



# s' Truubeblättli

der Weinbaugenossenschaft Döttingen

Hauszeitung

Frühling 2011

*Benno Wäger*  
Geschäftsführer  
Döttinger Weine



## Liebe Weinfreunde

Zeitgleich mit dem Beginn der neuen Vegetationsperiode in der Natur erreichen unsere Weissweine vom letzten Jahrgang ihre Flaschenreife. Nach der späten Ernte 2010 ist erst ein Teilsortiment der Rotweine abgefüllt, welche mit vielschichtigem Bouquet und elegantem Körper bestechen.

Die Frühlingszeit gilt allgemein als Geheimtyp für alle Weinfreunde, denn jetzt ist die im Herbst gelesene Ernte reif für eine erste Probe und den Vergleich mit all den vorangegangenen Jahrgängen. Beim Trottenanlass können Sie bei Frühlingsstimmung auch Wissenswertes über unsere Weine vom Jahrgang 2010 erfahren.

Zu einer fröhlichen Runde mit Bekannten und Freunden lade ich Sie herzlich ein.

Ihr Kellermeister  
Benno Wäger

## Einladung zur Frühlingsdegustation

Obwohl die ersten Monate dieses Jahres sehr arm an Niederschlägen war, hoffen wir, dass bis zur traditionellen Frühlingsdegustation die frischen Spargeln aus unserer Region kräftig spriessen. Das Spargelgericht passt ausgezeichnet zu unseren frischen, fruchtigen Weissweinen vom Jahrgang 2010. Überraschend schön haben sich die Duftnoten der Weissweine entwickelt: die blumigen Aromen vom Riesling-Silvaner mit dezentem Muskatton oder unser Chardonnay mit Ananas-, Melonen- und Honignoten und der Pinot gris mit dem Duft von Quitten und Trockenfrüchten.

Auch das zum Teil abgefüllte Rotweinsortiment besticht mit Harmonie und Finesse, wenn auch nicht so opulent wie der Jahrgang 2009.

Das Spargelgericht, das übrigens die Verdauung und die Nierentätigkeit anregt wird Ihnen mit der einzigartigen Riesling-Silvaner-Sauce serviert. Speck und Hobelkäse runden unser kleines, aber feines Angebot ab. Die Winzerinnen und Winzer freuen sich auf Ihren Besuch und laden Sie herzlich ein.

### Öffnungszeiten:

**SAMSTAG, 30. APRIL,  
16-22 UHR**

**SAMSTAG, 7. MAI,  
16-22 UHR**

**PROFITIEREN SIE VON EINEM  
ATTRAKTIVEN FRÜHLINGS-  
DEGUSTATIONSSET!**

### Aus dem Inhalt

Terrassenbau im Rebberg.....	2
Der Vorstand.....	2
Wechsel an der Spitze.....	3
Trouvilles aus dem Weinkeller ...	3
Interview.....	4
Anlässe 2011.....	4



# Terrassenbau im Rebberg

Auch im Döttinger Rebberg werden immer mehr Steillagen in Terrassenrebberge umgebaut. Dies mit dem Ziel, Maschinen- und Handarbeit zu vereinfachen.

## Wann soll eine Steillage mit Terrassen bebaut werden?

- wenn ein Maschinen-Direktzugang nicht mehr möglich ist
- wenn die Neigung über 35% beträgt
- wenn grosse Erosionsgefahr besteht
- wenn breite Parzellen vorhanden sind
- wenn genügend Speicherkapazität für Wasser im Boden vorhanden ist, ansonsten mit einer künstlichen Bewässerung nachgeholfen werden muss

Der Terrassenbau in der Steillage wird meistens mit einem Schrittbagger ausgeführt. Wichtig ist, dass der Wendepunkt der vorgesehenen Mechanisierung entspricht!

