herbst hinein an und sorgt mit speziellen Übernachtungsangeboten für unvergessli-

che Auszeiten im Rebberg oder mit Blick darauf. Das in der historischen Wiss-Trotte in Tegerfelden beherbergte Aargauische Kantonale Weinbaumuseum bietet Weinkultur auf vier Etagen – vom Rebschössling bis zur Degustation.

In vino veritas

Der Wein trägt nicht: Basierend auf seiner reichen Weinkultur, verspricht der Aargau seinen Gästen wie auch den Einheimischen eine unvergleichliche Vielzahl an Erlebnismöglichkeiten, um in die weite Welt des Weins einzutauchen.

Die Verbindung von Wein und Tourismus im Aargau wird in den kommenden Jahren weiterwachsen, und der Kanton wird sich als ein unverzichtbares Ziel für Weinliebhaber in der Schweiz positionieren. Darauf stossen wir an!

ANZEIGEN

WEINGUT GOLDWAND

MICHAEL WETZEL, ENNETBADEN WWW.WEINGUT-GOLDWAND.CH

WILLKOMMEN ZUR DEGUSTATION
WEINGUT FÜRST

24. – 27.
APRIL 2025
WWW.FUERST-WEINE.CH

FÜRST

WEHRLI'S



Offener Weinkeller 2025

Donnerstag, 1. Mai, 10 - 17 Uhr

Degustation und Verkauf, Keller-Führung um 14 Uhr

Samstag, 3. Mai, 10 - 18 Uhr

Sonntag, 4. Mai, 10 - 17 Uhr

Degustation, Verkauf und Festwirtschaft

Keller-Führungen: 11 und 14 Uhr

Rebberg-Führungen: 12.30 und 15.30 Uhr



Wehrli Weinbau AG, Oberdorfstrasse 8, 5024 Küttigen
info@wehrli-weinbau.ch, wehrli-weinbau.ch



BIRMENSTORFER WEINE EINZIGARTIG WIE DU

Frühlingsdegustation - Tag der offenen Weinkeller 1. / 2. / 3. Mai 2025

Öffnungszeiten:

Donnerstag, 1. Mai Degustation 11:00 bis 17:00 Uhr - Trottstübli 11:00 bis 17:00 Uhr

Freitag, 2. Mai Degustation 16:00 bis 21:00 Uhr - Trottstübli 16:00 bis 24:00 Uhr

Samstag, 3. Mai Degustation 14:00 bis 20:00 Uhr - Trottstübli 14:00 bis 24:00 Uhr

Kommen Sie und degustieren Sie alle unsere feinen Weine und verbringen Sie gemütliche Stunden im Trottstübli. Erkunden Sie den Weinkeller oder unternehmen Sie eine Fahrt durch den Rebberg (nur am 3. Mai).

Weinbaugenossenschaft Birnenstorf Bruggstrasse 3 - 5413 Birnenstorf

Telefon 056 225 16 46 kontakt@birnenstorfer.ch - www.birnenstorfer.ch



Weinbau Peter Zimmermann

Halde 1, 5108 Oberflachs

1. & 4. Mai, 11 - 18 Uhr / 3. Mai 11 - 21 Uhr



- Weinprobe
- Kellerführung
- Festwirtschaft

www.weinbau-zimmermann.ch

CHALMBERGER WEINBAU
www.chalmberger.ch | 056 443 26 39

Buchen Sie noch heute ihre...
Wiibus - Tour
...und Lassen Sie sich verwöhnen!

Eine kulinarische Reise durch den Rebberg
8 Stationen, 10 Weine & dazu passende Köstlichkeiten

Anmeldung unter: www.chalmberger.ch oder: info@chalmberger.ch / 056 443 26 39

Erlebnispfad in Spreitenbach mit spannenden Informationen zur Landwirtschaft.

Start und Ziel beim Hof Obstgarten, Spreitenbach
Bushaltestelle Spreitenbach, Dorf

1. Mai bis 30. Oktober 2025



Buurelandweg

buurelandweg.ag



Gütesiegel «Aargau isch fein» – für mehr Regionalität auf dem Teller

Das Gütesiegel «Aargau isch fein» steht für hohe Qualität und Authentizität in der Aargauer Gastronomie. Es zeichnet Betriebe aus, die eng mit regionalen Bauernfamilien zusammenarbeiten und bewusst auf Produkte aus der Region setzen.

