



HOTEL RESTAURANT ZUM STERNEN
WÜRENLINGEN

UNSERE WEINE



LIEBE GÄSTE

Willkommen in der Weinwelt des Hotel Restaurants und des Weingut zum Sternen.

In unserem Haus pflegen wir eine 200-jährige Tradition des Rebbaus. Sie finden auf dieser Karte ausschliesslich Weine aus eigenem Anbau. Eine breite Palette unterschiedlichster Gewächse, vom leichten Riesling-Sylvaner bis hin zum renommierten, mehrfach ausgezeichneten «Kloster Sion Pinot noir Réserve».

Durch besondere klimatische Bedingungen, jahrzehntelange Erfahrung im Rebberg und innovative Arbeit im Keller entsteht eine Vielfalt aussergewöhnlicher Weine. Charaktervolle Tropfen aus grossen Rebsorten ebenso wie Raritäten und unbekannte Trouvaillen.

Gerne empfehlen wir Ihnen klassische oder unbekannte Wein-Kombinationen zu den Gerichten unserer Speisekarte. Lassen Sie sich beraten. Um Gelegenheit für Entdeckungen zu bieten, führen wir von jedem Gewächs jeweils einen Jahrgang im Offenausschank.

Teilen Sie unsere Leidenschaft für den Wein unter dem Motto «Von der Rebe bis ins Glas».

In unserer SternenBAR / Vinothek, dem idealen Ort für einen kurzen, auch spontanen Apéro, stehen alle Weine des Weingut zum Sternen zur Degustation und zum Verkauf bereit.

Jacqueline und Adrian Meier

WEISSWEINE

Schaumwein

OPUS 10 Crémant (traditionelle Flaschengärung)	75 cl	Fr. 44.50	Cüpli Fr. 10.00
--	-------	-----------	-----------------

Weissweine

pro dl

WÜRENLINGEN, Riesling-Sylvaner 2017	75 cl	Fr. 39.50	Fr. 5.80
	50 cl	Fr. 23.50	

SÉLECTION, Weiss, Würenlingen 2016/17	75 cl	Fr. 42.50	Fr. 6.50
---------------------------------------	-------	-----------	----------

SÉLECTION, Kerner, Würenlingen 2017	75 cl	Fr. 44.00	Fr. 6.70
-------------------------------------	-------	-----------	----------

WANNENBERG, Chardonnay, Würenlingen 2016/17	75 cl	Fr. 46.50	Fr. 7.20
---	-------	-----------	----------

EICHENRAIN, Würenlingen, Gewürztraminer 2017	75 cl	Fr. 44.00	Fr. 6.70
--	-------	-----------	----------

SENNHOF, Pinot gris, Döttingen 2016	75 cl	Fr. 42.50	Fr. 6.50
-------------------------------------	-------	-----------	----------

IM LEE, Sauvignon blanc, Döttingen 2017	75 cl	Fr. 46.50	Fr. 7.20
---	-------	-----------	----------

KLOSTER SION, Pinot noir Blanc, Klingnau 2016	75 cl	Fr. 42.00	Fr. 6.50
---	-------	-----------	----------

KLOSTER SION, Pinot gris, Klingnau 2017	75 cl	Fr. 42.50	Fr. 6.50
---	-------	-----------	----------

Rosé

SENNHOF, Oil de Perdrix, Döttingen 2016/17	75 cl	Fr. 39.50	Fr. 6.00
	50 cl	Fr. 23.50	

Spezialitäten (natürlich - süsse Dessertweine)

NIVES 2016, Assemblage doux Würenlingen	50 cl	Fr. 49.50	Fr. 10.50
---	-------	-----------	-----------

EISWEIN 2002, eine Rarität für besondere Momente	37,5 cl	Fr. 61.50	
--	---------	-----------	--

ROTWEINE

Rotweine

				pro dl
WÜRENLINGEN, Pinot noir 2016/17	75 cl	Fr. 39.50		Fr. 5.80
	50 cl	Fr. 23.50		
HÖLL, Pinot noir, Würenlingen 2016/17	75 cl	Fr. 42.50		Fr. 6.50
SENNHOF, Pinot noir, Döttingen 2016	75 cl	Fr. 42.50		Fr. 6.50
IM LEE, Pinot noir/Malbec, Döttingen 2015	75 cl	Fr. 48.00		Fr. 7.30
KLOSTER SION, Pinot noir, Klingnau 2015/16	75 cl	Fr. 42.50		Fr. 6.50
	50 cl	Fr. 27.50		
RÉSERVE KLOSTER SION, Pinot noir, Klingnau Barrique-Ausbau, 2014	75 cl	Fr. 56.50		
Barrique-Ausbau, 2015	75 cl	Fr. 56.00		Fr. 8.50
Barrique-Ausbau, 2016	75 cl	Fr. 55.50		
Magnum, 2015/16	150 cl	Fr. 118.00		
SÉLECTION, Merlot, Würenlingen 2016	75 cl	Fr. 44.00		Fr. 6.70
SÉLECTION, Malbec, Würenlingen 2016	75 cl	Fr. 44.00		Fr. 6.70
SÉLECTION, Cabernet, Würenlingen 2016	75 cl	Fr. 44.00		Fr. 6.70

DIGESTIFS

Marc

STERNEN Marc Eichenfässli	2 cl	Fr. 8.00
STERNEN Marc Alt	2 cl	Fr. 8.00

Tresterbranntwein (in Italien auch **Grappa** genannt)

