

WEINFREUNDEKREIS DREILÄNDERECK



KULINARISCHE WEINWANDERUNG RUND UM DEN LINDENHOF • OSTERFINGEN/SH • 15. SEPT. 2018

RUNDWANDERUNG

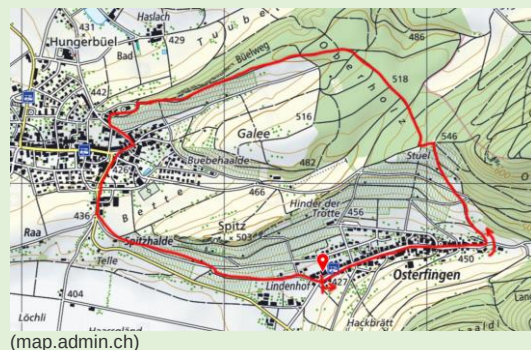
Eine Weinwanderung zur Lesezeit – dem Höhepunkt des Rebjahres – erlebte der Weinfreundekreis im Hitzejahr 2018 bereits im September, dies im nördlichsten Zipfel der Schweiz. 19 Weinfreunde, darunter drei Gäste, erwanderten die Genussregion rund um Osterfingen und Wilchingen.

Ausgangspunkt war das Weingut Lindenhof (427 m). Dann folgte die Osterfinger Dorfstrasse mit schmucken Bauernhäusern, bunten Gärten, aber auch Edelstahltonnen, prall gefüllt mit Lesegut.

Nun führte der Weg, immer entlang der Rebberge, steil hinauf zu einem Aussichtspunkt (546 m), der einen fantastischen Blick über Weinberge, Ort und Bergtrotte bot. Zudem lockte dort ein ehemaliges Wasserreservoir, früher benutzt für die Bewässerung der Rebstöcke. Daraus wurde von der Künstlerin Anna Maria Bauer ein Klangraum gestaltet, der das einströmende Wasser zum Klingen bringt.

Nächstes Ziel war die 1676 errichtete Querkirche St. Othmar (442 m), welches über lauschige Waldwege erreicht wurde.

Die Reben hinab ging es nach Wilchingen mit seinen imposanten Häuserzeilen und von da aus über einen Feldweg zurück zum Weingut Lindenhof, wo bereits der Apéro wartete, um die durstigen Kehlen zu befeuchten (gesamt 6,5 km, 130 Höhenmeter).



WEINGUT LINDENHOF



Achtung vor der Natur, Pflege und Ausbau qualitativ hochstehender Weine sowie Kulinarik und Gastfreundschaft – dies sind die Eckpfeiler des Weinguts Lindenhof (www.weingut-lindenhof.ch).

Das Weingut ist seit 2010 eine AG, im gleichen Jahr wurde die Kellerei komplett neu gebaut. Rund 6 ha Rebfläche befinden sich im Besitz des Lindenhofs, dazu kommen Traubenzukauf und Lohnkelterei. Produziert werden zwischen 45 000 bis 60 000 Liter Wein von 60 000 bis 90 000 kg Trauben.

Der Schwerpunkt liegt – typisch für das Blauburgunderland – auf den Rotweinen, sie machen rund 75 % des Angebotes aus, 25 % sind Weissweine. Eindrucksvoll ist der Sortenspiegel: Zum Beispiel Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot und Diolinoir bei den roten, Müller-Thurgau, Chardonnay, Sauvignon blanc, Gewürztraminer, Rheinriesling, Solaris bei den weissen Sorten.

Fachgerechter, sorgfältiger Ausbau mit Augenmerk auf Authentizität sorgt für sortentypische Weine hoher Qualität. Dies verantwortet seit diesem Jahr ein neuer Betriebsleiter, Matthias Nigg. Ursprünglich kommt er aus der Biochemie, hat auf Önologie gewechselt, seine Lehr- und Wanderjahre in der Neuen Welt verbracht und bringt jetzt Leidenschaft und Können in den Lindenhof ein.

Annette Gallmann sorgt als gelernte Hotel- und Servicefachfrau mit viel Wissen und Herz für Kulinarik und Gastfreundschaft – ihr hausgemachter Zopf und ihre feinen Menüs sind weithin bekannt. Für den Weinfreundekreis hat sie zusammen mit „Vino“ Stoll locker und informativ durch die Degustation geführt.

DEGUSTATION



Apéro

2017 Et voilà, Blanc de blancs

Degustation

2016 Sauvignon blanc

2016 Chardonnay

2017 Chardonnay Barrique

2017 Gewürztraminer

2016 Pinot Noir Spätlese

2016 Pinot Noir 7 cépages

2013 Element 5
(Pinot Noir, Gemeinschaftsprojekt von 4 verschiedenen Weinmachern)

2015 Merlot

Begleiter zur Vorspeise

Création Jakob
Grand Vin Mousseaux

AUSKLANG

Das Abendessen im Weingut Lindenhof rundete den erlebnisreichen Tag kulinarisch ab.

Menü

Weissweinsüpli

Schweinsnierstückbraten an dunkler Weinsauce
Rotweinrisotto
Ofengemüse

oder Vegi-Variante
Rotweinrisotto mit Stundenei
Ofengemüse

Erfrischende Süssmostcreme



(weingut lindenhof)