Vera Koch
Bauernverband Aargau

Durch die direkte Zusammenarbeit von Gastronomie und Landwirtschaft werden nicht nur frische, saisonale Zutaten auf die Teller der Gäste gebracht, sondern auch die lokale Landwirtschaft unterstützt. Die Speisekarten dieser Betriebe bieten mindestens vier Aargauer Gerichte, die mit hochwertigen regionalen Zutaten zubereitet werden. Ob saftiges Aargauer Rindfleisch, frisches Gemüse aus der Umgebung oder typische aargauische Spezialitäten – jedes Gericht ist ein kulinarisches Highlight. Zusätzlich finden Gäste eine sorgfältige Auswahl an Aargauer Weiss- und Rotweinen sowie Destillaten, die das Geschmackserlebnis perfekt abrunden. Diese regionalen Produkte werden auf der Karte deklariert.

Mit dem Gütesiegel «Aargau isch fein» wird nicht nur die hohe Qualität der Produkte gewürdigt, sondern auch das Engagement für eine nachhaltige und zukunftsfähige Landwirtschaft. Wer in einem Gasthof oder Restaurant mit diesem Siegel speist, trägt zur Förderung der Regionalität bei und unterstützt die lokale Wirtschaft. In Zeiten globaler Märkte und Ferntransporte setzt das Gütesiegel ein klares Zeichen für den Wert regionaler Produkte und für eine starke, nachhaltige Gemeinschaft. Erleben Sie die Aargauer Gastfreundschaft mit frischen, regionalen Produkten aus der Region.

www.bvaargau.ch



Schlemmen in 35 Aargauer Gastrobetrieben

Der Bauernverband Aargau vergibt seit dem Jahr 2021 das Gütesiegel «Aargau isch fein». 35 Aargauer Gastronomiebetriebe und Besenbeizen achten besonders auf Aargauer Regionalprodukte. Auf deren Karten finden sich ganzjährig mindestens vier Aargauer Gerichte, eine Auswahl an Aargauer Weiss- und Rotweinen sowie Destillaten. Die Gastronomiebetriebe arbeiten mit Aargauer Bauernfamilien zusammen und die Aargauer Köstlichkeiten sind deklariert.

Region Aarau/Zofingen

Aarau: Gasthof zum Schützen
www.gasthofschuetzen.ch
062 823 01 24

Aarau: Mitarbeiterrestaurant Ladestation, Solarmarkt
www.solarmarkt.ch
062 200 62 00

Asp: Passbeizli Staffelegg
www.passbeizli.ch
062 552 05 65

Biberstein: Gastwirtschaft Juraweid
www.juraweid.ch, 062 827 45 45

Gränichen: Wirtshaus Rütihof
www.bergbeiz.ag, 062 842 32 02

Küttigen: Restaurant Traube
www.restaurant-traube.ch
062 827 17 67

Staffelbach (Wittwil): Bergwirtschaft Ufem Chalt
www.ufemchalt.ch, 062 721 47 00

Wiliberg: Gasthaus Moosersagi
www.moosersagi.ch
062 758 39 98

Region Lenzburg/Kulm

Seengen: Bäsewirtschaft Roos
www.baesewirtschaft-roos.ch
062 777 06 79

Seengen: Hotel Restaurant Eichberg
www.eichberg.com
062 767 99 99

Zetzwil: Gasthof Bären
www.baeren-zetzwil.ch
062 773 12 06

Region Freiamt

Abtwil: Gasthaus zum Weissen Kreuz
www.kreuz-abtwil.ch
041 787 12 63

Berikon: Hotel Restaurant Stalden
www.stalden.com, 056 633 11 35

Bettwil: Landgasthof Guggibad
www.loewen-boswil.ch
079 440 84 21

Boswil: Gasthof Löwen, Chillout, Grottenbar
www.loewen-boswil.ch
056 666 11 17

Häggingen: Restaurant Maiengrün
www.maiengruen-restaurant.ch
056 624 11 20

Merenschwand: Restaurant Huwyler
www.huwyler-merenschwand.ch
056 664 90 16

Muri: Restaurant Adler
www.adlermuri.ch, 056 200 71 00

Niederwil: Restaurant Gnadenthal
www.restaurant-gnadenthal.ch
056 619 69 00

Oberlunkhofen: Gasthaus zum Bauernhof
www.zumbauernhof.ch
056 634 11 25

Region Brugg

Bözberg: Restaurant Guggeli Sternen
www.gueggeli-sternen.ch
056 441 24 24

Habsburg: Schlossrestaurant Habsburg
www.schlossrestaurant-habsburg.ch
056 441 16 73