RIESLING-SYLVANER	2 cl	Fr. 7.50
SAUVIGNON BLANC	2 cl	Fr. 7.50
CHARDONNAY	2 cl	Fr. 7.50
KERNER	2 cl	Fr. 7.50
GEWÜRZTRAMINER	2 cl	Fr. 8.00

H U U S W I I (der Einfachere für jede Gelegenheit)

			pro dl
STERNEWII weiss, Riesling-Sylvaner	50 cl	Fr. 20.00	Fr. 4.20
STERNEWII rot, Blauburgunder	50 cl	Fr. 20.00	Fr. 4.20



SCHAUMWEIN

OPUS 8**Crémant Brut, AOC Aargau****Sorte**

Unser Opus wird aus einem Cuvée von Weissweinsorten gekeltert, u. a. aus Chasselas, Riesling-Sylvaner, Pinot blanc. Die Sorten verbindet die Eigenschaft, aromatisch, nicht aufdringlich und im Alkohol nicht zu hoch zu sein.

Methode

Unser OPUS 8 Crémant wird nach dem traditionellen Flaschengärverfahren hergestellt (Méthode champenoise).

Charakter

Die Zweitgärung beeinflusst die Frucht des Jungweins spürbar; diese wird komplexer, vielschichtiger, mit würzigen Komponenten, sie kann auch an frische Hefe erinnern. Durch den Kohlensäuregehalt (mind. 4 g/Liter) wird der Wein besonders prickelnd, er zeigt eine kräftige, anhaltende Mousse.

Crémant ist ein Schaumwein, der eine etwas feinere Kohlensäure aufweist als mancher Champagner oder Sekt.

Empfehlung

Wann immer man Lust hat – vorzugsweise als Apéro oder belebender Abschluss eines Essens.

Flaschen zu 75 cl





WEISSWEINE

WÜRENLINGEN**Riesling - Sylvaner, AOC Aargau****Sorte**

Der Riesling-Sylvaner ging aus einer von vielen Kreuzungen hervor, die der Thurgauer Züchter Prof. Hermann Müller um 1882 in der Forschungsanstalt Geisenheim/Rheingau durchführte.

Lagen

Der Würenlinger Riesling-Sylvaner wächst in den eher frühen Lagen Mittlerer Berg und Eichen auf Jurakies mit Moränenauflage.

Charakter

Ausgeprägte, sortentypische Blume mit Muskatton und feiner Frucht; im Körper lebhaft und erfrischend, kräftig, spritzig.

Empfehlung

Ideal zum Apéro, zu einheimischem Fisch, leichten Currygerichten, kalter und warmer Käseküche.

Flaschen zu 50 cl und 75 cl



SÉLECTION WEISS**Assemblage, Würenlingen, AOC Aargau****Sorte**

Unser Sélection blanc ist eine Assemblage. Ausgewählte Trauben hauptsächlich von Riesling-Sylvaner und Pinot noir blanc, ergänzt mit Chardonnay, schonend ausgebaut, ergaben diesen fruchtigen, frischen und anhaltenden Weisswein. Somit mit zwei aromatischen Sorten und eine Fülle verleihenden Sorte.

Lage

Würenlingen, nicht näher ausgewiesen, Firsthalde, Mittlerberg, Neugut, Würenlingen.

Charakter

Diese Weisswein-Spezialität will eine Ergänzung zum traditionellen und beliebten Würenlinger Riesling-Sylvaner darstellen. Der Wein besitzt eine sehr ansprechende, diskrete Frucht und schmeichelt dem Gaumen mit seiner abgerundeten Struktur und Fülle.

Empfehlung

Sehr vielseitig einsetzbar, vom Aperitif über kalte und warme Vorspeisen, bis zu Fisch, exotisch inspirierten Speisen und Käse.

Information für Allergiker

Dieser Wein enthält keine Histamine.

Flaschen zu 75 cl



SÉLECTION KERNER
Würenlingen, AOC Aargau

Sorte

Diese rund 100-jährige Züchtung aus Rheinriesling und Trollinger ist auch unter dem Synonym Heroldrebe bekannt. Die Sorte ähnelt aromatisch dem Rheinriesling, mit Düften nach Pfirsich, Aprikosen aber auch leicht würzigen Komponenten.

Lage

Würenlingen, nicht näher ausgewiesen, Hölle-Neugut, Würenlingen.

Charakter

Im Geschmack ist unser Kerner frisch, anhaltend und mit einer bemerkenswerten Fülle, ein rassiger, feinaromatischer Weisswein.

Empfehlung

Dezente Vorspeisen, Salate, Spargeln, Fisch und hellem Fleisch, sowie zu mildem Käse, auch Frischkäse

Flaschen zu 75 cl



WANNENBERG**Chardonnay, Würenlingen, AOC Aargau****Sorte**

Als wichtigste weisse Sorte des Burgunds hat sich der Chardonnay in der jüngeren Vergangenheit auch weltweit etabliert. Seinen Ruf verdankt er sowohl der natürlichen Aromavielfalt als auch der fantastischen Komplexität, wie sie beim Barrique-Ausbau entsteht. Als vollmundiger, saftiger Weisswein gehört er zum Edelsten, was man sich als Begleiter zu einem gepflegten Essen vorstellen kann.

Lage

Die frühe und gute Weinlage hat einen leichten, schnell erwärmbaren Boden aus Aluvionen eines einstigen Aarelaufs. Mittlere Hangneigung und süd-südwestliche Exposition.

Ausbau

Ein Teil der Chardonnay-Ernte reifte im Stahltank, der andere Teil in Barriques. Die Assemblage des fruchtigen mit dem «holzparfümierten» Wein ergibt die dezent würzige, typische Barriquenote.

