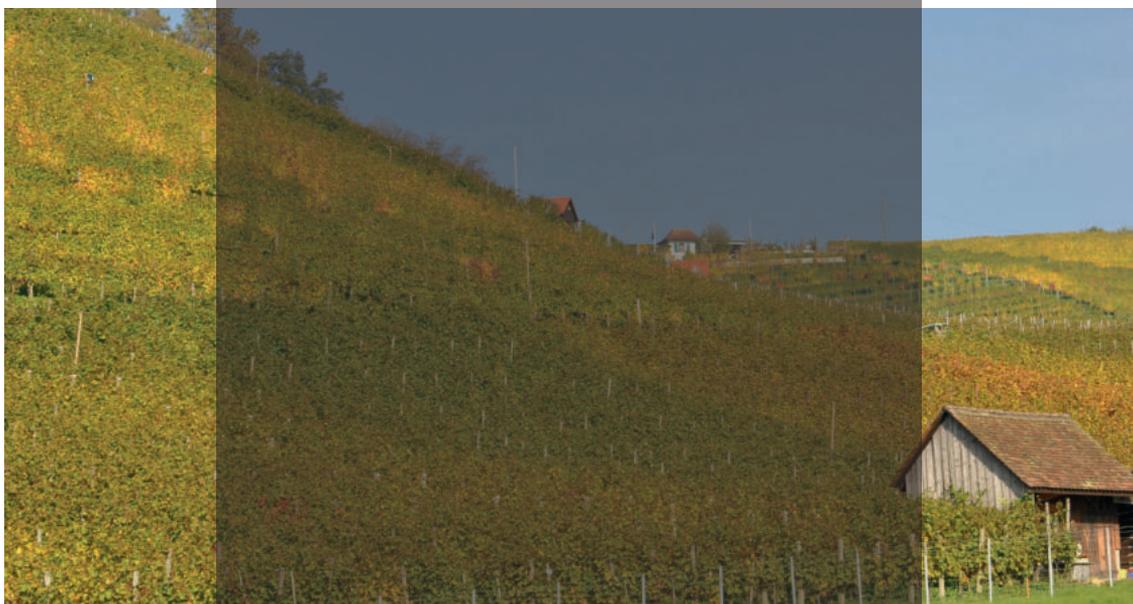


**WEINBAUGENOSSENSCHAFT
BIRMENSTORF**



**BIRMENSTORFER WEINE
EINZIGARTIG WIE DU**



DIE WEINBAUGENOSSENSCHAFT

BIRMENSTORFER WEINE EINZIGARTIG WIE DU

Das ist nicht nur unser Slogan – das ist unser Leitspruch in unserem Handeln und Schaffen. Jährlich verarbeitet die vor bald hundert Jahren gegründete Weinbaugenossenschaft Birmenstorf rund 60 Tonnen Trauben zu einzigartigen Produkten. Die Traubenproduzenten sind rund 70 Winzerinnen und Winzer, die mit Ihrer Leidenschaft zur Rebe und Natur den Rohstoff und somit die Grundlage für eine hochstehende Weinvielfalt liefern. Ob weiss, rosa oder rot - trocken, süss oder prickelnd - eine grosse Vielfalt an Erlebnissen für jeden Geschmack.

Naturnah und ökologisch

Der Pflege unseres wertvollen Naturraumes Rebberg steht an oberster Stelle. Seit über dreissig Jahren bewirtschaften wir deshalb unseren Rebberg nach den Richtlinien der Integrierten Produktion, naturnah und möglichst umweltschonend, und fördern gezielt die ökologische Vielfalt. Die 10 Hektaren Rebland bieten einer Vielzahl von Tieren und Pflanzen eine ideale Heimat und sind für viele Besucher ein geeigneter Freizeit- und Erholungsraum.

Sortenvielfalt

Die klassischen Sorten Riesling-Sylvaner und Pinot Noir gehören zu uns, zu unserer Kultur und sind ausgesprochen geeignet für unsere kalkreichen Böden. Trotzdem bleiben wir nicht stehen und haben unsere Vielfalt noch weiter ausgebaut. Neben Sauvignon Blanc und Dornfelder sind neu bereits 10% der Rebfläche mit den ressourcenschonenden Traubensorten Sauvignac (weiss), Cabernet Jura und Satin Noir (beide rot) bestockt.