Schinznach-Dorf: Röschi-Farm Bözenegg
www.roestifarm.ch, 056 443 11 66

Thalheim: Restaurant Weingarten
www.wygaertli-thalheim.ch
056 443 12 74

Region Fricktal

Bözen: Gasthaus zum Bären
www.baeren-boezen.ch
062 876 11 37

Bözen: Gasthaus zur Post
www.post-boezen.ch
062 876 11 39

Gansingen: Restaurant Landhus
www.landhus-gansingen.ch
062 875 11 75

Gipf-Oberfrick: Gasthaus Rössli
www.gasthaus-roessli.ch
062 871 13 01

Hottwil: Gasthaus Bären
www.baeren-hottwil.ch
062 875 11 45

Wittnau: Landgasthof Krone
www.krone-wittnau.ch
062 871 12 22

Region Baden/Zurzach

Hettenschwil: Restaurant Waldheim
www.waldheimhettenschwil.ch
056 245 15 70

Kirchdorf: Landgasthaus zum Hirschen
www.hirschen-kirchdorf.ch
056 282 02 50

Leuggern: Restaurant & Lounge Sonne
www.sonne-leuggern.ch
056 245 94 90

Wohlenschwil: Restaurant Mühli
www.muehliwohlenschwil.ch
056 491 14 40

Würenlingen: Hotel Restaurant zum Sternen
www.sternen-wuerenlingen.ch
056 297 40 00

«Aargau isch fein» – Wir kochen mit Regionalprodukten!



WEINGUT WETZEL
 FAM. WETZEL WEINBAU TEL. 056 424 37 07
 5436 WÜRENLOS www.weingutwetz.ch info@weingutwetz.ch



Unser WeinPanorama,
 das ideale Lokal in einer
 traumhaften Lage, für
 Ihren nächsten Familien-
 oder Firmenanlass.

MOSTI FURER
 Saft · Wein · Essig



Gässli 4 · 5603 Staufen · 062 891 21 12 · www.mosti.ch

BÜCHLI WEINE
 AUS FREUDE AM GENUSS

Offene Weinkeller
 DO. 1. Mai 11 – 17 Uhr
 SA. 3. Mai 11 – 20 Uhr

5078 Effingen – buechli-weine.ch

Freu dich auf Wein **WEINGUT HEUBERGER**




Weingut Heuberger
 Mühleweg 3, CH-5076 Bözen
 +41 62 876 16 41
 www.weingut-heuberger.ch

JECK WEINE

Familie Jeck
 Steinackerweg 15
 4314 Zeiningen

www.jeck-weine.ch
 Tel. 061 851 27 24

Frühlings-Weinfest
 16. & 17. Mai 2025

demeter



Buchmann
 - WEINE -

Offener Weinkeller
 1./3./4. Mai, 11-17 Uhr

Degustation & Verkauf
 von Weinen aus eigener Kelterung

Weingut «the boutique winery», 5064 Wittnau buchmann-weine.ch

Weingut Schödler Villigen



Do 1.5. + Sa 3.5.2025
 11 - 17 Uhr
 Weindegustation
 Hofladen „madeinvilligen“
 Gemütliche Festwirtschaft

Judith Schödler und Nick Schnider
 Kumetstrasse 15, 5234 Villigen
 www.schoedlerwein.ch

OFFENE WEIN KELLER 2025
 3. & 4. MAI

BESSERSTEIN

SA, 3. MAI
 11-19 Uhr
 SO, 4. MAI
 11-17 Uhr

WINKEL 15, VILLIGEN
 BESSERSTEIN-WEIN.CH

Weinbau Gerhard Wunderlin



Vom Rebberg bis in die Flasche,
 alle Weine tragen unsere Handschrift!

Oberdorf 8, 4314 Zeiningen www.wubaweine.ch

OFFENE WEIN KELLER 2025
 1. MAI
 3. & 4. MAI

WEINSTERN WETTINGEN

UNSERE REBEN.
 UNSERE WINZER.
 UNSER WEIN.

W FORTUNA

WEINSTERN-WETTINGEN.CH

Wein und Emotionen



Benz-Weine.ch
 Dorfstrasse 77, 5430 Wettingen

Weingut Jürg Wetzel
 Aus Liebe zum Wein

Weinladen an der
 Geissbergstrasse 1
 in Ennetbaden

www.weingutjuergwetz.ch

WEINGUT ZUR LINDE




weingutlinde.ch

WEINGUT ALTER BERG
 Tegerfelden

Ausgezeichnete Weine –
 im Einklang mit der Natur.

Michael Deppeler
 weingut-alter-berg.ch

Weinbau Käser



Stefan und Brigitte Käser-Härdi

Weinbau Käser | Bächlihof | 5108 Oberflachs | 056 450 14 88
 info@weinbau-kaeser.ch | weinbau-kaeser.ch

Aargauer Zeitung

Wer inseriert,
 profitiert.