Charakter

Im jungen Wein sind die feinen Noten des gerösteten Eichenholzes vordergründig (Toast, Nüsse, Vanille), ohne die Chardonnay-typischen Nuancen wie Grapefruit oder Butter zu unterdrücken. Im Gaumen wirkt er dicht, harmonisch und anhaltend.

Empfehlung

Vorspeisen, Geräuchertes, Fisch und Meeresfrüchte, helles Fleisch, Käse.

Flaschen zu 75 cl



EICHENRAIN**Gewürztraminer, Würenlingen, AOC Aargau****Sorte**

Der Gewürztraminer wird als besonders aromatische Spielart des «Roten Traminers» (Savagnin rosé) angesehen. Die rothäutige Traube bringt wenig Ertrag, dafür umso mehr Zucker. Die robuste Sorte ist sehr wuchskräftig. Viele Blätter und Geiztriebe nötigen dem Winzer einigen Aufwand für die Laubarbeit ab.

Lage

Die Terrassenlage Eichenrain ist ein stark gegen Süd-Südwest abfallender Sonnenhang. Gegen Norden geschützt durch die über ihr liegende Firsthalde und den trockenen Naturwald mit seltenen Orchideen. Der Boden ist leicht und erwärmt sich schnell, ein Gemisch aus Kalkmergel und Flussgeschwemme.

Charakter

Die charakteristische Würze dieser Sorte offenbart sich auf Anhieb, ist im jungen Wein jedoch stets nur Andeutung und wird zunehmend intensiver aromatisch – nach Rosen und Litschi. Der Körper ist satt und fein, schmelzend, ohne Süsse. Wir achten auf ein gutes Säure-Gerüst um seine Eleganz zu wahren.

Empfehlung

Dass Gewürztraminer zum Essen passt, ist wenig bekannt! Er begleitet ausgezeichnet Spargeln, Gemüsegratins, Kürbis, diverse Vorspeisen, asiatische und exotische Spezialitäten, Currys, Käse und speziell auch geräucherte Fische.

Flaschen zu 75 cl



SENNHOF**Pinot Gris, Döttingen, AOC Aargau****Sorte**

Eine Spezialität aus der Burgunderfamilie mit vielerlei Namen wie Ruländer, Grauburgunder, Malvoisie, Tokay und Pinot grigio. Die kupferrot gefärbte Traube ist einer Mutation des Pinot noir; der Pinot gris reift auch im gleichen Zeitraum wie sein dunkelblauer Verwandter.

Charakter

Die Reben vom Sennhof befinden sich an einer sehr steilen, sonnigen, nach süd-südost geneigten Hanglage. In der neu erstellten und eindrucklichen Terrassenanlage sind die Reben vor der Bise geschützt, die Wärme bleibt in den Steinen und Borten bis lange noch in den Abend erhalten.

Aus dem oberen Muschelkalksedimentboden mit seinen typischen Fossilien zieht der Wein seine Tiefe und Ausstrahlung. Dieser Wein zeigt sich für einen Pinot gris deutlich frischer und saftiger als die Sorte allgemein vermuten lässt. Nebst gutem Körper und Fülle stützt ihm seine Säure das Rückgrat. Das Bukett erinnert in der Jugend an Zitrus, Ananas mit zunehmender Reife an Quitten. Ein rassiger, schöner Pinot gris mit viel Fülle und Schmelz.

Empfehlung

Er begleitet Spargel- und andere Gemüsegerichte hervorragend, ferner diverse Käsegerichte, auch Ziegenkäse, Fisch und Meeresfrüchte, sowie diverse Vorspeisen.

Flaschen zu 75 cl



IM LEE**Sauvignon Blanc, Döttingen, AOC Aargau****Sorte**

Der Sauvignon blanc, eine international verbreitete Sorte, ist ursprünglich im französischen Loire-Tal, im Bordelais sowie in der Südsteiermark beheimatet. Bekannte Synonyme sind Blanc Fumé und Muskat-Silvaner. Die mittelfrüh reifende Traube ist eine eigentliche Bouquetsorte, die, insbesondere bei guten Mostzuckerwerten, einen sehr intensiv fruchtigen Wein ergibt. Berühmt ist u. a. die typische Cassisnote.

Lage

Das Lee ist eine besonders windgeschützte Lage in Döttingen mit vorteilhaftem Mikroklima und besten Bodenverhältnissen (Muschelkalksedimentboden).

Charakter

Der Sauvignon blanc lebt einerseits von seinem Aroma – das ausser der Cassisnote auch Akzente von exotischen Früchten wie Litschi u. Ä. aufweisen kann –, andererseits aber auch von seiner Säure. Er ist ein kompakt gebauter, gehaltvoller Wein mit ausgewogener Säure.

Empfehlung

Der Sauvignon blanc begleitet Spargel- und andere Gemüsegerichte hervorragend. Ebenso Fisch und Meeresfrüchte sowie diverse Vorspeisen.

Flaschen zu 75 cl



KLOSTER SION**Pinot noir blanc, Klingnau, AOC Aargau****Sorte**

Unsere Weinanbauzone gehört zum Burgunder-Gürtel, der Klimazone mit besten Voraussetzung für diese Sorte. Das besondere Interesse unserer Rebschule hat schon immer dem Pinot noir gegolten. Seit Generationen prüfen wir unsere Selektion vorwiegend hier in Klingnau, wo uns über ein Dutzend verschiedener, zum Teil eigener Pinot noir-Klone, eine reiche Vielfalt unterschiedlicher Trauben ergeben.

