

### Getrunken vor Ort

Regional verwurzelt, qualitativ überzeugend: Der Aargauer Wein muss nicht entdeckt werden – er muss nur eingeschenkt werden. 4

### Weingüter entdecken

Von 1. bis 3. Mai laden mehr als 30 Aargauer Winzerinnen und Winzer ein, Rebberge zu besuchen und ihre Weine zu geniessen. 5

### Regionales Kochen

Ein starkes Zeichen für Nachhaltigkeit: Mit dem Gütesiegel «Aargau isch fein» wird die hohe Qualität regionaler Produkte gewürdigt. 9

# Aargauer Wein

Aus Überzeugung!



Bild: Marcel Suter / Artlist

Verlagsbeilage vom 25. April 2026

in Zusammenarbeit mit  SWISS WINE  
AARGAU

«Schweiz am Wochenende», Ausgabe Aargauer Zeitung • Badener Tagblatt • Zofinger Tagblatt



WEINGUT GOLDWAND



MICHAEL WETZEL, ENNETBADEN

WWW.WEINGUT-GOLDWAND.CH

## Frühlings Degustation & Weinfest 2026



25.|26. April & 2.|3. Mai  
Jeweils ab 11 Uhr

Oberdorfstrasse 65  
5276 Wil (Mettauertal)

WILER TROTTE

[www.wilertrotte.ch](http://www.wilertrotte.ch)



## Weinbau Peter Zimmermann

Halde 1, 5108 Oberflachs

1. & 3. Mai, 11 – 18 Uhr / 2. Mai 11 - 21 Uhr



- Weinprobe
- Kellerführung
- Festwirtschaft

[www.weinbau-zimmermann.ch](http://www.weinbau-zimmermann.ch)

## WEHRLI'S

### Offener Weinkeller 2026

**Freitag, 1. Mai, 10 - 17 Uhr**

Degustation und Verkauf, kleines Verpflegungsangebot

Keller-Führung um 14 Uhr

**Samstag, 2. Mai, 10 - 18 Uhr**

**Sonntag, 3. Mai, 10 - 17 Uhr**

Degustation, Verkauf und Festwirtschaft

Keller-Führungen: 11 und 14 Uhr

Rebberg-Führungen: 12.30 und 15.30 Uhr



Wehrli Weinbau AG, Oberdorfstrasse 8, 5024 Küttigen  
[info@wehrlis-weinbau.ch](mailto:info@wehrlis-weinbau.ch), [wehrlis-weinbau.ch](http://wehrlis-weinbau.ch)



BICKGUT  
Weine

Tag der offenen  
Weinkeller

Sonntag, 3. Mai 2026

11.00–17.00 Uhr

Bickgut, Landstrasse 124  
5436 Würenlos



[bickgut.ch](http://bickgut.ch)  
[info@bickgut.ch](mailto:info@bickgut.ch)

# Aargauer Weine aus Überzeugung



«Die Vielfalt macht unseren Wein spannend und lebendig. Sie zeigt, dass Überzeugung Raum für Neues lässt, ohne die eigenen Wurzeln zu verlieren.»

Markus Dieth, Regierungsrat

Liebe Leserinnen und Leser  
Liebe Aargauerinnen und Aargauer

Aargauer Wein ist mehr als ein regionales Produkt – er ist Ausdruck von Überzeugung. Von Menschen, die mit Fachwissen, Leidenschaft und Ausdauer arbeiten, und von einer Region, die seit Jahrhunderten eng mit dem Rebbaub verbunden ist. Diese Überzeugung prägt den Aargauer Weinbau bis heute und ist ein zentraler Geist für die hervorragende Qualität und Vielfalt unserer Weine.

Der Kanton Aargau blickt auf eine lange Weinbautradition zurück. Unsere Rebberge sind Teil der Kulturlandschaft, sie prägen Dörfer, Hügelzüge und Flusstäler. Die Winzerinnen und

Winzer verbinden Tradition mit moderner Kellertechnik, fundierter Ausbildung und einem feinen Gespür für Böden, Lagen und Rebsorten. Dieses Zusammenspiel ist die Basis für Weine mit Charakter, Herkunft und Konstanz.

Qualität ist das Resultat sorgfältiger Arbeit über das ganze Jahr hinweg – im Rebberg wie im Keller. Sie verlangt Geduld, Erfahrung und die Bereitschaft, laufend dazuzulernen. Im Aargau ist diese Haltung tief verankert. Die kontinuierliche Weiterentwicklung, unterstützt durch Forschung, Beratung und klare Qualitätsstandards, trägt sichtbare Früchte. Unsere Weine werden regelmässig ausgezeichnet und finden weit über die Kantons Grenzen hinaus Anerkennung.

Unser Weinbau pflegt einen verantwortungsvollen Umgang mit der Natur. Nachhaltigkeit, Biodiversität und Ressourcenschonung sind für unsere Betriebe längst gelebte Praxis. In einer Zeit, in der Konsumentinnen und Konsumenten bewusst auf Herkunft, Produktionsweise und Authentizität achten, ist dies ein starkes Zeichen und ein wichtiger Vertrauensbeweis.

Der Aargauer Weinbau lebt von seiner Vielfalt: von kleinen Familienbetrieben bis zu grösseren Weingütern, von traditionellen Sorten bis zu neuen, innovativen Ansätzen. Diese Vielfalt macht unseren Wein spannend und lebendig. Sie zeigt, dass Überzeugung Raum für Neues lässt, ohne die eigenen Wurzeln zu verlieren.

Ich danke allen Winzerinnen und Winzern für ihr grosses Engagement, ihre Professionalität und ihren Mut, ihren eigenen Weg zu gehen. Sie leisten einen wertvollen Beitrag zur regionalen Wertschöpfung, zur Pflege unserer Landschaft und zur Identität des Kantons Aargau.

Ich wünsche Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, genussvolle Entdeckungen in der Welt der Aargauer Weine – Weine aus Überzeugung.

Regierungsrat Dr. Markus Dieth

Vorsteher Departement Finanzen und Ressourcen, Landwirtschaftsdirektor

## Impressum:

Verlagsbeilage der «Schweiz am Wochenende» vom 25. April 2026 **Herausgeberin:** CH Regionalmedien AG **Verleger:** Peter Wanner **Geschäftsführer:** Thomas Wegmann  
**Werbemarkt:** Stephan Gartenmann, Claudia Marti **Redaktion:** Marcel Suter, Obere Vorstadt 31, 5000 Aarau, info@marcel-suter-aarau.ch **Layout:** Sandra Lebitsch, CH Regionalmedien AG  
**Anzeigen:** Neumattstrasse 1, 5001 Aarau, Tel. 058 200 53 53, inserate@chmedia.ch **Druck:** CH Media Print AG  
**Gemeinsame Beilage der «Schweiz am Wochenende»,** Ausgabe «Aargauer Zeitung», «Badener Tagblatt» und «Zofinger Tagblatt» **Eine Publikation der** **ch media**

## ANZEIGEN

### Weine & Schaumweine aus der JVA Lenzburg



5\* Laden | Ziegeleiweg 3 | 5600 Lenzburg  
062 888 77 20 | 5SternLaden.jva@ag.ch

#### Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag 9.30 – 12.00 Uhr | 15.00 – 18.30 Uhr  
Samstag 9.30 – 15.00 Uhr durchgehend

#### ● Weine

- ✓ Blauburgunder/Pinot Noir
- ✓ Cabernet Dorsa
- ✓ Rosé aus Blauburgunder/Pinot Noir
- ✓ Riesling-Sylvaner
- ✓ Bacchus – unsere Spezialität

#### ● Schaumweine aus Blauburgunder/Pinot Noir

- ✓ Gofi-Träumli weiss
- ✓ Perle Rosé 1864 (ab Sommer 2026 wieder erhältlich)

#### ● Dazu passend

- ✓ Geflochtene Flaschenkörbe
- ✓ Alpkäse von unseren Kühen
- ✓ Knuspriges Brot aus der Hausbäckerei
- ✓ Breites Angebot an frischen Produkten aus der Land- und Hauswirtschaft



jurapark  
aargau

regio  
garantie

### Jurapark- Weinwanderung im Mettauertal

Samstag, 29. August &  
Sonntag, 30. August 2026



Jetzt Tickets sichern:  
jurapark-aargau.ch/  
weinwanderung



Weinwanderung 2025 | Foto: Jairo N'Tango

Schweiz. Natürlich.

# Lokal verwurzelt, qualitativ überzeugend

Wer Schweizer Wein kauft, greift oft zu bekannten Gewächsen aus dem Wallis oder dem Tessin. Doch auch im Mittelland entsteht Jahr für Jahr Erstaunliches, allen voran im Kanton Aargau.

**Markus Fuchs**  
Weinakademiker und Leiter Marketing,  
Swiss Wine Aargau

Mit rund 390 Hektaren Rebfläche ist er nach Zürich, Schaffhausen und Graubünden der viertgrösste Weinbaukanton der Deutschschweiz. Trotzdem begegnet man Aargauer Weinen ausserhalb der Kantonsgrenze relativ selten. Das wirft die Frage auf, ob dies an der Qualität oder an ganz anderen Faktoren liegt.