Aargauer Zeitung
 Tel. 058 200 53 53, inserate@chmedia.ch

WILERTROTTE
 Weinbaugenossenschaft
 Trottenstrasse 100

Telefon 062 875 27 28
 info@wilertrotte.ch
 www.wilertrotte.ch



Herzlich willkommen zum

WILER WEINFEST 2025
 mit gratis Degustation und
 Festwirtschaft

Samstag, 26. April von 11 – 22 Uhr
 Sonntag, 27. April von 11 – 18 Uhr

Für Ihre Agenda:
 Tag der offenen Tür
 der neuen Wiler Trotte
23. August 2025

Aargauer Tropfen – der regionale Weingenuss

Jahr für Jahr produzieren die Aargauer Winzerinnen und Winzer herausragende Produkte. Sie sorgen mit ihrem Können für eine vortreffliche Qualität der Aargauer Weine. Eine Auswahl an Weintipps der Inserenten.

Andreas Meier



Kloster Sion Klingnau Réserve Pinot Noir

Jahrgang: 2022
Preis: 75 cl Fr. 39.–
Traubensorte: Pinot Noir

In seiner Jugend treten die vom Fass herrührenden Aromen – Röst-, Rauch- oder Toastaromen sowie Vanille und Caramel – in Erscheinung. Im Laufe der Flaschenreife verschmilzt der Holzcharakter mehr und mehr mit der Frucht des Weines und es entstehen äusserst tiefgründige Verbindungen. Gleichzeitig schleift sich die früher markante Struktur ab, Gerbstoff und Säure werden mürbe und lassen den gereiften «Réserve» geschmeidig über die Zunge fließen. Passt zu feinen Fleischspezialitäten, Wild, gepflegte Grilladen sowie Käse.
Auszeichnungen: Mémoire, Falstaff 93 Punkte

Weingut zum Sternen, Würenlingen
www.weingut-sternen.ch

Daniel Fürst



Réserve du Patron Hornussen

Jahrgang: 2022
Preis: 75 cl Fr. 32.– / 900 cl Fr. 480.–
Traubensorten: Pinot Noir, Diolinoir, Gamaret, Garanoir, Malbec

«Der Komplexe». Eleganz und Kraft in einer Flasche. Würzige wie auch fruchtige Aromen begleiten den Gaumenfluss. Die Kraft von Dichte und Struktur machen den Wein zum Erlebnis. Trinkreife: 2027 bis 2042. Passt zu viel Zeit und Genuss, Roastbeef, Lamm- und Rindsfilet oder auch selbst gemachten Ravioli.
Auszeichnungen: Expovina Gold, Goldener Aargauer Weingenuss

Weingut Fürst Stiftshalde, Hornussen
www.fuerst-weine.ch

Michel Jaussi und Joëlle Gautier



«Unter der Linde» Grand Cru

Jahrgang: 2022
Preis: 75 cl Fr. 64.–
Traubensorte: Pinot Noir

Minimaler Ertrag aus über 40 Jahre alten Rebstöcken. Der Ausbau erfolgt 24 Monate in edlen ICÔNE-Élégance-Fässern von Seguin Moreau (75% Neuholz). Brillantes, tiefes Rubinrot. Duft nach reifen blauen Beeren und feinen Holznoten. Im Gaumen frisch mit feinsten Tanninstruktur. Aromen von Brombeeren, schwarzer Schokolade und gerösteten Nüssen begleiten den lang anhaltenden, komplexen Abgang. Ein Wein mit beeindruckender Tiefe und Eleganz als idealer Essensbegleiter. Passt wunderbar zu Coq au Vin, Kalbs-Ossobuco, Kalbskoteletts, Rinderbraten, saftigem Hohrückensteak, Lammkoteletts und reifem Käse.
Auszeichnung: Falstaff 92 Punkte

Weingut zur Linde, Linn
www.weingutlinde.ch

Daniel Schoch



FIDES Rauschling

Jahrgang: 2023
Preis: 75 cl Fr. 20.–
Traubensorte: Rauschling

Optisch ein strahlendes Strohgelb. Vielschichtige Noten nach Frühlingsluft, Steinobst, floralen und nussigen Aromen. Die Dimension und Vielfalt im Bouquet sind grossartig. Der Körper trocken, ausgewogen, knackig und sehr lang im Abgang. Passt zu pochiertem Fisch, Pasteten oder Pilzgerichten.