Lage

Der tief gelegene Rebberg ist geprägt vom vorzüglichen Lokalklima, der Nähe zum Stausee und der bisengeschützten süd-südwestlichen Hanglage. Regelmässig werden dadurch beste Reifegrade ermöglicht. Besonders aber der schwere Opalinuston (Silizium) mit Muschelkalksediment prägen seine Weine. Messbar und sensorisch spürbar ist die daraus entstehende Mundfülle.

Charakter

Das edle Bouquet erinnert an Zitrusfrüchte, Rosenblätter, Erdbeeren und wilde Kirschen. Im Gaumen ist der Pinot noir blanc rassic mit guter Fülle und Struktur ohne jedoch die Gerbstoffe des roten Weines.

Entstehung

Durch «Saignée» und Ganztraubenpressung entsteht ein hell-glänzender Weisswein aus Pinot noir-Trauben. Das Bouquet ist frisch und erinnert an Zitrus- und Rosenblüten. Im Gaumen ist er rassic mit viel Fülle.

Empfehlung

Zum Apéro, zu Vorspeisen, Fischgerichten und Meeresfrüchte, weisses Fleisch, Käsesoufflés, Gemüse und Kaviar.

Flaschen zu 75 cl



KLOSTER SION**Pinot Gris, Klingnau, AOC Aargau****Sorte**

Eine Spezialität aus der Burgunderfamilie mit vielerlei Namen wie Ruländer, Grauburgunder, Malvoisie und Pinot grigio. Die kupferrot gefärbte Traube ist eine Mutation des Pinot noir; der Pinot gris reift auch im gleichen Zeitraum wie sein dunkelblauer Verwandter.

Lage

In der windgeschützten, tiefen Lage beim ehemaligen Kloster Sion in Klingnau gedeihen unsere anspruchsvollsten Sorten. Sie erreichen dort auch regelmässig die im Betriebsdurchschnitt höchsten Öchslegrade.

Charakter

Typisch für den Pinot gris ist sein mit zunehmender Flaschenreife immer intensiver strahlender Quitten- und Honigton. Dank hohen Mostwerten erhält diese Weisswein-Spezialität regelmässig einen sehr fruchtigen und weichen Körper mit reichem Schmelz.

Empfehlung

Vorspeisen, z.B. Terrinen und Pasteten, Süsswasserfisch, helles Fleisch, Käse.

Flaschen zu 75 cl



SENNHOF**Rosé, Oil de Perdrix, Döttingen, AOC Aargau****Sorte**

Dem Pinot noir als rote Hauptsorte der Schweiz hat stets unser besonderes Interesse gegolten.

Lage

Sennhof nennen wir die steile Reblage hinter dem Hof und dem Oberberg der Familie Alexandra Knecht. Der Boden ist deutlich sichtbar aus der oberen Kalkbodenschicht des Tafeljura. Mit etwas Glück lassen sich Überreste des Jura-meeres erkennen, mit den viele kleinen Muscheln und Versteinerungen.

Entstehung

Der Pinot noir ist durch eine kurze Standzeit an der Maische entstanden, gerade so lange, bis sich ein zartes Rot, wie das Auge des Rebhuhnes (franz. oeil de perdrix) ergibt.

Charakter

Das feine Bouquet erinnert an Beeren, Erdbeeren und wilde Kirschen. Im Gaumen ist der geschmeidig mit guter Fülle und Struktur ohne jedoch die Gerbstoffe des roten Weines.

Empfehlung

Zum Apéro, zu Vorspeisen, Fischgerichte und weisses Fleisch, Käsesouffles, Gemüse

Flaschen zu 50 cl und 75 cl



NIVES**Assemblage doux, Würenlingen, AOC Aargau****Sorte**

Über 20 spät reifende Mittelmeersorten, wie Roussanne, Grenache, Tempranillo, Sangiovese, Syrah, Dolcetto, Nebbiolo, Arinarnoa, Petit Verdot ... etc. die für einen eigenen Wein in unserem Klima nur ungenügend reifen, bzw. noch sehr hohe Säurewerte aufweisen, werden sehr spät, nach dem ersten Schnee (span. nieve) gelesen und im Kryoverfahren als gefrorene Trauben gepresst.

Lage

Sortengarten der Rebschule, Würenlingen. Aus Neugier an Rebsorten sind in unserem Sortengarten am Rennweg mittlerweile über 200 Sorten in jeweils nur kleiner Stückzahl zusammengetragen worden.

Kelterung und Ausbau

Die Trauben werden nach der Lese in Kisten auf minus 18°C gekühlt. Solcherart gefroren werden bei der Pressung die Wasserkristalle in den Trauben zurückgehalten. Der langsam austretende Traubensaft ist eine hoch konzentrierte Essenz und braucht entsprechend mehrere Monate für die Gärung. Die Hefe kann nicht den ganzen Traubenzucker in vergären, der Wein bleibt süß.

Charakter

Wegen der vielen Rotweinsorten ist die Farbe opal schimmernd. Vielschichtige Fruchtaromen mit sehr kräftiger Säure, hoher Süße und strukturgebender, leichter Tannine.

Kurzform des Namens der heiligen Nuestra Señora de las Nieves (übersetzt: «Unsere Dame des Schnees»)

Der flüssige Dessert!

Empfehlung

Gebäck, Fruchtwähen, Vorspeisen, z. B. Leberterrinen und Pasteten.

Flaschen zu 37,5 cl



EISWEIN RARITÄT

Entstehung

Am ersten Tag bei mindestens -7 Grad Frosttemperatur wurden die gefrorenen Trauben im Sortengarten geerntet. Die dick verummte Equipe brachte diese Trauben im Morgengrauen in die Trotte.