Organisation der Weinbaugenossenschaft

Die Weinbaugenossenschaft besteht aus ihren Mitgliedern (Winzer) und dem Vorstand. Dieser stellt sich wie folgt zusammen. Alice Wiederkehr ist für die Vinifizierung der Weine im Keller zuständig. Herbert Schmid ist Co-Präsident und verantwortlich für das Marketing. Die zweite Co-Präsidentenstelle sowie der Bereich Finanzen werden durch Thomas Slavicek geleitet. Christian Köck vervollständigt das vierköpfige Führungsteam als Verantwortlicher für den Verkauf. Viele weitere Helfer arbeiten im Hintergrund und unterstützen den Vorstand tatkräftig. Der Genossenschaftsgedanke wird bei uns grossgeschrieben!



ROTWEINE



Pinot Noir Classique 75 cl

Der Name ist Programm - unser klassischer Pinot Noir zeigt den typischen Birnenstorfer Stil. Aromatisch frisch, nach Erdbeeren und Himbeeren schmeckend, zeigt er sich elegant und trinkfreudig im Gaumen. Mit seiner weichen, verführerischen Art ist er ein Begleiter mit Klasse.

Pinot Noir TOP 50 cl und 25 cl

Unser „Halbliter“ ist in der Regel von Trauben aus früher Lese, frisch und süffig! Aber klar ein typischer Birnenstorfer wie sein grosser Bruder „Classique“.



Pinot Noir von alten Reben 75 cl und 50 cl

Ein eleganter und zugleich sehr gehaltvoller Pinot Noir, der aus Trauben von Rebstöcken mit einem Mindestalter von 40 Jahren gekeltert wurde. Am Gaumen eine intensive, weiche Frucht und einen langen Abgang.



Pinot Noir Auslese 75 cl und 50 cl

Auserlesene Pinot Noir-Trauben aus den besten Birnenstorfer Reblagen liefern den Rohstoff für unsere edle Auslese. Dieser elegante und kraftvolle Wein ist Pinot Noir in Reinkultur und bietet höchsten Trinkgenuss.

Pinot Noir Auslese Barrique 75 cl

Die Spitzenqualität "Auslese" wurde während 9 bis 12 Monaten in 225 Liter Eichenfässern veredelt. Ein gehaltvoller und gereifter Wein mit feinen Tannin- und Röstaromen.



Pinot Noir Vollmondwein 75 cl

Vom Mond und speziell vom Vollmond gehen seit jeher magische Kräfte aus. Wenn zur Erntezeit der Vollmond hoch am Himmel steht, machen sich die Birnenstorfer Winzerinnen und Winzer zur nächtlichen Lese bereit. Die Trauben für den Vollmondwein werden fein säuberlich mit Hilfe von Stirnlampen gelesen und dann zu einem kraftvollen Pinot Noir gekeltert.



ROTWEINE



Cabernet Jura 75 cl

Die Traubensorte Cabernet Jura ist eine pilz widerstandsfähige Schweizer Züchtung. Der Wein zeichnet sich durch eine sehr dunkle, rubinrote Farbe aus. Die komplexe Aromatik erinnert an Cassis, Waldfrüchte und Brombeeren. Seine gute Tanninstruktur sowie die sechsmonatige Lagerung in Holzfässern machen ihn gehaltvoll und lagerfähig.



Cuvée Melodie 75 cl

Eine einzigartige Komposition von Dornfelder und Pinot Noir bringt ganz neue Noten ins Glas. Dieser tiefdunkle Cuvée Melodie entführt in neue Geschmackswelten. Aromareich und spannend wie ein vielseitiges Musikstück - mal leise, mal laut aber immer sanft und harmonisch.



Pinot Noir Sélection 75 cl

Diese Sélection aus maischevergorenen Pinot Noir Trauben besticht durch seine tief dunkle Farbe und seinen kraftvollen Körper. Im Gaumen präsentiert er sich sehr harmonisch mit einem guten Säure - Gerbstoffgerüst.



Pinot Noir Soleil 75 cl und Magnum 150 cl

Soleil - unser edelster Wein, welcher nur in den besten Jahren gekeltert wird. Mit viel Liebe und Sorgfalt werden hierzu Trauben von bester Qualität in verschiedenen Kelterverfahren zu einer einzigartigen, vollendeten Komposition verarbeitet. Der farbintensive, kräftige, aber zugleich auch frischfruchtige Pinot Noir hat mit seinen intensiven, weichen Tanninen eine harmonische Struktur, die ihn auch sehr lagerfähig macht.

