



Vega Sicilia – eines der ältesten Weingüter Spaniens

Wir werden in einer Vertikale 8 Jahrgänge des berühmten Valbuena 5° mit den gleichen 8 Jahrgängen Alión vergleichen und geniessen

Dank meinem Freund Marcel Diethelm, der diese Weine gesammelt hat, sind wir in der Lage, diese Weine zu präsentieren

Zum Apéro und Dessert werden Wein des ungarischen «Ablegers» von Vega Sicilia, dem Tokajer-Weingut Oremus, eingeschenkt.



Hast Du gewusst,

*dass der Name und die Gründung von Vega Sicilia dem Kauf der Pago de la Vega Santa Cecilia y Carrascal vom zahlungsunfähigen Marqués de Valbuena de Duero 1848 vorausging
dass Valbuena 5° erst im 5. Jahr nach der Ernte auf den Markt kommt,
dass Vega-Sicilia ab 1992 mit der Expansion und der Gründung von Bodegas Alión begann*

- Wann:** Samstag, 30. November 2024, 18:00 bis 22:30 Uhr
- Wo:** Landhotel Linde, 5442 Fislisbach
- Kosten** CHF 330 pro Person, darin inkludiert sind
4 Gang Menü, Wasser und Kaffee und natürlich alle Weine
Mit dem Stichwort «Vega-Sicilia» kann zum Spezialrating direkt im Hotel ein Einzel- (CHF 150) oder Doppelzimmer (CHF 200) gebucht werden
- Ablauf**
- | | |
|--------------|--|
| 18:00 Uhr | Eintreffen, Begrüssung, Apéro |
| 18:30 Uhr | Start Wine & Dine mit viel Wissenswertem um den Wein |
| Ab 22:30 Uhr | Ende offizieller Teil |
- Anmeldung** Via Mail an markus.zyka@trywine.ch
Begrenzte Teilnehmerzahl, die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eintreffens berücksichtigt
ab bestätigter Anmeldung bitte ich um Vorauszahlung, Details werden dann bekanntgegeben
Für Fragen bitte jederzeit unter +41 79 252 22 10
- Organisation** trywine in Zusammenarbeit Landhotel Linde, Fislisbach
- Moderation** Markus Zyka, Weinakademiker und Marcel Diethelm