WeinStern Wettingen AG, Wettingen
www.weinstern-wettingen.ch

Caroline Rippstein



Sauvignon Blanc

Jahrgang: 2023
Preis: 75 cl Fr. 20.–
Traubensorte: Sauvignon Blanc

Klassisch produziert steht der Sauvignon Blanc für eine spannende Aromatik mit frischen Holundernoten und Zitrusfrüchten. Weich, frisch und trocken im Abgang. Fein zu vegetarischen Gerichten (insbesondere solchen mit Paprika, Auberginen, Zucchini oder Spargel) und frischen, einfachen Meeresfrüchten und Geflügel.
Auszeichnung: Silber Expovina Wine Trophy

Weinbaugenossenschaft Birmenstorf, Birmenstorf
www.birmenstorfer.ch

Christian Steimer



Cuvée Rouge

Jahrgang: 2019
Preis: 75 cl Fr. 22.50
Traubensorten: Pinot Noir, Dornfelder

Diese ausdrucksstarke Cuvée aus Pinot Noir und Dornfelder reift im Holzfass und entfaltet ein intensives Bouquet mit Aromen von reifen Kirschen und würzigem schwarzem Pfeffer. Kraftvoll am Gaumen, mit einer harmonischen Struktur – ein Wein mit Tiefgang und Charakter. Passt zu Fisch- und Fleischgerichten, Grilladen sowie italienischen Gerichten.
Auszeichnungen: AWC Vienna 2024 Silber (Jg. 2019), AWC Vienna 2021 Silber (Jg. 2018)

Steimer Weinbau, Wettingen
www.steimer-weinbau.ch

Michael und Florian Wanner



Réserve du Patron, AOC Aargau

Jahrgang: 2022
Preis: 75 cl Fr. 39.–
Traubensorte: 100% Pinot Noir

Ausgeprägte Aromatik nach Brombeere, Walderdbeere, Schokolade, Marzipan, Vanille und Rauch. Ein sehr angenehmer Schmelz, milde, samtige Tannine am Gaumen und ein würziger, langer Abgang runden diesen vollen Wein harmonisch ab. Passt zu Fleischgerichten mit intensiven Saucen, Hartkäse, Blauschimmelkäse, dunkler Schokolade oder einfach so vor dem Kamin.

Bickgut Weine, Würenlos
www.bickgut.ch

Gerhard und Andrea Wunderlin



Cabernet Franc Zeiningen, AOC Aargau

Jahrgang: 2023
Preis: 75 cl Fr. 25.–
Traubensorte: Cabernet Franc

Eine Rarität. Die 2004 gepflanzten Cabernet-Franc-Reben füllen wir seit 2015 als sortenreinen Wein ab. Die Trauben werden auf der Maische vergoren, schonend gepresst und anschliessend auf der Feinhefe ausgebaut. In der Nase zeigt er Aromen von dunklen Früchten. Im Gaumen präsentiert er sich ausgewogen, mit präsenten, aber harmonisch eingebundenen Gerbstoffen. Passt zu kräftigen und würzigen Gerichten mit Lamm, Rind oder Wild sowie Risotto.

Weinbau Gerhard Wunderlin, Zeiningen
www.wubaweine.ch

Michael Wetzel

**Chardonnay Reserve**

Jahrgang: 2023
Preis: 75 cl Fr. 25.–
Traubensorte: Chardonnay

Während neun Monaten in einheimischer Eiche ausgebaut. Vollmundiger, mineralischer Wein mit eleganter Frische. Aromen von Apfel, Quitte, Butter und Haselnuss. Begleitet helles Fleisch, Fisch und Terrinen, passt auch wunderbar zu Käse oder Pilzrisotto.
Auszeichnung: Vinum Weinguide 2025: 92 Punkte

Weingut Goldwand, Ennetbaden
www.weingut-goldwand.ch

Marco Heuberger

**Sauvignon Blanc**

Jahrgang: 2023
Preis: 75 cl Fr. 21.–
Traubensorte: Sauvignon Blanc

Ferienstimmung im Glas. Duftet nach Litschi, Zitrusfrüchten und anderen Exoten aus der südlichen Hemisphäre. Passt zu Sushi, Rauchlachs und Sommersalat.

Weingut Heuberger, Bözen
www.weingut-heuberger.ch

Thomas Zimmermann und Jasmin Zweifel

**Chalmberger Pinot Noir**

Jahrgang: 2022
Preis: 75 cl Fr. 16.50
Traubensorte: Pinot Noir

Eleganter, seidiger Rotwein mit einer fruchtigen Waldbeerennote. Geeignet zu Schmor- und Sauerbraten, Ragout, Kaninchen und Lamm.
Auszeichnung: Diplom Goldener Aargauer Weingenuss 2024

Chalmberger Weinbau, Oberflachs
www.chalmberger.ch

Guido Oeschger

**Sauvignon Blanc AOC Aargau**

Preis: 75 cl Fr. 17.50
Traubensorte: Sauvignon Blanc

Duftet nach reifen teilweise exotischen Früchten wie Grapefruit, Litschi und Mango. Ein kräftiger Wein, mit fülligem, geschmeidigem Körper und ausgewogener, aber spürbarer Säurestruktur. Passt zu Apéro riche, kalten Platten, Vorspeisen, Fisch und weissem Fleisch.