## Getrunken vor Ort, kaum exportiert

Ein Blick auf die Zahlen macht die Unterschiede deutlich: Im Kanton Aargau stehen auf rund 390 Hektaren Reben bei etwa 730'000 Einwohnerinnen und Einwohnern; im Kanton Zürich sind es 620 Hektaren bei 1,6 Millionen Menschen. Beide Kantone können ihre Produktion damit weitgehend innerkantonal absorbieren, ganz im Gegensatz zu den grossen Weinregionen: Im Wallis stehen rund 4600 Hektaren Reben nur etwa 370'000 Einwohnern gegenüber, im Kanton Waadt sind es rund 3800 Hektaren bei 850'000 Bewohnern und damit Weinmengen, die zwangsläufig über die Kantonsgrenzen hinaus vermarktet werden müssen. Auch mit dem Aargau vergleichbare Weinbaukantone wie Schaffhausen (480 Hektaren bei 88'000 Einwohnern) oder Graubünden (410 Hektaren bei 206'000 Einwohnern) sind stärker auf externe Absatzmärkte angewiesen. Es sind folglich primär diese strukturellen Verhältnisse und nicht qualitative Unterschiede, die dazu beitragen, dass Aargauer Weine ausserhalb des Kantons vergleichsweise selten anzutreffen und Aargauer Weinbaudörfer nur wenigen bekannt sein dürften. Das erklärt andererseits auch, weshalb Namen wie Yvorne oder Fendant landesweit präsent sind, während Aargauer Gewächse meist direkt ab Hof oder in regionalen Fachgeschäften verkauft werden. In Graubünden und im Tessin ist zudem der Tourismus ein wesentlicher Absatztreiber.

Diese nationalen Marktmechanismen zeigen sich auch in der Gesamt-



Grosses Interesse an der diesjährigen Aargauer Weinmesse in Windisch mit Erklärungen von Markus Fuchs, Weinakademiker und Leiter Marketing Swiss Wine Aargau.

Bild: Christian Roth, «Die Botschaft»

betrachtung: Die Schweiz produziert auf knapp 15'000 Hektaren Rebfläche durchschnittlich rund 95 Millionen Liter Wein pro Jahr, deckt damit aber nur rund 35 Prozent des eigenen Konsums. Der überwiegende Rest wird importiert. Entsprechend konzentrieren sich Marketing und Absatz fast vollständig auf den Heimmarkt; weniger als zwei Prozent der Schweizer Weine finden den Weg ins Ausland. Das ist kein Qualitätsproblem, sondern eine Frage der Mengen und der Marktlogik.

## Einmaliges Terroir, faire Preise

Bleibt die Preisfrage. Sind Schweizer und damit auch Aargauer Weine zu teuer? Der internationale Vergleich zeigt ein differenziertes Bild. Spitzenweine («super premium») beginnen preislich

bei rund 50 Franken. Während berühmte Regionen in Frankreich oder Italien problemlos dreistellige Beträge erzielen, bewegen sich die meisten Schweizer Topweine zwischen 50 und 70 Franken. Aargauer Spitzengewächse liegen meist darunter und sind bei vergleichbarer handwerklicher Qualität und Herkunftsprägung vielfach bereits im Bereich von 30 bis 40 Franken erhältlich. Nicht nur – auch in der Preisspanne von 15 bis 25 Franken gibt es hervorragende hiesige Weine –, aber insbesondere die Aargauer Spitzengewächse haben ein bemerkenswertes Preis-Leistungs-Verhältnis, denn die Produktionskosten in renommierten europäischen Gebieten und in der Schweiz liegen nahe beieinander. Der Preisunterschied erklärt sich deshalb weniger durch den Aufwand im Reb-

berg oder Keller als vielmehr durch den geringeren Bekanntheitsgrad und die fehlende ausserkantonale oder gar internationale Präsenz. Schweizer Spitzenweine werden überwiegend im Inland, Aargauer Weine innerhalb des Kantons verkauft, häufig direkt durch den Produzenten. Das stärkt die regionale Verankerung, führt aber gleichzeitig auch dazu, dass viele Aargauer Spitzenweine noch immer unterschätzt und als Geheimtipp gelten.

## Selbstbewusst im Glas

Aargauer Weine stehen heute selbstbewusst für Qualität, Vielfalt und Herkunft. Dass man sie jenseits der Kantonsgrenzen noch eher selten antrifft, ist primär Ausdruck einer starken lokalen Nachfrage. Gleichzeitig erzielen

«Wer Aargauer Wein trinkt, entscheidet sich nicht für ein Nischenprodukt, sondern für charakterstarke Gewächse mit Profil.»

**Markus Fuchs**  
Weinakademiker

Aargauer Weine an nationalen und internationalen Wettbewerben regelmässig Spitzenplätze und werden mit Medaillen ausgezeichnet; ein überzeugender Beweis dafür, dass ihre Klasse auch auf grosser Bühne besteht. Wer Aargauer Wein trinkt, entscheidet sich nicht für ein stilles Nischenprodukt, sondern für charakterstarke Gewächse mit Profil: regional verwurzelt, mit grosser handwerklicher Sorgfalt erzeugt und auf einem Qualitätsniveau, das den Vergleich mit den renommiertesten Schweizer Herkunftsgebieten nicht nur besteht, sondern selbstbewusst sucht. Oder kurz gesagt: Der Aargauer Wein muss nicht entdeckt werden – er muss nur eingeschmeckt werden.

[www.aargauer-weine.ch](http://www.aargauer-weine.ch)

ANZEIGE

# WEIN-DEGUSTATION

Freitag  
1. Mai 2026  
11.00 bis 21.00 Uhr

Samstag  
2. Mai 2026  
11.00 bis 19.00 Uhr

Öffnungszeiten BEIZLI mit Grillspezialitäten

Freitag ab 18.00 Uhr – 23.00 Uhr

Samstag ab 11.00 Uhr – 23.00 Uhr

Weingut Lindenmann  
Oberdorfstrasse 17  
5707 Seengen  
062 777 14 26  
info@weingut-lindenmann.ch  
www.weingut-lindenmann.ch

**Weingut Lindenmann**  
 **Seengen**

Ladenöffnungszeiten:  
November bis Ende August

Donnerstag + Freitag 14.00 – 18.00 Uhr  
Samstag 9.00 – 14.00 Uhr  
oder nach telefonischer Vereinbarung

September und Oktober  
während unserer Traubenreife

Donnerstag + Freitag 15.00 – 17.00 Uhr  
Samstag 9.00 – 14.00 Uhr





# Aargauer Weinvielfalt entdecken

36 Aargauer Winzerinnen und Winzer öffnen von 1. bis 3. Mai 2026 ihre Türen und laden ein, ihre Rebberge zu besuchen und ihre Weine zu geniessen. Die Übersicht.

## Adrians Weingut

Winzerweg 19, 5108 Oberflachs  
[www.adrians-weingut.ch](http://www.adrians-weingut.ch)  
 1., 2. und 3. Mai, 11 bis 17 Uhr

## Baumgartner Weinbau AG

Dorfstrasse 37, 5306 Tegerfelden  
[www.baumgartner-weinbau.ch](http://www.baumgartner-weinbau.ch)  
 1., 2. und 3. Mai, 11 bis 17 Uhr

## Benz Weine

Dorfstrasse 77, 5430 Wettingen  
[www.benz-weine.ch](http://www.benz-weine.ch)  
 1. und 2. Mai, 11 bis 20 Uhr

## Besserstein Weine AG

Winkel 15, 5234 Villigen  
[www.besserstein-wein.ch](http://www.besserstein-wein.ch)  
 2. Mai, 11 bis 19 Uhr  
 3. Mai, 11 bis 17 Uhr

## BICKGUT Weine

Landstrasse 124, 5436 Würenlos  
[www.bickgut.ch](http://www.bickgut.ch)  
 3. Mai, 11 bis 17 Uhr

## Büchli Weine

Rebsiedlung 196, 5078 Effingen  
[www.buechli-weine.ch](http://www.buechli-weine.ch)  
 1. Mai, 11 bis 20 Uhr  
 2. Mai, 11 bis 17 Uhr

## Chalmburger Weinbau

Rebbergstrasse 24, 5108 Oberflachs  
[www.chalmburger.ch](http://www.chalmburger.ch)  
 1. Mai, 11 bis 22 Uhr  
 2. Mai, 9 bis 21 Uhr

## ck-Weine

Talbachweg 2, 5107 Schinznach-Dorf  
[www.ck-weine.ch](http://www.ck-weine.ch)  
 1., 2. und 3. Mai, 11 bis 17 Uhr

## Fehr & Engeli Ueken AG

Hauptstrasse 7, 5028 Ueken  
[www.fehr-engeli.ch](http://www.fehr-engeli.ch)  
 1. Mai, 14 bis 18 Uhr

## Hosli Wein

Herznacherstrasse 1, 5079 Zeihen  
[www.siider.ch](http://www.siider.ch)  
 2. Mai, 11 bis 18 Uhr  
 3. Mai, 11 bis 17 Uhr

## Jeck Weine

Steinackerweg 15, 4314 Zeiningen  
[www.jeck-weine.ch](http://www.jeck-weine.ch)  
 1. Mai, 11 bis 17 Uhr

## Klosterweine Wettingen

Bergstrasse 67, 5430 Wettingen  
[www.klosterweine-wettingen.ch](http://www.klosterweine-wettingen.ch)  
 1. und 2. Mai, 11 bis 20 Uhr

