

Im Fokus – Gantenbeins Rieslinge in Baden AG im Vergleich

2006, 2007, 2008, 2011 (Spätlesen mit Restsüsse)

2015, 2018, 2019, 2020 (trocken)

Über Martha und Daniel Gantenbein muss ich kaum Worte verlieren!

Was aber viele nicht wissen, auch Riesling wird von den Gantenbeins produziert, und das in noch deutlich kleineren Mengen als Chardonnay und Pinot Noir.

Der Riesling ist für Daniel Gantenbein eine Würdigung an seine Deutschen Freunde, allen voran an den im Dezember 2020 verstorbenen Wilhelm «Willem» Haag, der die Klone mitausgesucht und mitausgepflanzt hat.



Riesling

„Unser Riesling erzählt von Freunden an der Mosel; von knackiger Säure, fruchtiger Klarheit und feinem Schmeiz. Mit Verlaub: man spricht deutsch.“

Quelle: <https://gantenbeinwein.com/riesling>

Die acht Rieslinge werden umrahmt mit einem Chardonnay zum Start und einem Pinot Noir zum Abschluss.

Ich freue mich, wenn Du bei dieser aussergewöhnlichen Vertikale dabei bist!

- Wann:** Freitag, 9. Juni 2023, 18:30 bis 21:00 Uhr
Wo: Barrique Baden, untere Halde 9, 5400 Baden (zu Fuss 8 Minuten zum Bahnhof Baden)
- Kosten** CHF 220 pro Person, darin inkludiert sind
10 Weine vom Weingut Daniel und Martha Gantenbein (1-mal Chardonnay, 8-mal Riesling, 1-mal Pinot Noir) und ein «Pirat»
Kalte Fleischplatte, Käse mit Brot und Wasser
- Ablauf** 18:30 Uhr Eintreffen, Begrüssung, Apéro
19:00 Uhr Start Degustation mit Erläuterungen zum Riesling
Ab 20:30 Uhr Schlusswort, Ausklang im Barrique Baden auf eigene Kosten
- Anmeldung** Via Mail an markus.zyka@trywine.ch
Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eintreffens berücksichtigt
maximal 12 Teilnehmer
ab bestätigter Anmeldung bitte ich um Vorkasse, Details werden dann bekanntgegeben
Anmeldeschluss 30. April 2023
Für Fragen bitte jederzeit unter +41 79 252 22 10
- Organisation** trywine in Zusammenarbeit mit Barrique Baden
- Moderation** Markus Zyka, Weinakademiker