Beim Pressen der gefrorenen Trauben werden das Gefrorene im Saft (Eis = Wasser) und das Konzentrierte (Saftkonzentrat, Zucker) auf natürliche Weise getrennt, sodass der auslaufende Most höchste Zuckerwerte aufweist: Bei unserem Eiswein sind es zu Beginn des Pressvorgangs über 200° Öchsle, gegen Ende (ca. bei 110° Öchsle) wird der Pressvorgang abgebrochen. Im Durchschnitt sind es 150° Öchsle, dies entspricht 300g gelöstem Traubenzucker pro Liter Traubensaft.

Charakter

Von goldener Farbe und betörend intensivem Duft, zeigt der Eiswein vor allem süsse Rosinenaromen mit Noten von Butter, Honig und gerösteten Nüssen. Er hat eine feine, schmelzende Süsse, die von einem angenehm lebhaften Säurenerv getragen wird.

Empfehlung

Das Schönste, was man sich als edlen Abschluss eines gepflegten Essens und zu einem (nicht schokoladigen) Dessert vorstellen kann! Nur noch wenige Flaschen dieser Rarität lagern in unserem Keller.

Flaschen zu 37,5 cl





ROTWEINE

WÜRENLINGEN

Pinot Noir, Würenlingen, AOC Aargau

Sorte

Der Pinot noir (auch Blauburgunder, Spätburgunder, Clevner) gilt als «König der Rotweine» und ist der wichtigste Vertreter der Burgunderfamilie. Er ist die bedeutendste rote Anbausorte der Schweiz. Der Pinot noir ist bereits zur Zeit der Römer kultiviert worden; für sein Alter sprechen jedenfalls auch die verschiedenen Spielarten und Seitenlinien (wie z. B. Pinot gris, Pinot blanc, Frühburgunder und Samtrot).

Lage

Der Würenlinger Pinot noir wächst in einer Terrassenanlage im Eichen auf kalkreichem Juraschotterboden.

Charakter

Sortentypisches Bouquet mit ansprechendem Himbeerton, feingliedrige, lebendige Struktur, geschmeidig.

Empfehlung

Als fruchtiger und bekömmlicher Rotwein eignet sich «der rote Würenlinger» für vielerlei kalte und warme Gerichte, für Käse- und Fleischplatten, Reis- und Teigwarengerichte, Fleisch oder Grilladen.

Flaschen zu 50 cl und 75 cl



HÖLL**Pinot Noir, Würenlingen, AOC Aargau****Sorte**

Pinot noir (siehe auch unter «Pinot noir, Würenlingen»).

Lage

Die Höll ist ein in Terrassen angelegter Weinberg, der sich durch seine geschützte Lage und die vorteilhafte Bodenstruktur auszeichnet. Wie es der Flurname «Höll» oder früher «Hell» passend sagt, ist dieser eigentliche Sonnenkessel besonders heiss und trocken. Die fruchtbare Lössschicht auf hartem Nagelfluh verleiht dem Wein seine ausgeprägte Frucht und die dichte, kernige Struktur.

Charakter

Betont beerige, intensive Frucht, welche sich im Verlauf der Flaschenreife vertieft und sich um würzige Noten bereichert; im Gaumen zeigt er ein kräftiges, sattes und kerniges Gefüge. Wirkt der junge Wein noch lebhaft durch markante Säure- und Tanninakzente, so zeigt sich ein reiferer Höll stets abgerundeter und mürbe.

Empfehlung

Kräftige Fleischgerichte, Schmorbraten, Wild und Metzgete, rezente Halbhart- und Hartkäse.

Flaschen zu 75 cl



SENNHOF**Pinot noir, Döttingen, AOC Aargau****Sorte**

Dem Pinot noir als rote Hauptsorte der Schweiz (wie auch im Burgund) hat stets das besondere Interesse unserer Rebschule gegolten. Dabei stand die Selektion neuer Klone im Mittelpunkt der Bestrebung. In unserer Klonenversuchsanlage in Klingnau wachsen heute über ein Dutzend verschiedener Pinot noir Klone.

Lage

Die Reben des Sennhofs befinden sich an einer steilen, sonnigen Hanglage. Aus dem Muschelkalk-Sedimentboden ziehen die Weine ihre Tiefe und Ausstrahlung.

Charakter

Dieser fruchtige Pinot noir aus dem Sennhof besitzt ein ausgeprägtes, sortentypisches, an Himbeeren erinnerndes Bouquet. Im Gaumen zeigt er eine schöne Fülle. Er ist ausgewogen und anhaltend.

Empfehlung

Schmorgerichte, Stroganoff, Wild, Teigwaren und Risotto, Halbhart- und Hartkäse.

Flaschen zu 75 cl



IM LEE**Pinot Noir Malbec, Döttingen, AOC Aargau****Sorte**

Der Pinot noir Malbec ist eine Assemblage aus je 50 % Pinot noir und Malbec. 1997 pflanzten wir in Döttingen Malbec, eine interessante, kräftige Rotweinsorte, welche ihre Heimat in Südwestfrankreich hat. Die auch unter dem Synonym Cot bekannte Sorte bringt viel Farbe, Gerbstoff und Fülle. In Verbindung mit dem Pinot noir stärkt sie diesem gleichsam das Rückgrat und verleiht ihm Kraft und Stoffigkeit. In Frankreichs königlichen Rebbergen in Cahors wurden vor über 200 Jahren vorwiegend Weine aus diesem Mischsatz erzeugt. Diese tragen darum noch heute den Namen «Plantation du roi».