## Kohler Weingut & Brennerei

Steinachhof 744, 5107 Schinznach-Dorf  
[www.kohler1985.ch](http://www.kohler1985.ch)  
 1. und 2. Mai, 9 bis 17 Uhr  
 3. Mai, 11 bis 17 Uhr

## Laubberghof Weine

Laubberghof 152, 5276 Wil AG  
[www.laubberghof.ch](http://www.laubberghof.ch)  
 2. Mai, 11 bis 21 Uhr  
 3. Mai, 11 bis 17 Uhr

## MOSTI Furer

Oberdorfstrasse 29, 5107 Schinznach-Dorf  
[www.mosti.ch](http://www.mosti.ch)  
 1. Mai, 11 bis 20 Uhr  
 2. Mai, 11 bis 18 Uhr  
 3. Mai, 11 bis 17 Uhr

## Nauer Weine AG

Oberebenestrasse 3, 5620 Bremgarten  
[www.nauer-weine.ch](http://www.nauer-weine.ch)  
 1. Mai, 9 bis 18.30 Uhr  
 2. Mai, 9 bis 16 Uhr

## Steimer Weinbau

Fohrhölzlistrasse 3, 5430 Wettingen  
[www.steimer-weinbau.ch](http://www.steimer-weinbau.ch)  
 1. und 2. Mai, ab 10.30 Uhr

## Trottentage

Hertensteinstrasse 42, 5408 Ennetbaden  
[www.weingutjuergwetzol.ch](http://www.weingutjuergwetzol.ch)  
[www.weingut-goldwand.ch](http://www.weingut-goldwand.ch)  
[www.badenerstadtwein.ch](http://www.badenerstadtwein.ch)  
 1. und 2. Mai, 11 bis 22 Uhr  
 3. Mai, 11 bis 17 Uhr

## Wehrli Weinbau AG

Oberdorfstrasse 8, 5024 Küttigen  
[www.wehrli-weinbau.ch](http://www.wehrli-weinbau.ch)  
 1. und 3. Mai, 10 bis 17 Uhr  
 2. Mai, 10 bis 18 Uhr

## Weinbau Gerhard Wunderlin

Römerstrasse 7, 4314 Zeiningen  
[www.wubaweine.ch](http://www.wubaweine.ch)  
 1. und 2. Mai, 11 bis 22 Uhr  
 3. Mai, 11 bis 17 Uhr

## Weinbau Hartmann AG

Rinikerstrasse 8, 5236 Remigen  
[www.weinbau-hartmann.ch](http://www.weinbau-hartmann.ch)  
 1., 2. und 3. Mai, 10 bis 19 Uhr

## Weinbau Käser

Bächlihof, 5108 Oberflachs  
[www.weinbau-kaeser.ch](http://www.weinbau-kaeser.ch)  
 1., 2. und 3. Mai, 11 bis 17 Uhr

## Weinbau Peter Zimmermann

Halde 1, 5108 Oberflachs  
[www.weinbau-zimmermann.ch](http://www.weinbau-zimmermann.ch)  
 1. Mai, 11 bis 18 Uhr  
 2. Mai, 11 bis 22 Uhr  
 3. Mai, 11 bis 17 Uhr

## Weinbau Zelglihof

Zelglihof 5, 5235 Rüfenach  
[www.zelglihof.ch](http://www.zelglihof.ch)  
 1. Mai, 11 bis 17 Uhr  
 2. Mai, 9 bis 17 Uhr

## Weinbaugenossenschaft Birmenstorf

Bruggerstrasse 3, 5413 Birmenstorf  
[www.birmenstorfer.ch](http://www.birmenstorfer.ch)  
 1. und 2. Mai, 11 bis 21 Uhr

## Weinbaugenossenschaft Döttingen

Chilbert 11, 5312 Döttingen  
[www.doettingerweine.ch](http://www.doettingerweine.ch)  
 1. und 2. Mai, 11 bis 22 Uhr  
 3. Mai, 11 bis 17 Uhr

## Weinbaugenossenschaft Schinznach

Trottenstrasse 1B, 5107 Schinznach-Dorf  
[www.weinbaugenossenschaft.ch](http://www.weinbaugenossenschaft.ch)  
 1. Mai, 11 bis 22 Uhr  
 2. Mai, 11 bis 19 Uhr

## Weingut Alter Berg

Alter Berg, 5306 Tegerfelden  
[www.weingut-alter-berg.ch](http://www.weingut-alter-berg.ch)  
 1., 2. und 3. Mai, 11 bis 17 Uhr

## Weingut des Forschungsinstituts FiBL

Ackerstrasse 113, 5070 Frick  
[www.weingut.fibl.org](http://www.weingut.fibl.org)  
 1. Mai, 11 bis 16 Uhr

## Weingut Heuberger

Mühleweg 3, 5076 Bözen  
[www.weingut-heuberger.ch](http://www.weingut-heuberger.ch)  
 1. und 2. Mai, 10 bis 17 Uhr

## Weingut Lindenmann

Oberdorf 17, 5707 Seengen  
[www.weingut-lindenmann.ch](http://www.weingut-lindenmann.ch)  
 1. Mai, 11 bis 21 Uhr  
 2. Mai 11 bis 20 Uhr

## Weingut Mühlebach

Oberfeld, 5306 Tegerfelden  
[www.weingut-muehlebach.ch](http://www.weingut-muehlebach.ch)  
 1. und 3. Mai, 11 bis 17 Uhr  
 2. Mai, 11 bis 21 Uhr

## Weingut Schödler

Kumetstrasse 15, 5234 Villigen  
[www.schoedlerwein.ch](http://www.schoedlerwein.ch)  
 1. und 2. Mai, 11 bis 19 Uhr

## Weingut Wetzol

Büntenstrasse 45, 5436 Würenlos  
[www.weingutwetzol.ch](http://www.weingutwetzol.ch)  
 1. Mai, 11 bis 18 Uhr

## Weingut zum Sternen

Enderstrasse 7, 5303 Würenlingen  
 (hinter Restaurant zum Sternen)  
[www.weingut-sternen.ch](http://www.weingut-sternen.ch)  
 1. und 2. Mai, 11 bis 17 Uhr

## Wiler Trotte

Oberdorfstrasse 65, 5276 Wil AG  
[www.wilertrotte.ch](http://www.wilertrotte.ch)  
 2. Mai, 11 bis 21 Uhr  
 3. Mai, 11 bis 17 Uhr

Die Übersicht der offenen Weinkeller im Kanton Aargau:  
[www.aargauer-weine.ch](http://www.aargauer-weine.ch)

# Weinprämierung: «Goldener Aargauer Weingenuss»

Aargauer Winzerinnen und Winzer stellen sich immer wieder bei Wettbewerben und Bewertung der Jury. Bereits zum 17. Mal wurde der Weinwettbewerb «Goldener Aargauer Weingenuss» durchgeführt.

## Marcel Suter

In der Schweiz finden sich immer mehr Spitzenweine auf dem Markt, die mit oder ohne Segen einer Fachjury auch ausserhalb der helvetischen Gemarkung grosse Beachtung finden. Der Grund dafür sind erfreulicherweise innovative, junge Winzerinnen und

Winzer, die mit sehr viel Fachwissen Weine keltern. Ihre Produkte sind qualitativ hervorragend und treffen den Geschmack der Konsumentinnen und Konsumenten. «Wann ist der Wein gut?» Diese Frage wird nicht nur in einem Wettbewerb, sondern vielmehr im Markt geklärt. Es ist wichtig, Weine zu finden, die zum persönlichen Gau-

men passen. Zur Prämierung «Goldener Aargauer Weingenuss 2025» bewerteten 20 Degustatorinnen und Degustatoren aus der ganzen Schweiz über 170 Aargauer Weine aus acht Kategorien. Das Ziel dieser Prämierung ist, gemeinsam die hohe Qualität der Aargauer Weine weiter zu steigern und der Öffentlichkeit zu präsentieren.

Neben dem Lerneffekt durch einen Workshop, in welchem Trends, Stärken und Schwächen beraten werden, erhalten 30 Prozent pro Kategorie das begehrte Diplom «Goldener Aargauer Weingenuss».

Die 2025 ausgezeichneten Aargauer Weine sind auf der Website [www.aargauer-weine.ch](http://www.aargauer-weine.ch) publiziert.

## Würdigung des Aargauer Weins als Kulturgut

Mit der Kürung der Aargauer Staatsweine würdigt der Kanton das Engagement und die hohe Professionalität der Aargauer Winzerinnen und Winzer. Durch die Auszeichnung wird die Bedeutung des Weins als Aargauer Kulturgut gestärkt. Die Staatsweine werden an Aargauer Staatsanlässen ausgeschrieben und stossen über Kantons- und Staatsgrenze hinaus auf ein positives Echo. 2025 haben die Aargauer Winzerinnen und Winzer 126 Weine zur 20. Auszeichnung eingereicht. Eine interkantonale Fachjury hat daraus in einem zweitägigen Auswahlprozess 20 Finalweine ausgewählt, also je vier Finalisten pro Kategorie. Aus diesen 20 Weinen erkor dann eine Jury unter Leitung des Aargauer Finanz- und Landwirtschaftsdirektors Markus Dieth in fünf Kategorien den Staatswein.