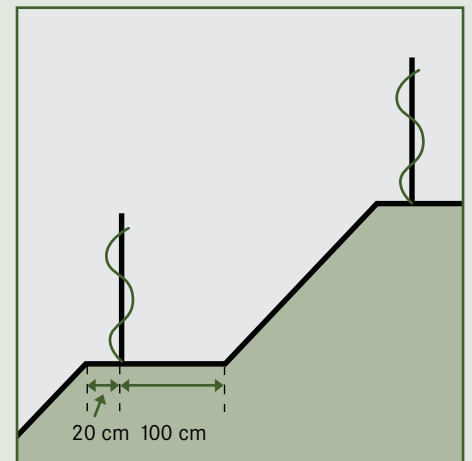
## Mehr Sonneneinstrahlung an Steilhängen:

Normalerweise gibt es eine senkrechte, rechtwinklige Sonneneinstrahlung nur in Äquatornähe. Durch den Rebbau an Steilhängen wird der schräge Einfallswinkel ausgeglichen und die Sonne scheint im Sommer fast senkrecht auf die Reblfläche.



Durch die Ausrichtung unserer Reblagen in süd- und südwestlicher Richtung, entsprechend dem Lauf der Sonne, kann die Einstrahlungsdauer optimal genutzt werden.

An dieser bevorzugten Steillage an der Eichhalde wird eine alte Pinot gris-Bestockung durch eine neue im Terrassenbau ersetzt.



## Der Vorstand



Der Vorstand der Weinbaugenossenschaft Döttingen – Felix Knecht, Monika Meier, Matthias Fischer, Bernadette Erne und Jürg Michel (Präsident) – freuen sich auf Ihren Besuch.

## VOLG-Laden Döttingen

Im VOLG an der Rebbergstrasse finden Sie das Gesamtsortiment unserer Döttinger Weine. Filialleiterin Janine Friedli und ihr Team freuen sich auf Ihren Besuch.



# Wechsel an der Spitze der Weinbaugenossenschaft Döttingen



Otto Zimmermann, seit 1990 im Vorstand und seit 2001 Präsident der Weinbaugenossenschaft hat zur Generalversammlung 2011 seinen Rücktritt erklärt. Während diesen 21 Jahren wurden viele Neuigkeiten eingeführt und Bestehendes weiterentwickelt und modernisiert. Der Vorstand und die Genosschafter danken dem abtretenden Präsident für seinen unermüdlischen Einsatz.

Zum neuen Präsident wurde der bisherige Vice, Jürg Michel, gewählt. Als neues Vorstandsmitglied konnte Matthias Fischer gewonnen werden.

## Gruppenführungen

Verbringen Sie mit Ihren Arbeitskollegen, Vereinskameraden oder mit ein paar Freunden gemütliche Stunden bei uns. Gerne führen wir Sie durch unseren Betrieb und verwöhnen Sie kulinarisch. Für weitere Informationen erreichen Sie uns unter Telefon 056 245 27 40 oder via E-Mail [wbgdoettingen@doettingerweine.ch](mailto:wbgdoettingen@doettingerweine.ch)

## Trotten-Degustation

Kommen Sie am Freitagabend oder am Samstagmorgen in die Trotte der Weinbaugenossenschaft Döttingen und degustieren Sie die gehaltvollen Döttinger Weine. Die Tore für Interessierte sind jeweils am Freitag von 17 bis 19 Uhr und am Samstag von 9.30 bis 11 Uhr geöffnet.

## Trouvailles aus dem Weinkeller

### Regent Barrique 2008

Die dunkelrote Farbe besticht mit Violetttönen. Ein Duft von Rauch und Vanille aus dem Barrique ergänzt sich verführerisch mit den traubentypischen Komponenten Lakritze und Waldbeeren. Die Vermählung der Röstmit den Primäraromen verlängert den Genuss und bietet auch im Gaumen eine seltene, unwiderstehliche Herausforderung. Ebenso verleiht die Verschmelzung der virilen Eichentannine mit den feinkörnigen Traubenextrakten eine nie dagewesene Textur.



### Syrah 2009

Erdbeerrote Robe mit einem würzigen Bouquet nach Pfeffer, Nelken und Menthol. Die elegante, zartgliedrige Struktur wird durch den fülligen Schmelz und feinkörniges Tannin untermalt. Der Ausklang ist – spitzengangentsprechend – aussergewöhnlich lang anhaltend harmonisch!