Ausbau

Pinot noir und Malbec werden zunächst separat gekeltert und ausgebaut. Als Cuvée kommt der Wein im Frühjahr in mehrheitlich gebrauchte Barriques zu liegen. Die Fasslagerung dauert zwölf Monate.

Charakter

Die beiden Sorten sind zu einem Wein verschmolzen, welcher ein vielschichtiges, aromatisches Bouquet aufweist und insbesondere durch die kompakte, geschmeidige, kraftvolle Struktur auffällt. Der Wein erreicht seine Fruchtreife schon relativ früh. Diese Assemblage ist ein hervorragender Essensbegleiter.

Empfehlung

Kräftige, gepflegte Fleischgerichte aller Art, Geschmortes und Gebratenes, Wild, herzhaftes Käse.

Flaschen zu 75 cl





Über tausend Jahre Rebbau

Der Weinbau im unteren Aaretal ist über 1000 Jahre alt; die erste offizielle Meldung über Rebbau in dieser Region datiert von 892. Im Jahr 1269, so die Chronik, schenkte Walther von Klingen, Sohn des Stadtgründers, dem Orden der Wilhelmiten eine kleine Kapelle mit Namen Sion, östlich der Stadt Klingnau am Fuss des Achenbergs gelegen. («Sion» ist vermutlich aus dem Hebräischen entlehnt und bedeutet Gott: «zion».)

Im Laufe der Zeit wurde das Kloster der Wilhelmiten reichlich beschenkt, unter anderem mit Weinbergen in besten Lagen. Zur Ergänzung derselben kauften die Wilhelmiten im Jahr 1312 auch den «ausgedehnten Rebberg hinterhalb des Konvents».

Im Juni 1894 erfuhr Adelbert Meier, dass ein Teil der ehemaligen Klosterreben zu kaufen sei. Der Würenlinger Land- und Gastwirt zögerte nicht lange: Bereits am 2. Juli 1894 marschierte er mit seiner Gattin nach Klingnau, um die fragliche Parzelle zu erwerben. Die damalige Bestockung, zur Hauptsache Elbling (vermischt mit alten Sorten wie Hüntschen und Mörchel), ersetzten er und später Sohn Albert vorwiegend durch Blauburgunder (Pinot noir).

Für unsere Betriebe ist Kloster Sion nicht nur dank ausgezeichneter Lage und besten klimatischen Bedingungen ein ganz besonderer Rebberg, sondern hier führt die Rebschule auch weiter, was Gründer Albert Meier 1929 begonnen hatte: die Klonenselektion.

Ein Klon umfasst Nachkommen mit absolut identischen genetischen Eigenschaften. Schon Albert Meier unterschied einzelne Klone, vor allem der Sorte Blauburgunder, indem er hauptsächlich sichtbare Qualitäten wie Wüchsigkeit und Wuchsform, Blattform und -grösse, Traubenform, Fäulnisanfälligkeit, Ertrag und Reife bewertete. Die besten Klone wählte er aus und verwendete ihre Edelreiser für die Veredlung. So entstand u. a. der bekannte «Meier-Klon» 10, der heute in der dritten Generation (10/5-5) praktisch in der ganzen Schweiz verbreitet ist. Insgesamt kennt man beim Pinot noir gegen 100 verschiedene Klone.

Noch heute besteht eine ausgedehnte Klonenversuchsanlage in Klingnau. Ziel der Klonenselektion ist ganz allgemein die Qualitätsverbesserung, wobei die entscheidenden Qualitätsfaktoren die Farb-, Zucker- und Extraktwerte der reifen Traube sind, ferner Fäulnis- oder Frostanfälligkeit und weitere mehr.

KLOSTER SION**Pinot Noir, Klingnau, AOC Aargau****Sorte**

Pinot noir (siehe auch unter «Würenlingen, Pinot noir»). Dem Pinot noir als roter Hauptsorte der Schweiz (wie auch des Burgunds) hat stets das besondere Interesse unserer Rebschule gegolten. Dabei stand die Selektion neuer Klone im Mittelpunkt der Bestrebungen. In unserer Klonenversuchsanlage in Klingnau wächst heute über ein Dutzend verschiedener Pinot-noir-Klone.

Lage

Der Rebberg Kloster Sion in Klingnau ist Standort unserer anspruchsvollsten Traubensorten. Der Nähe zum Klingnauer Stausee verdankt die Lage das vorzügliche, milde Klima, das regelmässig beste Reifegrade ermöglicht. Der schwere Boden mit Muschelkalksediment kann mit Böden in der Côte d'Or (Burgund) verglichen werden und ist einmalig für Pinot noir.

Charakter

Der Pinot noir Kloster Sion besitzt eine warme, komplexe Frucht, ist fleischig-dicht und dabei von äusserst feinem Stoff. Seine Kraft und Geschmeidigkeit sind Markenzeichen, welche ihn bis in die Reife begleiten.

Empfehlung

Gepflegte Fleischgerichte, z. B. «Les trois filets» oder Zigeunerspiess, Braten, Wild- und Lammfleisch, Halbhart- und Hartkäse.

Flaschen zu 50 cl und 75 cl



KLOSTER SION, RÉSERVE**Pinot noir, Klingnau, AOC Aargau****Sorte**

Der schönste und gehaltvollste Posten Kloster Sion kommt jeweils Anfang Frühjahr in die typischen französischen Eichenfässer zu 225 Litern, genannt «pièces» oder «barriques». Während der Fassherstellung machen die Elemente Feuer und Wasser das Holz biegsam – und gerade das Rösten mit Feuer bewirkt, dass der im Barrique gelagerte Wein später eben diese Aromakomponenten aufweist. Der Pinot noir Kloster Sion lagert – nach traditionellem Burgunder Vorbild – ein volles Jahr in den kleinen Eichenfässern. Dieser Ausbau lässt besonders vielschichtige Aromenkomplexe und samtweiche Tannine heranreifen.