### Die Staatsweine 2025

**Kategorie Riesling-Sylvaner:**  
Würenlingen Riesling-Sylvaner 2024,  
Weingut zum Sternen, Andreas Meier + Co AG, Würenlingen

**Kategorie Weisse Spezialitäten:**  
Sauvignon blanc Remigen AOC Aargau 2024,  
Weinbau Hartmann AG, Remigen

**Kategorie Pinot Noir:**  
Pinot Noir 2023,  
Jeck Weine, Zeiningen

**Kategorie Rote Spezialitäten:**  
Riedhof Barrique 2022,  
Weinbau Märki, Rüfenach

**Spezialkategorie Schaumwein:**  
Fürst brut 2023,  
Weingut Fürst, Hornussen



Die geehrten Winzerinnen und Winzer mit Grossratspräsident 2025, Markus Gabriel, und Patricia Kettner, Generalsekretärin Departement Finanzen und Ressourcen, in der Bildmitte.  
Bild: Gerry Frei

## ANZEIGEN



Weingut  
Remigen  
**Hartmann**  
[www.weinbau-hartmann.ch](http://www.weinbau-hartmann.ch)

**Freitag, 1. Mai, Samstag, 2. Mai, Sonntag, 3. Mai,  
von 10.00 - 19.00 Uhr**

Erleben Sie unseren ökologischen Anbau und römische Weinkultur.

- Reb- und Naturwanderweg
- Degustation
- Festwirtschaft
- Sonntagskonzert ab 11.30 Uhr:  
Seniorenmusik Wildegg Möriken



Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Rinikerstrasse 8, 5236 Remigen, [www.weinbau-hartmann.ch](http://www.weinbau-hartmann.ch)

**OFFENE WEINKELLER**  
1. | 2. | 3. MAI 11-17 UHR

**BAUMGARTNER WEINBAU AG TEGERFELDEN**

BAUMGARTNER  
WEINBAU TEGERFELDEN

**Regionale Weine  
für Geniesser.**



Wir haben  
am 1. + 2. Mai  
offen.

**STEIMER  
WEINBAU**  
MIT LIEBE ZUR NATUR



# Regionaler Genuss mit Erlebnischarakter

Wein gehört zum Aargau wie die Trauben an die Reben – und das nicht erst seit gestern. Schon jahrhundertlang prägt der Weinbau Landschaft, Kultur und Lebensart im Kanton.



«Wo Weinberge die malerische Natur prägen, sind Aktivitäten im Freien nicht weit!»

Aargau Tourismus

Wie die Schlösser gehört auch der Wein zur Aargauer Geschichte, und die Verbindung von Wein und Tourismus gewinnt an Bedeutung.  
Bild: Aargau Tourismus

## Willkommen im Aargau!

Die Verbindung von Wein und Tourismus wird in den kommenden Jahren weiter an Bedeutung gewinnen. Mit kurzen Wegen, persönlicher Begegnung und glaubwürdiger Regionalität positioniert sich der Aargau zunehmend als genussvolle Entdeckungsregion der Schweiz. Erholung in der Natur und am Wasser, ein breites Kultur-, Gastro- und Sportangebot sowie erlebnisreiche Bäder und Museen prägen den Kanton. Aargau Tourismus hat es sich zur Aufgabe gemacht, für Einwohnende wie Gäste mit Herzblut und Leidenschaft unvergessliche Erlebnismomente zu schaffen.



Aargau Tourismus AG

Laurstrasse 10  
5200 Brugg

info@aargautourismus.ch  
www.aargautourismus.ch

Claudia Näf  
Aargau Tourismus

Wer an den Aargau denkt, denkt an stolze Schlösser, historische Städtchen und beeindruckende Natur. Und genau dort, auf sanften Hügeln vor den Toren idyllischer Altstädte, teils direkt am Fusse mittelalterlicher Adelshäuser, reifen Trauben, die weit mehr sind als ein landwirtschaftliches Produkt: Sie sind Ausdruck regionaler Identität.

### Tradition in jedem Tropfen

Die Geschichte des Aargauer Weinbaus reicht bis zu den Römern zurück. Davon erzählen heute unter anderem die vier Museumsrebberge rund um den einstigen Römerstützpunkt Vindonissa. Auch der Rebbfad auf Schloss Wildegg führt mit interaktiven Stationen durch vergangene Jahrhunderte und veranschaulicht: Wein ist im Aargau mehr als nur Getränk – er ist Kulturgut.

Seit der Römerzeit wurde der Weinbau im Kanton mit grosser Leidenschaft weiterentwickelt. Aus einem Alltagstrunk wurde ein charismatisches Qualitätsprodukt. Historische Altstädte wie Bremgarten, Lenzburg und Brugg schmiegen sich an Weinbaugebiete der Spitzenklasse und ver-

binden Geschichte, Genuss und Lebensfreude auf ganz besondere Weise.

### Herkunft, die man schmeckt

Mit knapp 400 Hektaren Rebfläche ist der Aargau der viertgrösste Weinbaukanton der Deutschschweiz. Die Branche ist geprägt von einer bemerkenswerten Sortenvielfalt und einer Vielzahl engagierter, oft kleinstrukturierter Betriebe, die den Weinbau in mehreren regionalen Anbaugebieten tragen. Hinter diesen Zahlen verbirgt sich vor allem eines: ein bemerkenswertes Spektrum an Weinen mit unverkennbarer Handschrift.

So bringt zum Beispiel das Fricktal ausgewogene Rotweine hervor, das untere Aaretal ist bekannt für elegante Pinot Noirs, während das Zurzibiet mit Sortenvielfalt und Spezialitäten überzeugt. In jedem Fall Weine, die weit über die Kantonsgrenze hinaus geschätzt und in Restaurants, Weinlokalen und auf Terrassen ausgeschenkt werden. Prämierte «Aargauer Staatsweine» und der «Goldene Weingenuss» unterstreichen das Qualitätsniveau der Region.

Zudem zeigt sich der hohe Stellenwert lokaler Spezialitäten in der Vielfalt an Hofläden und professionellen Anbietern wie beispielsweise dem Jura-park Aargau. Allein dort finden Aargau-

Begeisterte über 450 zertifizierte Regionalprodukte – von Spargel-Kernotto bis Kirschenbalsamessig, von Mostbröckli bis Geissä-Mutschli.

Wer sich lieber auswärts verwöhnen lässt, hat mit dem Gütesiegel «Aargau isch fein» die Gewissheit, dass Saisonales und Regionales vom Hof auf den Tisch kommt – darunter mindestens zwei Aargauer Weine.

### Gemeinsam feiern, gemeinsam anstossen

An Veranstaltungen wie der «Weinmesse Aargau», dem «Tag der offenen Weinkeller» oder den «Badener Weintagen» treffen Produzenten und Gäste zusammen und machen die lokale Weinkultur zum Erlebnis. Das traditionsreiche Winzerfest Döttingen und etablierte Angebote wie «Grape Escapes – Auszeit im Rebberg» erweitern das genussvolle Programm bis weit in den Herbst hinein.

Die Partnerschaft zwischen dem Branchenverband Aargauer Wein und Aargau Tourismus stärkt die Positionierung als Wein- und Erlebnisregion zusätzlich und unterstreicht die Selbstverständlichkeit, mit der sich Wein, Kulinarik und heimische Tradition im Aargau verbinden.

Auffällig ist dabei eine Entwicklung: Aargauer Wein wird nicht nur

probiert, sondern bewusst gewählt. Die Bevölkerung steht mit Überzeugung hinter ihren Produkten – eine Akzeptanz, die die gelebte Authentizität im Aargau widerspiegelt.

### Einladung zu unvergesslichen Momenten

Wo Weinberge die malerische Natur prägen, sind Aktivitäten im Freien nicht weit: Zahlreiche E-Bike-Routen machen Lust auf entspannte Ausflüge, bei Wanderungen entlang der Reben lässt sich schnell neue Energie tanken, in den charmanten Altstädten locken Genusstouren mit Rätselspass und regionalen Köstlichkeiten.

Ob Degustation direkt auf einem Weingut, Picknick zwischen den Reben oder eine Übernachtung mit Blick auf die Weinberge – im Aargau ist Wein nicht nur im Glas erlebbar, sondern als Teil einer Landschaft, die zum Entdecken und Verweilen einlädt.

### In vino veritas

So erhaben der Genuss, so reich die Aargauer Wein- und Erlebniskultur. Sie lässt Einheimische wie Gäste tief in die Welt des Weins eintauchen. Wein prägt hier Natur, Geschichte und gesellschaftliches Leben: In jedem Schluck liegt ein Stück Aargau. Zum Wohl!

ANZEIGE



Die besten Aargauer Weine finden Sie bei uns.  
70 Aargauer Weine zu Top-Preisen und gratis Hauslieferung ab CHF 100.–

**Jubiläums-Fäscht in Wohlen** am Samstag, 9. Mai, 10–17 Uhr  
180 Weine aus aller Welt, diverse Winzer, 10–33% Jubiläumsrabatt auf das ganze Sortiment\*, Gourmetstände, Festwirtschaft, Bar, Glacé, Kinderattraktionen und vieles mehr! Weitere Informationen: schüwo.ch

\*Ausgenommen: Spirituosen, Aktionen, Nettoartikel & Raritäten, keine Rabattkumulation, Champagner 5%



**SCHÜWO**  
Trink-Kultur

# Zunehmend im Rampenlicht: Aargauer Weine werden gefeiert

Aargauer Weine sind längst Teil der regionalen Identität. Und sie werden gefeiert: sichtbar, selbstverständlich und in ganz unterschiedlichem Umfeld.