## Feine Döttinger Weine in Bad Zurzach

Im Thermalquellen Resort Bad Zurzach findet man nicht nur eines, sondern gleich drei interessante Restaurants. Das helle, sympathische Thermalbad-Restaurant, das Restaurant Therme mit seiner ausgezeichneten, kreativen Küche sowie das Panoramarestaurant im Turm, dem Wahrzeichen von Bad Zurzach schlechthin. Langjähriger Verantwortlicher F+B Manager der drei Betriebe ist Karel Smolders, dem wir einige Fragen stellen durften.

**Herr Smolders, sind Sie mit Weinen aus der Region erfolgreich?**

Ja, das darf man ruhig so sagen. In Bad Zurzach bevorzugen es viele Gäste, obschon sie selbst nicht aus der Region stammen, Weine aus der Gegend zu kosten. Ich schätze, dass rund die Hälfte aller Weine, die wir ausschenken aus der Umgebung stammen.

**Welche Rolle spielen die Weine der Weinbaugenossenschaft?**

Wir haben immer verschiedene, beliebte Weine der WBG Döttingen im Offenausschank: Riesling-Silvaner, Rosé und Pinot Noir. Unsere Beziehung mit der Weinbaugenossenschaft Döttingen hat bereits Tradition. Schlicht und einfach aus dem Grund, dass einerseits die Weine ausgezeichnet sind und andererseits die Zusammenarbeit sehr zuverlässig und unkompliziert funktioniert.

**Was macht einen Besuch bei Ihnen in Bad Zurzach zu etwas Besonderem?**

Nun, ein Besuch in einem der Lokale lohnt sich immer. Highlights sind zum Beispiel der legendäre, flambierte Turmspiess im Panoramarestaurant oder der opulente Sonntagsbrunch im Restaurant Therme. Aber auch einen unkomplizierten Imbiss mit einem Glas Döttinger Wein im Thermalbad-Restaurant kann ich wärmstens empfehlen.

Im Sommer betreiben wir zudem die Restauration im Kurpark, mittwochabends jeweils sogar mit Live-Musik. Ein Erlebnis in einer einmaligen Atmosphäre, das immer viele Besucher anzieht. Und im Juni findet im Kurpark während zehn Tagen das Open-Air-Kino statt, das wir ebenfalls gastronomisch betreuen.



## Unsere Anlässe 2011

**Jeden Freitag 17 bis 19 Uhr und jeden**

**Samstag 9.30 bis 11 Uhr**

Degustation und Verkauf in der gemütlichen Trottenstube

**30. April und 7. Mai**

Frühlingsdegustation (Spargeln, Speck, Hobelkäse)

**1. Mai**

Tag der offenen Kellertür

**13. August**

Trottenfest (Fisch, Grilladen)

**30. September bis 2. Oktober**

60. Döttinger Winzerfest

**21. und 22. Oktober**

Kunden-Wümmet im Rebberg (Vor Anmeldung)

**19./20. und 26./27. November**

Weihnachtsdegustation mit Kellerbeiz (Treberwürste)

**Voranzeige:**

**Weinabholet Jahrgang 2010**

**18. Juni 2011**

(Persönliche Einladung folgt)

## Öffnungszeiten

**Trotte:** Jeden Freitag 17–19 Uhr und jeden Samstag 9.30–11 Uhr freie Degustation und Verkauf in der gemütlichen Trottenstube oder

Montag–Freitag nach telefonischer Vereinbarung (056 245 27 40)

**VOLG-Laden:** Montag–Freitag  
**Döttingen** 7.30–12.15 Uhr/14–18.30 Uhr  
Samstag 7.30–15 Uhr

## Impressum

s'Truubeblättli, Hauszeitung der Weinbaugenossenschaft Döttingen

**Verteiler:** geht an alle Kunden der Weinbaugenossenschaft Döttingen

**Auflage:** 2000 Ex.

**Erscheinungsweise:** 3 × jährlich, nächste Ausgabe im Sommer 2011

**Herausgeber:** Weinbaugenossenschaft Döttingen, Rebbergstrasse 1, 5312 Döttingen, Tel. 056 245 27 40, wbgdoettingen@doettingerweine.ch

**Konzept/Kreation/Gesamtausführung:**

Megura AG Werbeagentur, Bahnhofstrasse 88, 5430 Wetztingen

**Druck:** Bürli AG, Hauptstrasse 19, 5312 Döttingen