Lage

Der tief gelegene Rebberg ist geprägt vom vorzüglichen Lokalklima, der Nähe zum Stausee und der bisengeschützten süd-südwestlichen Hanglage. Regelmässig werden dadurch beste Reifegrade ermöglicht. Besonders aber der schwere Opalinuston (Silizium) mit Muschelkalksediment prägen seine Weine. Messbar und sensorisch spürbar ist die daraus entstehende Mundfülle.

Charakter

Je jünger der Réserve-Wein, desto deutlicher treten die vom Fass herrührenden Aromen – Röst-, Rauch- oder Toastaromen sowie Vanille und Caramel – in Erscheinung. Im Laufe der Flaschenreife verschmilzt der Holzcharakter mehr und mehr mit der Frucht des Weines, und es entstehen äusserst tiefgründige Verbindungen. Gleichzeitig schleift sich die früher markante Struktur des kräftigen Jungweines ab, Gerbstoff und Säure werden mürbe und lassen den gereiften «Réserve» geschmeidig über die Zunge fliessen. Die Farbe weicht beim entwickelten Wein zunehmend vom Blaurot ab und tendiert ins Ziegelrot.

Empfehlung

Fleischspezialitäten aller Art, Wild, gepflegte Grilladen, Käse.

Flaschen zu 75 cl



SÉLECTION MERLOT Würenlingen, AOC Aargau

Sorte

Diese bedeutendste Rotweinsorte der Welt ist zu den Sorten Malbec und Cabernet Sauvignon nahe verwandt. Ursprünglich aus der südwestlichen Region Frankreichs wird sie heute in der Schweiz hauptsächlich im Tessin angebaut. Die überraschende Reifeleistung in unserem Anbaugebiet lässt feine, lagerfähige Rotweine entstehen, die den Vergleich zu den klassischen Anbaugebieten nicht scheuen.

Lage

Döttingen, nicht näher ausgewiesen. (Oberberg und Sennhof). Der Boden ist aus hartem, hellen Kalkmergel, dem sog. «Wildeggermergel». Die Exposition ist südwestlich und lange besonnt, bis zum letzten Sonnenstrahl über dem tiefen Horizont.

Charakter

Aromatisch erinnert unser Merlot an Schwarze Johannisbeeren, dunkle Kirschen und Pflaumen, mit etwas Caramel und leichter Würze. Im Geschmack ist er vollmundig, körperbetont, dazu herzhaft und frisch.

Empfehlung

Passend zu anspruchsvollen Fleischgerichten, wie Rib-Eye-Steak oder Lamm-Rack. Ebenso zu Hartkäsevariationen nach dem Hauptgang.

Flaschen zu 75 cl



SÉLECTION MALBEC Würenlingen, AOC Aargau

Sorte

Diese weltweit bedeutende Rotweinsorte ist zur Sorte Merlot nahe verwandt. Ursprünglich als «Côt noir» aus der südwestlichen Region Frankreichs wird sie heute in der Schweiz auf kleiner Fläche hauptsächlich im Aargau angepflanzt. Die grösste Verbreitung hat diese Sorte in Argentinien. Die überraschende Reifeleistung in unserem Anbaugebiet lässt dunkle, gut strukturierte und kräftige Rotweine entstehen, mit einem guten Lagerpotenzial. Im Vergleich zum international meist äusserst dichten Weinstiel zeigt sich diese Sorte in unserem Anbaugebiet filigraner und saftiger im Gaumen und erhöht dadurch den Trinkgenuss bei der Begleitung von Speisen.

Lage

Döttingen und Klingnau, nicht näher ausgewiesen. Der Boden ist aus hartem, hellen Kalkmergel, dem sog. «Wildeggermergel». Die Exposition ist südwestlich und lange besonnt, bis zum letzten Sonnenstrahl über dem tiefen Horizont.

Charakter

Aromatisch erinnert unser Malbec an dunkle Früchte, dunkle Kirschen, Brombeeren, schwarze Johannisbeeren, mit etwas dunkler Schokolade und leichter Würze. Im Geschmack ist er herzhaft saftig, vollmundig, körperbetont und dennoch frisch.

Empfehlung

Passend zu Grill, Rotisserie, zu Rib-Eye- Steak oder Lamm-Rack.

Flaschen zu 75 cl



SÉLECTION CABERNET Würenlingen, AOC Aargau

Sorte

Die weltweit beliebte Rotweinsorte Cabernet Sauvignon prägt zahlreiche Kreuzungen. Unser Cabernet besteht nebst wenig Cabernet Sauvignon und Cabernet franc hauptsächlich aus den Cabernet-Kreuzungen «Dorsa», «Cubin» und «Mitos». Die gute Reifeleistung in unserem Anbaugebiet, lässt feine, lagerfähige Rotweine entstehen.

Lage

Würenlingen, nicht näher ausgewiesen. (Eichenrain, Firshalde).