Marcel Suter

Bei festlichen Anlässen oder für den besonderen Standard von Empfängen spielt der Wein eine wichtige Rolle. Ein Beispiel ist die jährliche Kürung der Aargauer Staatsweine, die das kulinarische Kulturgut aus der Region zum protokollarischen Teil von offiziellen Begrüssungen macht. Die jährliche Auswahl hat sich zu einer etablierten Veranstaltung entwickelt und rückt die Qualität «unseres Weins» ins Zentrum der Öffentlichkeit. Eine ähnliche Präsenz gewähren dem heimischen Reben-saft viele Städte und Gemeinden mit dem eigenen Stadt- oder Ortsbürgerwein. Teils werden sogar Reben gepflegt oder die neuen Jahrgänge – wie in Baden – von einer Reben- und Trottenkommission mit einer Kunstedition bei der Etikette volksnah zelebriert. In Aarau ist es undenkbar, das Bankett am Kinderfest «Maienzug» ohne den roten und weissen «Ortsbürger Wy» zu geniessen. Früher gab es bei der Aufnahme ins Ortsbürgerrecht eine Urkunde, heute gibt es ein Dreierset Aargauer Wein!

Dorfjubiläen erhalten oft nicht nur Fahnen mit einem besonderen Logo, sondern auch den Festwein mit einer eigens kreierten Etikette. Damit werden Geschichte, Geselligkeit und Verbundenheit genussvoll dokumentiert.

## Festwein «Argovia»

Müssen es bei Grossanlässen und nationalen Events im Kanton Aargau «Waadtländer» oder «Walliser» sein? Nein! Seit dem Eidgenössischen Jodlerfest 2005 in Aarau ist der Aargauer Festwein moralische Pflicht und diese Usanz gilt mittlerweile auch bei traditionellen Events wie Schwing-, Musik- oder Turnfesten. Der Aargau kann nicht nur Feste organisieren, sondern sie auch mit eigenem Wein begleiten. Tausende kommen aus dem ganzen Land in den Kanton Aargau, geniessen Gastfreundschaft, regionales Flair und heimische Weine aus Aargauer Rebgebieten. Mehr Verwurzelung geht nicht.

## Heitere Open Air

Ein besonders sichtbares Beispiel für die Verbindung von Wein und moder-



Aargauer Wein gehört zur Feier: In Baden werden dieses Jahr zum zweiten Mal die Weintage mit vielfältigem Programm und der Tavolata angeboten. Bild: Fabian Schmid

ner Eventkultur ist das Heitere Open Air in Zofingen. Zwar steht hier die Musik im Zentrum, doch Aargauer Wein ist seit Jahren Teil des gastronomischen Angebots und gehört zum Festival-

erlebnis. Diese Präsenz zeigt, dass sich regionale Weine auch in trendigen, jungen Formaten behaupten. Die Produkte werden von einer Jury ausgewählt, womit das Aargauer Weinsortiment auf

## Weintage Baden

Von 27. April bis 3. Mai 2026 finden zum zweiten Mal die Badener Weintage statt. Sie versprechen viele Wein-Highlights aus der Region. Das Motto der zweiten Ausgabe der Badener Weintage lautet «Erleben, entdecken, verbinden». Vielfältige Wein-Highlights der Region sollen während einer Woche voller Genuss, Gemeinschaft und Geschichte gebündelt werden.

Zum Detailprogramm:  
[www.deinbaden.ch](http://www.deinbaden.ch)

dem «Heiteren» jährlich wechselt. Der Prozess gewährt die regionale Vielfalt und die Möglichkeit für kleinere Betriebe, sich in der feiernden Öffentlichkeit zu präsentieren.

ANZEIGE

## Weinreisen voller Genuss

Verführerische Tropfen, eindruckliche Landschaften und Begegnungen mit leidenschaftlichen Winzern.

Unsere Weinreisen stehen für authentische Genussmomente und echte **Insider-Erlebnisse**. Ob in der sonnenverwöhnten **Toskana** und der **Lombardei**, in den renommierten Weinregionen **Spaniens**, in **Bordeaux** und der **Champagne** oder auf unserer genussvollen **Weinschiffreise** durch das traditionsreiche **Rheintal** – jede Reise entfaltet ihre eigene, unverwechselbare Note.

Begleitet von ausgewiesenen Weinexperten wie **Toni Ottiger** und **Stefan von Däniken** sowie in Zusammenarbeit mit unseren Partnern **SCHULER Weine 1694** und **Selection Schwander** öffnen sich Türen, die sonst verschlossen bleiben. Degustationen erlesener Weine, persönliche Einblicke in die Welt der Winzer und sorgfältig ausgewählte kulturelle Höhepunkte machen jede Reise zu einem ganzheitlichen Erlebnis.

Als Spezialist für genussvolle Reisen steht Twerenbold für Qualität und unvergessliche Momente rund um den Wein.

## Unsere Partner

selection | schwander

**SCHULER**  
GUTE WEINE SEIT 1694



Weinexperte  
Stefan von Däniken



Weinexperte  
Toni Ottiger



[twerenbold.ch/weinreisen](http://twerenbold.ch/weinreisen)



**Twerenbold**  
Reisekultur, die inspiriert

# Herzblut für regionales und saisonales Kochen

Das Gütesiegel «Aargau isch fein» zeichnet Gastronomiebetriebe aus, welche mit Herzblut regional und saisonal kochen, mit frischen Zutaten direkt von den Bauernfamilien aus der Umgebung. Unverfälschter Geschmack, der auf dem Teller spürbar ist.

**Vera Koch**  
Bauernverband Aargau

Durch die direkte Zusammenarbeit von Gastronomie und Landwirtschaft werden frische, saisonale Zutaten auf die Teller der Gäste gebracht und damit auch die lokale Landwirtschaft unterstützt. Die Speisekarten dieser Betriebe bieten mindestens vier Aargauer Gerichte, die mit hochwertigen regionalen Zutaten zubereitet werden. Ob saftiges Aargauer Rindfleisch, frisches Gemüse aus der Umgebung oder typische aargauische Spezialitäten – jedes Gericht ist ein kulinarisches Highlight. Zusätzlich finden Gäste eine sorgfältige Auswahl an Aargauer Weiss- und Rotweinen sowie Destillaten, die das Geschmackserlebnis perfekt abrunden. Diese regionalen Produkte werden auf der Karte deklariert.

«Aargau isch fein» – wir kochen mit Regionalprodukten!  
Bild: zvg



## Ein starkes Zeichen für Nachhaltigkeit

Mit dem Gütesiegel «Aargau isch fein» wird nicht nur die hohe Qualität der Produkte gewürdigt, sondern auch das

Engagement für eine nachhaltige und zukunftsfähige Landwirtschaft. Wer in einem Gasthof oder Restaurant mit diesem Siegel speist, trägt zur Förderung

der Regionalität bei und unterstützt die lokale Wirtschaft. In Zeiten globaler Märkte und Ferntransporte setzt das Gütesiegel ein klares Zeichen für den

Wert regionaler Produkte und für eine starke, nachhaltige Gemeinschaft.  
.....  
[www.bvaargau.ch](http://www.bvaargau.ch)

## Aargau kulinarisch entdecken

Erleben Sie die Vielfalt der Aargauer Küche und geniessen Sie echte Gastfreundschaft – frisch, regional und authentisch. Alle ausgezeichneten Betriebe finden Sie unter:  
[www.landwirtschaft.ag/gastronomie](http://www.landwirtschaft.ag/gastronomie)

## Neu: der «Aargau isch fein»-Gutschein

Besonders praktisch und ideal zum Verschenken: Der neue «Aargau isch fein»-Gutschein kann ab sofort ganz einfach online bestellt werden – entweder zum direkten Ausdrucken zu Hause oder bequem per Post nach Hause geschickt. Damit schenken Sie Ihren Liebsten ein feines, regionales Essen in einem Restaurant ihrer Wahl. Bestellung und Übersicht aller teilnehmenden Betriebe finden Sie unter [www.aargautourismus.ch/aargau-isch-fein](http://www.aargautourismus.ch/aargau-isch-fein). Der Gutschein ist ein gemeinsames Produkt von Aargau Tourismus und dem Bauernverband Aargau.

ANZEIGE

## Ihr Genussmoment im Aargau – der neue Aargau isch fein Gutschein



Schenken Sie Ihren Liebsten ein feines regionales Essen in einem Restaurant Ihrer Wahl.