Wiler Trotte, Wil
www.wilertrotte.ch

Michael Deppeler

**Merlot Barrique**

Jahrgang: 2022
Preis: 75 cl Fr. 29.50
Traubensorte: Merlot

Ein gehaltvoller Merlot Barrique mit pfeffriger Note und Aromen dunkler Beeren, deren Nuancen harmonisch mit feinen Holzaromen verschmelzen und dem Wein eine unverwechselbare Tiefe und Eleganz verleihen. Zwölf Monate im Barrique ausgebaut. Passt zu Grilladen, dunklem Fleisch und Wild.

Weingut Alter Berg, Tegerfelden
www.weingut-alter-berg.ch

Peter Büchli

**Büchli Pinot Noir Barrique**

Jahrgang: 2023
Preis: 75 cl Fr. 25.50
Traubensorte: Pinot Noir

Gekeltet aus auserlesenen, bereits im Rebberg gezielt selektionierten und vollreifen Pinot-Noir-Trauben von alten Rebstöcken. Der zwölfmonatige Ausbau in französischen und amerikanischen Barriquefässern verleiht dem Wein Würzigkeit, gut eingebundene Tannine sowie viel Kraft und Volumen. Passt zu rotem Fleisch, deftigen Schmorgerichten und Grilladen.

Büchli Weine, Effingen
www.buechli-weine.ch

Bruno und Ruth Hartmann

**Cabernet Jura Remigen, AOC Aargau**

Jahrgang: 2022
Preis: 75 cl Fr. 20.–
Traubensorte: Cabernet Jura

Rosenaroma mit Kirschen und schwarzen Beeren, das im Geschmack zu einem eher feurigen Finale führt. Ein Jahr im Eichenfass gereift. Passt zu Roastbeef, Tatar, Terrinen und Geräuchertem.
Auszeichnung: Goldmedaille Grand Prix du Vin Suisse 2024

Weingut Hartmann AG, Remigen
www.weinbau-hartmann.ch

Dominique Wetzel

**Chardonnay**

Jahrgang: 2022
Preis: 75 cl Fr. 25.–
Traubensorte: Chardonnay

Gewachsen wie jeder grosse Chardonnay in Kalkböden an zwei verschiedenen Lagen im Aargau. Im Ausbau wird die klassische Frucht durch den moderaten Einsatz von Barriques aus Eichen aus dem gleichen Terroir ergänzt. Passt zu Risotto, Spargel und hellem Fleisch.
Auszeichnung: Goldener Aargauer Weingenuss 2023

Weingut Jürg Wetzel, Ennetbaden
www.weingutjuergwetzel.ch

Adrian Hartmann

**Adrians Elbling**

Jahrgang: 2023
Preis: 75 cl Fr. 26.–
Traubensorte: 100% Elbling

Elbling ist ein sehr frischer, klarer und unaufdringlicher Weisswein, der sich sehr gut kombinieren lässt. Sortentypisch mit Zitronen- und Apfelaromen sowie knackiger Säure. Serviertemperatur bei 8 bis 10°C, Demeter-zertifiziert. Geeignet als Apéro und zu leichten Gerichten.

SCHÜWO Trink-Kultur, Adrians Weingut, Oberflachs
www.schuewo.ch

Hans Peter Kuhn

**Schinznacher Pinot Gris, AOC Aargau**

Jahrgang: 2023
Preise: 75 cl Fr. 18.50 / 50 cl Fr. 12.50
Traubensorte: Pinot Gris (Grauburgunder, Malvoisie)

Nach einem lang anhaltenden, weichen Auftakt zeigt der Wein im Gaumen eine leichte filigrane Süsse. Die Aromatik präsentiert sich elegant verspielt. Dies harmonisiert hervorragend mit der enormen Fülle und Struktur des Weines. Geeignet als Apéro und zu Spargeln, Süssspeisen oder nach Belieben.

Weinbaugenossenschaft, Schinznach
www.weinbaugenossenschaft.ch

Petra und Peter Zimmermann

**Oberflacher Cuvée Rouge**

Jahrgang: 2021
Preis: 75 cl Fr. 19.50
Traubensorte: Dornfelder, Pinot Noir

Das fruchtige Bouquet, der harmonische Körper und der feine Abgang sind ein Genuss. Die Tannine sind elegant eingebunden und geben dieser Spezialität eine dichte Struktur. Passt zu Sonntagsmenü, Spaghetti Napoli, Lamm, Wild, rotem Fleisch und Pilzragout.

