

FRUCHTIG – FILIGRAN – AUSDRUCKSSTARK

Lieber Weinfreund

Nach einem warmen und trockenen Frühjahrsstart folgte ein wechselhafter Frühling und Sommer. Danach aber verlief das Jahr erfreulich und brachte uns einen herrlichen Oktober. Die lange Reifephase kombiniert mit kühlen Nächten und warmen Tagen sind die Bausteine enormen Fruchtintensität.

Der Jahrgang 2010 zeichnet sich durch sortentypische Frucht aus. Die Weine präsentieren sich gleichzeitig elegant, filigran und ausdrucksstark.

Erstmals konnten wir unsere Trauben im eigenen Keller in Aesch einkellern. Das 400 jährige Trotten-Gebäude – Presshaus erbaut von den Mönchen des Klosters Muri anno 1600 – ermöglicht uns den Einsatz modernster Kellertechnik sowie die Rückbesinnung altbewährter Methoden. Das Highlight unserer Kellerei ist sicher die schonende und modulare Arbeitsweise. So werden beispielsweise unsere Trauben/Maischen nur mittels Schwerkraft befördert was die Extraktion von grünen Gerbstoffen und Aromen reduziert, und die Fruchtintensität steigert.

Gute Nachrichten gibt's vom Eichberg am Sempachersee. Von dieser einzigartigen Lage konnten wir erstmals 1500kg Trauben ernten und zwei wunderbare Spezialitäten-Weine herstellen.

Unsere Hochstamm-Produktepalette können wir erstmals mit einem Berner-Rosen Lagenapfelwein und Lagenapfeldestillat von der Kommende Hitzkirch ergänzen. Ebenfalls ist im Balsamessig-Sortiment Himbeer- und Sauerkirsche-Balsamico erhältlich.

Bestellen können Sie unsere Produkte via Mail oder telefonisch unter 041 910 20 11. Wir freuen uns, Sie voraussichtlich ab August in unserem neuen Verkaufslokal in der Kommende Hitzkirch begrüßen zu dürfen. Der stilvolle Gewölbeverkaufskeller bietet angenehme Atmosphäre und Platz für Degustationen, Aperó's, Anlässe, etc. für bis zu 30 Personen.

Grössere Anlässe, Seminare oder Hochzeiten können von unserem Partner der IPH Hitzkirch mühelos durchgeführt werden. Das Seminar- und Veranstaltungszentrum bietet in der Kommende Hitzkirch diverse Räume (z.B. Rittersaal), eine hauseigene Gastronomie sowie Übernachtungsmöglichkeiten im 3 Sterne Komfort an.

Schenken Sie sich oder guten Freunden „Echtes Leben“ mittels einer Weinstockpatenschaft. Nähere Infos auf unserer Webseite.

Wir freuen uns von Ihnen zu hören.
mit freundlichen Grüßen

Agenda:

Wurst & Wein Gourmet Diner
Seetaler Wy-Samschtig

Freitag, 2. September 2011, 19.00 Uhr im Restaurant 1871, im National, Luzern
Samstag, 3. September 2011, 11.00 bis 16.00 Uhr, Schloss Heidegg

Regionale Gaumenfreude

Freitag, 13. Oktober 2011 im Restaurant Wart, Hünenberg (Wine & Dine mit unseren Weinen)

Luvina

Dienstag, 11. Oktober bis Samstag 15. Oktober 2011, im Hotel Schweizerhof, Luzern