Bestellen Sie einfach und unkompliziert einen Gutschein:



[www.aargautourismus.ch/aargau-isch-fein](http://www.aargautourismus.ch/aargau-isch-fein)



Weitere Infos unter [www.landwirtschaft.ag/gutschein](http://www.landwirtschaft.ag/gutschein)

Der Gutschein ist ein Produkt von Aargau Tourismus in Zusammenarbeit mit dem Bauernverband Aargau

**WEIN ERLEBEN!**

Degustationen und Weinerlebnisse für Euren Anlass



**HEUBERGER**

Weingut Heuberger  
Mühleweg 3  
5076 Bözen - Fricktal  
mehr Infos auf [weingut-heuberger.ch](http://weingut-heuberger.ch)




Weinladen an der Geissbergstrasse 1 in Ennetbaden

**Weingut Jung Wetzel**

Aus Liebe zum Wein



[www.weingutjuergwetzel.ch](http://www.weingutjuergwetzel.ch)

**JECK WEINE**

Désirée & Daniel Jeck  
Steinackerweg 15 | 4314 Zeiningen  
Tel. 061 851 27 24

[www.jeck-weine.ch](http://www.jeck-weine.ch)



**WEINGUT ZUR LINDE**



**HEUBERGER**

[weingutlinde.ch](http://weingutlinde.ch)

**WeinbauKäser**



Stefan und Brigitte Käser-Härdi

Weinbau Käser | Bächlihof | 5108 Oberflachs | 056 450 14 88  
[info@weinbau-kaeser.ch](mailto:info@weinbau-kaeser.ch) | [weinbau-kaeser.ch](http://weinbau-kaeser.ch)

Weingut Schödler Villigen

**Fr 1.5. + Sa 2.5.2026  
11 - 19 Uhr**

Weindegustation  
Kellerführung  
Festwirtschaft

Judith Schödler + Nick Schnider  
Kumetstrasse 15, 5234 Villigen  
[www.schoedlerwein.ch](http://www.schoedlerwein.ch)



**WEINGUT ALTER BERG**

Tegerfelden

**Ausgezeichnete Weine – im Einklang mit der Natur.**

Michael Deppeler  
[weingut-alter-berg.ch](http://weingut-alter-berg.ch)



**BÜCHLI WEINE**  
Aus Freude am Genuss

*Offene Weinkeller*

FR. 1. Mai 11 – 20 Uhr  
SA. 2. Mai 11 – 17 Uhr

5078 Effingen – [buechli-weine.ch](http://buechli-weine.ch)



**MOSTI FURER**  
Saft · Wein · Essig



Gässli 4 · 5603 Staufen · 062 891 21 12 · [www.mosti.ch](http://www.mosti.ch)

**Wubaweinest**  
1. – 3. Mai 2026

Weindegustation  
Winzerbeizli  
Kinderspielecke

**Weinbau Gerhard Wunderlin**

Weinkeller: Römerstrasse 7, CH-4314 Zeiningen  
[www.wubaweine.ch](http://www.wubaweine.ch)



**Weinhof Nyffenegger**

Familie David Nyffenegger  
Winzerfamilie aus Döttingen

Sännelocherstr. 24  
5312 Döttingen  
[weinhof-nyffenegger.ch](http://weinhof-nyffenegger.ch)




*Wein und Emotionen*

**Benz-Weine.ch**  
Dorfstrasse 77, 5430 Wettingen



**Seit 1967 produzieren wir Weine mit und aus Leidenschaft!**

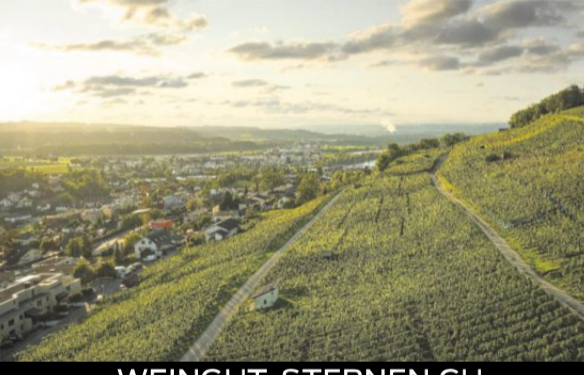
**Degustationen 2026**

4. + 5. Juni / 16.00 – 20.00 Uhr  
18. + 19. Juni / 16.00 – 20.00 Uhr  
28. + 29. August  
16.00 – 20.00 Uhr / 14.00 – 20.00 Uhr  
4. bis 6. Dezember  
16.00 – 20.00 / 14.00 – 20.00 / 14.00 – 17.00 Uhr

Fehr + Engeli Ueken AG, Hauptstrasse 7, 5028 Ueken  
[www.fehr-engeli.ch](http://www.fehr-engeli.ch) / [info@fehr-engeli.ch](mailto:info@fehr-engeli.ch)



**WEINGUT-STERNEN.CH**



**WEINGUT ZUM STERNEN WÜRENLINGEN**

**OFFENER WEINKELLER**  
**1.&2. Mai 2026**

Trotte Würenlingen  
(hinter Restaurant Sternen)



**Kellerverkauf und Weindegustation 2026**

Freitag 1. Mai, 11:00-22:00  
Samstag 2. Mai, 11:00-19:00

- Degustation der neuen Jahrgangsweine
- Kellerführung
- Festwirtschaft
- schmackhafte Oliven-Spezialitäten
- 10% Einkaufsrabatt
- und vieles mehr

...bei uns in den Kellereien an der Trottenstrasse 1B in Schinznach-Dorf.

**WSG**

[www.weinbaugenossenschaft.ch](http://www.weinbaugenossenschaft.ch)



**BIRMENSTORFER WEINE**  
**EINZIGARTIG WIE DU**

**Frühlingsdegustation - Tag der offenen Weinkeller**  
**1. & 2. Mai 2026**

**Öffnungszeiten:**

**Freitag, 1. Mai** Degustation 11:00 bis 21:00 Uhr - Trottestübli 15:00 bis 24:00 Uhr  
**Samstag, 2. Mai** Degustation 11:00 bis 21:00 Uhr - Trottestübli 14:00 bis 24:00 Uhr

Kommen Sie und degustieren Sie alle unsere feinen Weine und verbringen Sie gemütliche Stunden im Trottestübli. Erkunden Sie den Weinkeller oder unternehmen Sie eine Fahrt durch den Rebberg.

Weinbaugenossenschaft Birmenstorf Bruggerstrasse 3 - 5413 Birmenstorf  
Telefon 056 225 16 46 kontakt@birmenstorfer.ch - [www.birmenstorfer.ch](http://www.birmenstorfer.ch)





# Edle Tropfen – der Aargauer Weingenuss

Jahr für Jahr produzieren die Aargauer Winzerinnen und Winzer herausragende Produkte aus unserer Region. Sie sorgen mit ihrem Können für eine vortreffliche Qualität der Aargauer Weine. Eine Auswahl an Weintipps der Inserenten.

Karikaturist Silvan Wegmann



## Badener Stadtwein Kunstedition 2026, Réserve Barrique

**Jahrgang:** 2023  
**Preis:** 75 cl Fr. 35.–  
**Traubensorte:** Pinot Noir

Die diesjährige Badener Stadtwein-Kunstedition hat der bekannte Karikaturist Silvan Wegmann alias Swen geschaffen. Die Edition wird erst an der Vernissage vom 28. April in der Spitalrotte Ennetbaden präsentiert, weshalb uns Swen hier den Réserve Barrique 2023 auf dem Silbertablett präsentiert, der – wie der Inhalt der Kunstedition – 12 Monate in einheimischer Eiche ausgebaut wurde. Passt hervorragend zu weissem und rotem Fleisch, Pasta-Gerichten, aber auch zu etwas Asiatischem.

**Rebgut der Ortsbürgergemeinde Baden, Baden**  
[www.badenerstadtwein.ch](http://www.badenerstadtwein.ch)

Urs Gasser



## Cuvée 4 Barrique

**Jahrgang:** 2018  
**Preis:** 75 cl Fr. 29.–  
**Traubensorten:** Cabernet Sauvignon, Pinot, Pinotage und Merlot

Die fein abgestimmte Kombination dieser vier Traubensorten führt zu einem gehaltvollen Wein mit intensivem Fruchtbouquet, getragen vom Temperament und der Würze des Cabernet Sauvignon. Der Ausbau im Eichenfass gibt zusätzliches Volumen und ergänzt das volle Bouquet mit einer feinen Caramernote. Passt zu allen Gerichten (Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte, Gemüse oder Käse).

**Auszeichnung:** Golddiplom Aargauer Weingenuss 2025

**Fehr & Engeli Ueken AG, Ueken**  
[www.fehr-engeli.ch](http://www.fehr-engeli.ch)

Michel Baumgartner



## Lekker by Michel

**Jahrgang:** 2025  
**Preis:** 75 cl Fr. 22.–  
**Traubensorten:** Sauvignier Gris, Sauvignac, Sauvitage und Muscaris, 4 PIWI-Sorten (pilzwiderstandsfähige Neuzüchtungen)

Verführt mit einem fruchtigen Bouquet nach Pfirsich, Mirabellen und Mango. Leicht süsslicher Auftakt, gefolgt von einer frischen Säure und intensiver Gaumenaromatik. Das Cuvée Lekker passt wunderbar zum Apéro vor einem Braai – einem typischen südafrikanischen BBQ – sowie zu vegetarischen oder asiatischen Gerichten.

**Baumgartner Weinbau AG, Tegerfelden**  
[www.baumgartner-weinbau.ch](http://www.baumgartner-weinbau.ch)

Thomas und Christina Lindenmann



## L'amante

**Jahrgang:** 2022  
**Preis:** 75 cl Fr. 48.50  
**Traubensorte:** Pinot Noir

Auserlesene getrocknete Trauben sind die Basis für dieses edle Produkt. Eine Kombination aus Feinfrucht und Dörraromen, Kirschen, Lakritze und die Röstigkeit von neuen Barriquefässern wirken breit. In der Nase und im Gaumen zeigt sich der «L'amante» äusserst verführerisch. Passt zu Fleischgerichten, Geflügel oder Wild.