Weinbau Peter Zimmermann GmbH, Oberflachs
www.weinbau-zimmermann.ch

Nick Schnider und Judith Schödler

**Villiger ADAGIO Cuvée Cabernet**

Jahrgang: 2022
Preis: 75 cl Fr. 21.–
Traubensorten: Cabernet Cortis, Cabernet Jura

Ein fruchtiger Rotwein aus neuen Traubensorten (PIWI) mit dezenter Holznote, würzigen Gaumenaromen und feiner Gerbstoffstruktur. Ausgezeichneter Begleiter zu Grilladen, asiatischer Küche und würzigen Gerichten.
Auszeichnung: Goldener Aargauer Weingenuss 2024

Weingut Schödler, Villigen
www.schoedlerwein.ch

Stefan und Brigitte Käser



Abendstern, Assemblage barrique

Jahrgang: 2023
Preis: 75 cl Fr. 27.–
Traubensorten:
Pinot Noir, Garanoir, Gamaret

Funkelnd rubinroter Wein, im Barrique ausgebaut. Intensives, feines Bouquet, harmonische Verbindung zwischen schwarzen Waldbeeren, Vanille und Röstaromen. Passt zu festlichen Menüs mit kräftigen Komponenten.
Auszeichnung: Diplom Goldener Aargauer Weingenuss

**Weinbau Käser,
Oberflachs**
www.weinbau-kaeser.ch

Daniel Jeck



Pinot Noir Réserve

Jahrgang: 2020
Preis: 75 cl Fr. 26.–
Traubensorte: Pinot Noir

Die besten Trauben der kleinbeerigen Pinot-Noir-Klone werden selektioniert. Die Maische wird traditionell vergoren und reift 18 Monate im Eichenfass. Passt zu Fleischspezialitäten, Wild und gepflegten Grilladen.

Auszeichnungen: Gold am Mondial des Pinots 2024, Best of Swiss Wine 2025

**Jeck Weine,
Zeiningen**
www.jeck-weine.ch

Susi Steiger-Wehrli



Sauvignon Blanc Küttigen

Jahrgang: 2023
Preis: 75 cl Fr. 25.–
Traubensorte: Sauvignon Blanc

Frische zitrische Aromen wie Grapefruit, Limette und Orange füllen und bereichern zum Auftakt. Mit einer saftigen, strukturierten Säure und einer wunderschönen Mineralität (salziges Empfinden) lässt der Wein viel Komplexität erstrahlen. Dadurch hat er eine intensive aromatische Nachhaltigkeit. Passt zu Sommerpasta mit frischen Kräutern, Fischgerichten, aromatischen Salaten, Linsen Geflügel, Couscous, auch sensationell zu Hummus und Lachstatar.

**Wehrli Weinbau AG,
Küttigen**
www.wehrli-weinbau.ch

Thomas und Christina Lindemann



Velluto Verde

Jahrgang: 2023
Preis: 75 cl Fr. 26.–
Traubensorten: Chardonnay, Johanniter

Assemblage aus auserlesenen Chardonnay- und Johannitertrauben. Der Ausbau über acht Monate in Barriques verleiht diesem Wein seine Fülle, Eleganz, Kraft und Länge. Die Röst- und Vanillearomen unterstützen die fruchtigen Nuancen dieses Weines perfekt. Sein ausgewogenes Süsse-Säure-Spiel im Gaumen unterstützt die Vollmundigkeit und stärkt die lang anhaltenden Aromen. Passt zum Apéro wie auch zu Käse, kalten Platten und leichten Speisen – ein wunderbarer Begleiter.

Auszeichnung: Gold am Aargauer Weingenuss

**Weingut Lindenmann,
Seengen**
www.weingut-lindenmann.ch

V.I. Dominique, Michael und Jürg Wetzol



Badener Stadtwein Réserve Barrique, Pinot Noir

Jahrgang: 2022
Preise: 75 cl Fr. 31.– / Magnum Fr. 66.–
Traubensorte: Pinot Noir

Der edelste unserer Pinot Noir wird 12 Monate im jungen Barrique aus einheimischer Eiche ausgebaut, was ihm ein schönes Spiel zwischen Frucht, Vanille und Holztoast verleiht, mit einem warmen, langen Abgang. Meister-Pinot und Spitzenjahrgang! Passt hervorragend zu weissem und rotem Fleisch, Pasta-Gerichten, aber auch zu etwas Asiatischem.
Auszeichnung: Bester Aargauer Ortsbürgerwein 2024

