

Sommerplausch Weindegustation 16. Aug. 2024

Am 16. August 2024 trafen sich Teilnehmer der Damen- und der Aktivriege zum letzten Sommerplausch bei Landolt Weine AG in Zürich zu einem Weintasting inklusive Grillieren.

Bei wunderbarem Wetter wurden wir ab ca. 18 Uhr bei Landolt Weine AG ganz herzlich von Artim und Ruben empfangen. Durch den geräumigen Laden mit diversen importierten Weinen, Gin und Whiskys ging es hinter den Laden, wo bereits die Tische und Stühle standen. Nachdem wir Platz genommen hatten, begannen wir bereits mit einem feinen Aperitif, bis alle Teilnehmer anwesend waren.



Der Abend wurde dann mit einer kurzen Begrüssung und dem ungefähren Ablauf des Abends von Artim eröffnet. Artim und Ruben hatten auch ein kleines Schätzspiel vorbereitet. Dazu hatten sie diverse Korken in einem grossen Glas gesammelt. Bereits zum Aperitif gab es einen feinen Schaumwein und Chips. Im Verlauf wechselten wir dann zu einem Thurgauer Weisswein und später zu einem Züribieter Pinot Blanc. Natürlich durfte auch eine kleine Erklärung zu jedem Wein nicht fehlen. Ruben präsentierte uns jeden Wein mit Details zum Rebgebiet, Rebsorten, dem Gärprozess etc. Dabei blickte immer wieder der Stolz von Landolt Weine durch, einer der einzigen städtischen Winzer zu sein.

	Zürbieter Rosé Brut Schiterberg AOC Weingut Landolt Champagner / Schaumweine, Schweiz, Kanton Zürich Cabernet Dorsa, Traditionelle Flaschengärung, vegan
	Thurgauer Riesling-Silvaner Chrachenfels AOC Weingut Landolt 2022 Weisswein, Schweiz, Thurgau Riesling-Silvaner (Müller-Thurgau), Stahltankausbau, vegan
	Zürbieter Pinot Blanc Adlikon AOC Weingut Landolt 2022 Weisswein, Schweiz, Kanton Zürich Pinot Blanc, Stahltankausbau, vegan
	Stadtzürcher Rosé AOC Weingut Landolt 2023 Roséwein, Schweiz, Stadt Zürich Pinot Noir, Stahltankausbau, vegan
	Ticinello Merlot Ticino DOC Vinattieri Ticino 2020 Rotwein, Schweiz, Tessin Merlot, Stahltankausbau, Rarität

Währenddessen heizte Artim den Grill ein und servierte uns bereits am Anfang feine Apéro-Würstchen. Als er dann mit dem Hauptgang bereit war, wurde das Buffet und der Grill eröffnet und wir durften uns mit reichlich Fleisch und Halloumi vom Grill bedienen. Dazu gab es eine Auswahl verschiedener Salate. Nachdem wir uns bedient hatten, genossen wir das Essen und die Weine bei vertieften Gesprächen. Mit einem Stadtzürcher Rosé liessen wir dann die sehr feine Grillade ausklingen.





Nach dem Essen gab es eine kleine Pause, sodass der letzte Programmpunkt vorbereitet werden konnte: ein kurzes Degustationstraining mit zwei unterschiedlichen Rotweinen. Dabei gab es eine kurze Anleitung. Mit der Nase riechen, um Duftnoten auszumachen. Die Farbe des Weins anschauen, wobei hellere Weine auf leichtere, fruchtigere Weine hindeuten, dunklere hingegen auf eher schwerere und aromatischere Weine. Das Glas schwenken und die Fensterbildung beachten, was auf den Zuckergehalt des Weins deuten lässt. Im Mund gut Luft zuführen, um die Aromen stärker zur Geltung zu bringen. Dabei wurden wir ermutigt, unsere Gedanken zu den Aromen preiszugeben. Um weitere Inputs zu erhalten, holte Ruben auch noch seinen Duftkoffer hervor und gab die Duftproben in die Runde, um die Nase ein wenig zu trainieren und die Düfte wie z.B. Thymian, Zitrone, Rauch und Hefe zu erraten.

Zum Abschluss gab es noch einen Spezialwein, den wir auswählen durften. Die Wahl fiel auf einen starken, aber ausgewogenen spanischen Rotwein. Dabei wurde uns auch noch der «Barrel Club» ans Herz gelegt, wobei man sich ein eigenes Weinfass kaufen kann, inklusive Besuch des Weinguts mit Übernachtung. Das tönte natürlich sehr gut, ein «Barrel Club Turnverein Horgen» kam aber an diesem Abend nicht zustande. Mit diesem Wein neigte sich dann ein kulinarischer und geschmackvoller Abend mit vielen lustigen, lehrreichen und interessanten Gesprächen seinem Ende zu.



Vielen Dank an die Organisatoren dieses Abends. Zusätzlich ein ganz grosses Dankeschön an Landolt Weine AG, die man sich ruhig ganz gross auf einen Zettel schreiben darf. Sie bewirteten uns weit über den abgemachten Umfang, verwöhnten uns mit ihren Weinen und liessen uns an ihrem Know-how teilhaben.

VIELEN DANK.