**Auszeichnung:** Golddiplom am Grand Prix du Vin Suisse und am Aargauer Weingenuss

**Weingut Lindenmann, Seengen**  
[www.weingut-lindenmann.ch](http://www.weingut-lindenmann.ch)

Susi Steiger-Wehrli



## Rosé Erlinsbach, AOC Aargau

**Jahrgang:** 2025  
**Preis:** 75 cl Fr. 17.–  
**Traubensorte:** Pinot Noir

Kirschrot mit dunklen lachs- und imperialroten Nuancen. In der Nase reife Erd- und Waldbeeren- sowie feine Cranberry-Noten. Am Gaumen samtiger Auftakt, trocken und harmonisch ausbalanciert zwischen Frische und Mineralität. Geschmeidig, saftig und mit feinen Gerbstoffen. Strukturierter, eleganter Abgang mit nachhaltiger Frische. Ideal zu Sommerküche und Apéro: Antipasti, Bruschetta, Trockenfleisch, milde Käse, Poulet vom Grill, grillierter Lachs, Crevetten, mediterrane Fischgerichte, vegetarische Gerichte.

**Wehrli Weinbau AG, Küttigen**  
[www.wehrli-weinbau.ch](http://www.wehrli-weinbau.ch)

Peter Büchli



## Büchli Bianco di Merlot

**Jahrgang:** 2025  
**Preis:** 75 cl Fr. 19.50  
**Traubensorte:** Merlot

Durch sanfte Pressung aus der roten Rebsorte Merlot gewonnen. Komplexe Verschmelzung fruchtiger und würziger Aromen. Charaktervoller Weisswein mit lebendigem Säurespiel. Erfrischend intensiv und mit viel Eleganz und Balance im Abgang. Zu Apéro, Fisch und hellen Fleischgerichten.

**Büchli Weine, Effingen**  
[www.buechli-weine.ch](http://www.buechli-weine.ch)

David Nyffenegger



## Nyffeneggers Diolinoir

**Jahrgang:** 2023  
**Preis:** 75 cl Fr. 28.–  
**Traubensorte:** Diolinoir

Der Diolinoir ist eine Neuzüchtung aus dem Jahr 1970 zwischen Rouge de Diolly und Pinot Noir. Die spätreife Traube zeichnet sich durch ein fruchtbetontes Aroma, samtige Tannine sowie gute Struktur aus und ergibt einen markanten Rotwein. Passt zu kräftigen Fleisch- und Wildspezialitäten und würzigen Käsesorten wie Schimmelkäse.  
**Auszeichnung:** Gold 2025 bei der International Wine Challenge (AWC-Vienna.at)

**Weinhof Nyffenegger, Döttingen**  
[www.weinhof-nyffenegger.ch](http://www.weinhof-nyffenegger.ch)

Bruno und Ruth Hartmann



## Capra Cuvée rot Jurapark Aargau

**Jahrgang:** 2023  
**Preis:** 75 cl Fr. 23.–  
**Traubensorten:** Blauburgunder, Garanoir, Zweigelt, Dornfelder und Cabernet Jura

Reiffruchtiger Auftakt mit vielen Feinessen von schwarzen Früchten und würzigen, samtigen Tanninen. Passt zu Wild und Geschmortem.

**Weinbau Hartmann AG, Remigen**  
[www.weinbau-hartmann.ch](http://www.weinbau-hartmann.ch)

Hans Peter Kuhn



### Schinzacher Chardonnay Barrique AOC Aargau

**Jahrgang:** 2023  
**Preis:** 75 cl Fr. 22.50  
**Traubensorte:** Chardonnay

Der Wein besticht durch seinen langen, weichen Auftakt und seine angenehme Fülle. Der sechsmonatige Ausbau in französischen Barriquefässern verleiht ihm seine Würzigkeit und seinen Charakter. Elegantes Bouquet von Zitrusfrüchten. Kräftiger, anhaltender Abgang. Passt zu Spargeln, Fisch, Terrinen und hellem Fleisch.

**Weinbaugenossenschaft  
Schinzach**  
[www.weinbaugenossenschaft.ch](http://www.weinbaugenossenschaft.ch)

Christian Steimer



### Herrenberg Exklusiv

**Jahrgang:** 2025  
**Preis:** 75 cl Fr. 19.80; 50 cl Fr. 14.-;  
37,5 cl Fr. 12.-; 150 cl Fr. 49.60  
**Traubensorte:** Pinot Noir

Ein edler Pinot Noir mit einem verführerischen Duft nach Cassis und einem eleganten Bouquet. Die frische, beerige Note verbindet sich harmonisch mit der samtigen Textur und vollmundigen Fülle. Ein geschmeidiger Rotwein für wahre Genussmomente! Passt zu Rind- und Kalbfleisch, Lamm, Braten, Grilladen, Wild, Pizza, Pasta, Käse.

**Auszeichnung:** Jahrgang 2024 Silber AWC Vienna (2025)

**Steimer Weinbau,  
Wettingen**  
[www.steimer-weinbau.ch](http://www.steimer-weinbau.ch)

Barbara und Pascal Furer-Hartmann



### MOSTIS Saphir Schinzacher Riesling-Sylvaner

**Jahrgang:** 2025  
**Preis:** 75 cl Fr. 15.-  
**Traubensorte:** Riesling-Sylvaner

Intensiv duftender, fruchtig-spritziger Riesling-Sylvaner. Ein Muss bei jedem Apéro.

**MOSTI Furer,  
Staufen**  
[www.mosti.ch](http://www.mosti.ch)

Nick Schnider und Judith Schödler



### Villiger SONATINA

**Jahrgang:** 2025  
**Preis:** 75 cl Fr. 16.-  
**Traubensorte:** Sauvignac (PIWI)

Dem Duft nach exotischen Früchten in der Nase folgt eine geschmeidige Gaumenstruktur. Der Neuling in unserem Sortiment macht Lust auf Sommer, Sonne und Liegestuhl! Zum Apéro, zu Spargeln oder leichten Sommergerichten.

**Weingut Schödler,  
Villigen**  
[www.schoedlerwein.ch](http://www.schoedlerwein.ch)

Neubau Wiler Trotte



### Wiler Barrique Pinot Noir

**Jahrgang:** 2022  
**Preis:** 75 cl Fr. 24.30  
**Traubensorte:** Pinot Noir

Pinot-Noir-Trauben aus den besten Lagen von Wil wurden zu diesem kräftigen und vollmundigen Wein verarbeitet. Durch den Ausbau in Eichenfässern (Barrique) erhält er zusätzliche Aromen, Fülle und Harmonie. Ein Genuss zu feinem Braten und anderen kräftigen Speisen.

**Wiler Trotte Weinbaugenossenschaft,  
Wil AG**  
[www.wilertrotte.ch](http://www.wilertrotte.ch)

Caroline Rippstein



### Sauvignac (PIWI)

**Jahrgang:** 2024  
**Preis:** 75 cl Fr. 20.-  
**Traubensorte:** Sauvignac

Unser neuer Weisswein: die frisch-fruchtige Aromatik macht ihn zu einem vielseitigen Begleiter. Aus Traubensorten der Zukunft – nachhaltig und umweltschonend. PIWI, das ist das Kürzel für pilzwiderstandsfähige Rebsorten. Passt zu Apéro, Fisch und Käse.

**Weinbaugenossenschaft Birnenstorf,  
Birnenstorf**  
[www.birnenstorfer.ch](http://www.birnenstorfer.ch)

Petra und Peter Zimmermann



### Oberflacher Cuvée Rouge

**Jahrgang:** 2022  
**Preis:** 75 cl Fr. 19.50  
**Traubensorten:** Dornfelder und Pinot Noir

Das fruchtige Bouquet, der harmonische Körper und der feine Abgang sind ein Genuss. Die Tannine sind elegant eingebunden und geben dieser Spezialität eine dichte Struktur. Geeignet für das Sonntagsmenü, Spaghetti Napoli, Lamm, Wild, rotes Fleisch und Pilzragout.

**Weinbau Peter Zimmermann GmbH,  
Oberflachs**  
[www.weinbau-zimmermann.ch](http://www.weinbau-zimmermann.ch)

V.l.: Andrea, Claudia, Michael und Lukas Benz



### Pinot Noir

**Jahrgang:** 2024  
**Preis:** 75 cl Fr. 17.-  
**Traubensorte:** Pinot Noir

Die Trauben für diesen Pinot Noir wachsen in unserem Rebberg am steilen Lägern-Südhang. Durch viel Hingabe und Freude am Rebbau schenken wir Ihnen mit diesem Wein besondere Genussmomente und Emotionen. Passt zu Grilladen, kalten Platten, Rind- und Kalbfleisch, Lamm, Käse und Pasta.

**Auszeichnung:** Gold am «Aargauer Weingenuss»

**Benz-Weine,  
Wettingen**  
[www.benz-weine.ch](http://www.benz-weine.ch)

Michael Deppeler



### Bianco di Merlot

**Jahrgang:** 2025  
**Preis:** 75 cl Fr. 19.-  
**Traubensorte:** Merlot

Ein frisch-fruchtiger Sommerwein, der aus Merlot-Trauben gekeltert wird. In der Nase an Zitrusfrüchte erinnernd, saftig im Gaumen und dennoch nachhaltig und gehaltvoll. Zu Apéro-Gerichten und leichten Vorspeisen.