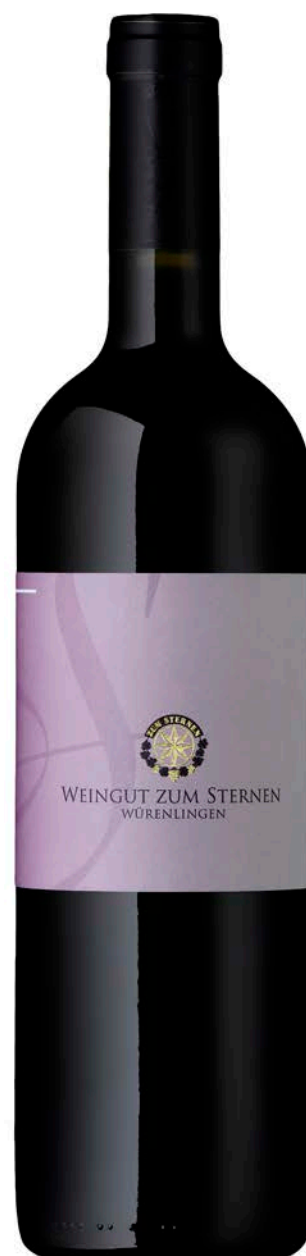
Charakter

Aromatisch erinnert unsere Sélection Cabernet an Cassis, dunkle Kirschen, schwarze Schokolade und leichter Würze. Im Geschmack ist er vollmundig, körperbetont und herzhaft strukturiert.

Empfehlung

Passend zu anspruchsvollen Fleischgerichten, wie Steak Grilladen.

Flaschen zu 75 cl





DIGESTIFS

STERNEN MARC EICHENFÄSSLI

Ein edles, über 30-jähriges Destillat. Es wurde von Schilling in Leibstadt aus Blauburgunder-Trester gebrannt und während längerer Zeit in klassischen Glasballons auf dem Dachboden gelagert. Die anschließende, mehr als 8-jährige Lagerung in kleinen Barriquefässern verlieh diesem Marc seine wunderbare Fülle an Aromen.



STERNEN MARC ALT

Um das Jahr 1990 brannten wir aus hochwertigem Traubentrester mehrerer Jahrgänge sorgfältig diesen edlen Marc. Das Destillat, mit damals 62 % vol., lagerte bei wechselnden Temperaturen über 10 Jahre in Glasballons auf dem Dachboden. Zur weiteren Reife wurde es in Eichen-Barriques umgefüllt und während ca. 12 Jahre in unserem Keller «vergessen».

Während der langen Lagerung im Fass hat sich sein Volumen um einen Viertel reduziert. Geblieben ist ein goldenes, reifes Konzentrat mit vollendetem Bouquet und mildem Geschmack für genussreiche Momente.



TRESTERBRANNTWEINE

(in Italien auch **Grappa** genannt)

Aus Trester verschiedenster Traubensorten brennt uns die renommierte Distillerie Humbel in Stetten, diese erstklassigen Spirituosen. Ob zart duftend oder nobel und aromatisch, alle Destillate zeichnen sich durch ihre feine, geschliffene Struktur aus. Aus folgenden Sorten können Sie auswählen:

RIESLING - SYLVANER

SAUVIGNON BLANC

CHARDONNAY

GEWÜRZTRAMINER





Gut zu wissen, dass ...

... das Weingut zum Sternen Mitglied der Genossenschaft Winzerwy ist. Diese setzt sich für die Förderung und Auszeichnung qualitativ hochstehender Weinbaubetriebe ein. Als Winzerwy-Betrieb müssen wir einerseits nach den Richtlinien der integrierten Produktion (IP) arbeiten und andererseits unser gesamtes Weinsortiment alljährlich einer strengen Blinddegustation unterziehen lassen. Unsere Weine tragen allesamt das Prädikat AOC. Das Weingut ist zudem ausgewähltes Mitglied der «Memoire du vin suisse».

Gruppen auf Voranmeldung

Besucher sind uns sehr willkommen. Wir führen Sie gerne durch Keller, Rebberge und Rebschule (inkl. Degustation oder Apéritif). Es würde uns freuen, Ihnen unsere Weinwelt zeigen zu dürfen. Diese reicht von der Rebe bis ins Glas!

SternenBAR / Vinothek

In der SternenBar/Vinothek können Sie jederzeit – auch spontan – vorbeikommen: auf einen Apéro, für die Verkostung aller Sternen-Weine pro Glas (1 dl) und den Weinkauf «über die Gasse».

Seminar-, Veranstaltungsraum «Villa Lang» und schlafen im Sternen

Im Sternen Würenlingen lässt sich nicht nur wunderbar tafeln und feiern, sondern auch konzentriert diskutieren und arbeiten. Unser atmosphärisch einmaliger Seminar- und Veranstaltungsraum «Villa Lang» ist der ideale Ort dazu. Gerne zeigen wir Ihnen den Raum und machen Ihnen ein individuelles Angebot. Vielleicht gleich in Kombination mit einem Rundgang durch den Weinkeller mit anschliessendem Apéro? Wer danach nicht mehr weit fahren will, schläft in einem unserer Hotelzimmer «himmlisch».



Verkauf «über die Gasse»

Der direkte Kontakt zu Ihnen als Weinkennerin, als Weinkenner ist für uns immer wieder Verpflichtung und Ansporn zugleich. Es freut uns daher, dass wir einen grossen Teil der Produktion direkt ab Weingut oder im Hotel-Restaurant zum Sternen verkaufen. Verlangen Sie unsere Preisliste «über die Gasse».

SternenBAR / Vinothek

In der SternenBar/Vinothek können Sie jederzeit – auch spontan – vorbeikommen: auf einen Apéro, für die Verkostung aller Sternen-Weine pro Glas (1 dl) und den Weinkauf «über die Gasse».

Raritäten

Von verschiedenen «ausgetrunkenen» Sorten befinden sich in unserem Keller noch eine Anzahl Flaschen. Fragen Sie nach diesen Raritäten.