**Rebgut der Ortsbürgergemeinde,
Baden**
www.badenerstadtwein.ch

V.I. Andrea, Claudia, Michael und Lukas Benz



Wettinger Pinot Noir

Jahrgang: 2023
Preis: 75 cl Fr. 17.–
Traubensorte: Blauburgunder

Die Trauben für diesen Pinot Noir wachsen in unserem Rebberg am steilen Lägern-Südhang. Durch viel Hingabe und Freude am Rebbau schenken wir Ihnen mit diesem Wein besondere Genussmomente und Emotionen. Passt zu Grilladen, kalten Platten, Rind- und Kalbfleisch, Lamm, Käse und Pasta.

Auszeichnung: Gold Aargauer Weingenuss 2024

**Benz-Weine,
Wettingen**
www.benz-weine.ch

Rahel Buchmann



Unica

Jahrgang: 2023
Preis: 75 cl Fr. 27.–
Traubensorten: Divico, Cabernet Dorsa, Malbec

Unica, das «Unicat». Ein ausgewogener, fruchtiger Rotwein mit einem Hauch südländischem Flair. Passt zu gegrilltem Fleisch, Pasta-Gerichten und Käseplatten oder als vorzügliche Begleitung für gemütliche Abende und gesellige Runden.

**Buchmann Weine,
Wittnau**
www.buchmann-weine.ch

Peter Schödler



Chamois Brut

Jahrgang: NV
Preis: 75 cl Fr. 25.–
Traubensorte: Pinot Noir

Spritzig und erfrischend! 100% Blanc de Pinot Noir, 18 Monate Hefelagerung in der Flasche. Fruchtige Noten nach gelbem Apfel und floralen Aromen. Am Gaumen spritzig und erfrischend. Passt immer! Zum Aperitif, zu leichten Vorspeisen oder nach dem Essen.

Auszeichnung: Falstaff 89 Punkte

**Besserstein Wein AG,
Villigen**
www.besserstein-wein.ch

Barbara und Pascal Furer



MOSTIS Saphir Schinzacher Riesling-Sylvaner

Jahrgang: 2024
Preis: 75 cl Fr. 14.–
Traubensorte: Riesling-Sylvaner

Intensiv duftender, fruchtig-spritziger Riesling-Sylvaner. Ein Muss bei jedem Apéro.

**MOSTI Furer,
Staufen**
www.mosti.ch

Manfred Widmer



Rosé

Jahrgang: 2023
Preis: 50 cl Fr. 10.–
Traubensorte: Pinot Noir

Der Rosé überrascht mit einem sanft spritzigen, charmanten Körper und einem angenehmen Duft in der Nase. Mit seinem leicht aromatischen Abgang gehört er kühl genossen zu einer verdienten Feierabendrunde. Geeignet als Apéro zu kaltem Plättli.

Auszeichnung: Diplom Goldener Weingenuss 2024

**Justizvollzugsanstalt,
Lenzburg**
www.1864.ch

Noel und Michel Baumgartner



Brüderwerk N° 2 - Rotes Duo

Jahrgang: 2024
Preis: 75 cl Fr. 24.–
Traubensorten: Pinot Noir, Garanoir

Verführt mit Aromen von Sauerkirsche, schwarzem Holunder und roten Beeren. Feine Tannine und eine frische Säure sorgen für eine elegante Balance, während der geringe Alkoholgehalt für eine leichte, erfrischende Trinkbarkeit sorgt. Zum Apéro oder als Essensbegleiter zu leichten Speisen, Fisch, Geflügel, vegetarischen Gerichten und Käse.

**Baumgartner Weinbau AG,
Tegefelden**
www.baumgartner-weinbau.ch

Trottentage

Ennetbaden

**Herzliche Einladung zur
Degustation schöner Weine
aus der Region Baden und zu
vielen weiteren Attraktionen.**

- gemütliche Festwirtschaft im «Trottstübli» mit knusprigem Flammkuchen, Pommes, Plättli, Süssem und mehr
- feinste Schokolade und Steinofenbrot
- Fleisch und Käse direkt vom Hof

**Freitag, 2. Mai 2025, 17 bis 22 Uhr
Samstag, 3. Mai 2025, 11 bis 22 Uhr
Sonntag, 4. Mai 2025, 11 bis 17 Uhr**

**Kinderbetreuung
Samstag, 14 bis 17 Uhr und Sonntag, 14 bis 16 Uhr**

**Spitaltrotte Ennetbaden, Hertensteinstrasse 42
(Bus Nr. 5 ab Baden bis Ennetbaden, Kirche)
www.trottentage.ch**



KOMPAKT.CH