**Weingut Alter Berg,  
Tegerfelden**  
[www.weingut-alter-berg.ch](http://www.weingut-alter-berg.ch)

Stefan und Brigitte Käser



### Abendstern, Assemblage barrique

**Jahrgang:** 2023  
**Preis:** 75 cl Fr. 28.50  
**Traubensorten:** Pinot Noir, Gamaret, Garanoir

Funkelnd rubinroter Wein, 12 Monate im Barriquefass gereift. Intensives, feines Bouquet, harmonische Verbindung zwischen schwarzen Waldbeeren, Vanille und Röstaromen. Gut zu festlichen Menüs mit kräftigen Komponenten.

**Auszeichnung:** Golddiplom «Aargauer Weingenuss» 2025

**Weinbau Käser,  
Oberflachs**  
[www.weinbau-kaeser.ch](http://www.weinbau-kaeser.ch)

Michel Jaussi und Joëlle Gautier



### «Unter der Linde» Grand Cru

**Jahrgang:** 2023  
**Preis:** 75 cl Fr. 64.–  
**Traubensorte:** Pinot Noir

Minimaler Ertrag aus über 40 Jahre alten Rebstöcken. Der Ausbau erfolgt 24 Monate in edlen ICÔNE-Élégance-Fässern von Seguin Moreau (75% Neuholz). Vollendet, edel und intensiv strömen die Aromen aus dem Glas. Edle Holzaromen und fein ziselierte rote und blaue Beeren, dazu Tabak, Zeder und geröstete Nüsse. Am Gaumen berührt der Wein jede Ecke und ist vollmundig mit erfrischenden, reifen Tanninen und einer beeindruckenden, feinen Säure. Passt wunderbar zu Coq au Vin, Kalbs-Ossobuco, Kalbskoteletts, Rinderbraten, saftigem Hohrückensteak, Lammkoteletts und reifem Käse.  
**Auszeichnungen:** Falstaff 94 Punkte, Gerstl 20/20, Golddiplom «Aargauer Weingenuss»

**Weingut zur Linde AG, Linn**  
[www.weingutlinde.ch](http://www.weingutlinde.ch)

Dominique Wetzel



### Chardonnay

**Jahrgang:** 2023  
**Preis:** 75 cl Fr. 25.–  
**Traubensorte:** Chardonnay

Gewachsen wie jeder grosse Chardonnay in Kalkböden an zwei verschiedenen Lagen im Aargau. Im Ausbau wird die klassische Frucht durch den moderaten Einsatz von Barriques aus Eichen aus dem gleichen Terroir ergänzt. Passt zu Risotto, Spargel und hellem Fleisch.  
**Auszeichnung:** Golddiplom «Aargauer Weingenuss» 2025

**Weingut Jürg Wetzel, Ennetbaden**  
[www.weingutjuergwetzel.ch](http://www.weingutjuergwetzel.ch)

Gerhard Wunderlin



### Carpe Vinum blanc weisse Assemblage

**Jahrgang:** 2024  
**Preis:** 75 cl Fr. 17.–  
**Traubensorten:** Sauvignac (60%), Cabernet Blanc (40%)

Unser weisser Zukunftsw Wein. In der Nase florale Aromen und weisse Früchte. Zeigt sich im Gaumen kräuterwürzig frisch, mineralisch und wird von einer saftigen Säure getragen. Macht Spass! Ideal zu Käseplatten, Gemüsequiche, Süswasserfisch oder einfach zum Apéro.  
**Auszeichnungen:** 91 Punkte bei der Vinum-PiWi-Degustation 2025

**Weinbau Gerhard Wunderlin, Zeiningen**  
[www.wubaweine.ch](http://www.wubaweine.ch)

Michael (I.) und Roman Wetzel



### Merlot Reserve

**Jahrgang:** 2020  
**Preis:** 75 cl Fr. 31.–; Magnum Fr. 64.–  
**Traubensorten:** Merlot 90%, Cabernet 10%

Eine Rarität aus der Goldwand ist der vollmundige Merlot Reserve mit 10% Cabernet. Ausbau während 12 Monaten in einheimischen Barriques. Dunkle Steinfrucht und Wildkräuter. Zarte Röstaromen und ein Hauch Pfeffer. Begleitet Grilladen, Wild oder Pilzrisotto.  
**Auszeichnungen:** 90 Falstaff-Punkte und Golddiplom «Aargauer Weingenuss»

**Weingut Goldwand, Ennetbaden**  
[www.weingut-goldwand.ch](http://www.weingut-goldwand.ch)

Michael und Florian Wanner



### Sauvignon Blanc AOC Aargau

**Jahrgang:** 2024  
**Preis:** 75 cl Fr. 27.–  
**Traubensorte:** Sauvignon Blanc

Intensive Aromatik nach Passionsfrucht, Holunderblüte, Stachelbeere, Grapefruit, weissem Pfirsich und grünem Spargel. Eine belebende Frische, knackige Säure am Gaumen sowie ein lang anhaltender, mineralischer Abgang runden diesen vielschichtigen Wein harmonisch ab. Passt zu asiatischen Gerichten, Ziegenkäse, frischem Spargel, leichten Fischspeisen oder einfach so als erfrischender Apéro in der Frühlingssonne.

**Bickgut Weine, Würenlos**  
[www.bickgut.ch](http://www.bickgut.ch)

Christina und Thomas Lindenmann



### Chardonnay Lindenmann

**Jahrgang:** 2025  
**Preis:** 75 cl Fr. 18.50  
**Traubensorte:** Chardonnay

Zitrusfruchtige Aromen, aber auch ein Hauch von Apfel und Birne. Schöne Gaumenfülle mit Ausdauer und Komplexität. Die Fruchtaromen vom Auftakt begleiten diesen fülligen Chardonnay auch noch lange im Abgang. Passt zu Apéro, diversen Vorspeisen, Fisch, Sushi, Frischkäse.

**SCHÜWO Trink-Kultur, Wohlen**  
[www.schuewo.ch](http://www.schuewo.ch)

Désirée und Daniel Jeck



### Chardonnay

**Jahrgang:** 2024  
**Preis:** 75 cl Fr. 20.–  
**Traubensorte:** Chardonnay

Vielschichtiges Bouquet von Aromen nach Vanille, reifem Apfel, Butter, Banane und Kokos. Kräftiger Auftakt am Gaumen mit viel Schmelz und dezenter Röstaromatik. Gehaltvoller, finessenreicher Körper mit schöner Gaumenstruktur. Sehr intensiver, lang anhaltender Abgang. Geeignet zu Lachs, Meeresfrüchten, Kalbfleisch, Geflügel «à la crème» oder Weichkäse.

**Jeck Weine, Zeiningen**  
[www.jeck-weine.ch](http://www.jeck-weine.ch)

Marco Heuberger



### Rosé

**Jahrgang:** 2025  
**Preis:** 75 cl Fr. 16.–; 50 cl Fr. 11.–  
**Traubensorte:** Pinot Noir

Erfrischend, spritzig und voller Leichtigkeit. Duftet nach Rosen und Früchten. Passt perfekt zu Apéro, Sommergerichten, Salatteller und Grilladen.

**Weingut Heuberger, Bözen**  
[www.weingut-heuberger.ch](http://www.weingut-heuberger.ch)

Manfred Widmer



### Cabernet Dorsa

**Jahrgang:** 2023  
**Preis:** 75 cl Fr. 15.–  
**Traubensorte:** Cabernet Dorsa

Als kräftiger, rubinfarbener Rotwein besticht er mit seinem fruchtigen, an schwarze Beeren erinnernden Aroma. Das breite Bouquet entwickelt im Gaumen einen vielschichtigen und nachhaltigen Abgang. Empfohlen zu einem kräftigen Fleisch wie Braten oder zu Wildgerichten, passt auch zu Ge grilltem.

**Justizvollzugsanstalt, Lenzburg**  
[www.1864.ch](http://www.1864.ch)

# Trottentage

Ennetbaden

**Herzliche Einladung zur  
Degustation schöner Weine  
aus der Region Baden und zu  
vielen weiteren Attraktionen.**

- gemütliche Festwirtschaft im «Trottstübli»  
mit knusprigem Flammkuchen, Pommes,  
Plättli, Süßem und mehr
- feinste Schokolade und Steinofenbrot
- Fleisch und Käse direkt vom Hof

**Freitag, 1. Mai 2026, 11 bis 22 Uhr  
Samstag, 2. Mai 2026, 11 bis 22 Uhr  
Sonntag, 3. Mai 2026, 11 bis 17 Uhr**

**Kinderbetreuung  
Samstag, 14 bis 17 Uhr und Sonntag, 14 bis 16 Uhr**

**Festwirtschaft  
Freitag ab 17 Uhr, Samstag und Sonntag ab 11 Uhr**

**Spitaltrotte Ennetbaden, Hertensteinstrasse 42  
(Bus Nr. 5 ab Baden bis Ennetbaden, Kirche)  
[www.trottentage.ch](http://www.trottentage.ch)**



KOMPAKT.CH