WEISSWEINE



Riesling-Sylvaner Classique 75 cl

Ein klassischer Riesling-Sylvaner aus unseren Kalkböden. Harmonisch, elegant, frisch und mit einem dezenten, fruchtigen Muskataroma!

Riesling-Sylvaner TOP 50 cl

Ein bekömmlicher und süffiger Riesling-Sylvaner abgefüllt in einer Halbliterflasche.

Cadeau du Soleil 50 cl

Eine leichte Restsüsse verstärkt die Aromatik dieses Riesling-Sylvaners. Verführerisch und zart, fruchtig und mit etwas Schmelz setzt er sich in Szene.



Surprise de Soleil 50 cl

Aromatisiertes, weinhaltiges Getränk. Unser typischer Riesling-Sylvaner wurde mit gehaltvollen Holunderblütenextrakten angereichert, was ihm eine überaus liebliche Note verleiht.



Blanc de Noir 75 cl und 50 cl

Der Weisswein aus roten Trauben – auch Federweisser genannt. Durch das sofortige Abpressen der Pinot Noir-Trauben entsteht ein milder, warmer und körperreicher Weisswein. Die gute Alternative zum Rotwein, ohne einen Weisswein zu trinken.



Rosé Classique 75 cl

Fruchtig und hellrot zeigt sich unser Birmenstorfer Rosé im Glas. Und genau so frisch wie seine Farbe, so knackig und belebend präsentiert sich der aus Pinot Noir-Trauben gekelterte Wein auch im Gaumen.

SPEZIALITÄTEN UND SPIRITUOSEN



Sauvignon Blanc 75 cl und 50 cl

Sauvignon Blanc ist eine der meist verbreitetsten Traubensorten der Welt. Sie ergibt frische, aromatische Weissweine mit einer knackigen Säurestruktur. Im Geschmack bewegt sie sich zwischen grünen Peperoni, Stachel- und Johannisbeere, bis hin zu exotischen Früchten - unterstützt durch eine mineralische Note.



Trubetau 50 cl

Alkoholfreie Traubenschorle – intensive Himbeeraromen, angenehm prickelnder Körper, mit leicht süß-herbem Abgang. Herrliche alkoholfreie Apéro-Variation.



Perlwein Mon Amour 75 cl und 37.5 cl

Aromatisiertes, weinhaltiges Getränk.
Mein Schatz, mein Liebling!
Perlend, spritzig, frisch und frech im Glas, fruchtig im Geschmack.
Sinnlich und berauschend - Einzigartig!

Schaumwein brut 75 cl und 37.5 cl

Aus Riesling-Sylvaner-Trauben im Flaschengärverfahren hergestellt, mit gut eingebundener, natürlicher Kohlensäure. Typische Note nach Obst- und Zitrusfrüchten, elegant, prickelnd!

Alle Weine AOC Aargau, ausser Schaumweine



Tresterbrand G 50 cl

Nach eigenem Rezept. Unter Zugabe von Weinhafe entsteht und reift das Brenngetränk. Zart bis kräftig, ausgewogen und eigenständig!

Sonnenträumli 50 cl

Eine Cuvée aus Trester, Drusen und im Eichenfass gelagertem Weinbrand. Eine Verbindung der verschiedenen Aromen ist die Basis für seine zarte Besonderheit.

Schillertröpfli 50 cl

Gebrannt aus "Schiller". Die feine, weiche und angenehme, leicht süßliche Note, verleiht dem Schillertröpfli seine Einmaligkeit.

ANSCHRIFT

Weinbaugenossenschaft Birmenstorf
Bruggerstrasse 3
5413 Birmenstorf
+41 56 225 16 46
kontakt@birmenstorfer.ch

WEBSEITE



www.birmenstorfer.ch

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag von 17.30 bis 19 Uhr

Samstag von 10 bis 12 Uhr

FÜHRUNGEN UND DEGUSTATIONEN

Degustation und Kellerbesichtigung für Gruppen bis ca. 40 Personen, Rebbergrundfahrten mit Traktor und Planwagen, auch kombiniert mit Degustation und Kellerführung.
Organisation von Apéros an privaten Anlässen.

ANLÄSSE

Frühlingsdegustation und Tag der offenen Kellertüre

Degustieren Sie unsere Weine, machen Sie eine Rebbergrundfahrt oder besichtigen Sie unseren Keller und verbringen gemütliche Stunden im Trottstübli.

Sonntigshüsli

Alle 2 Jahre von April bis August ist immer sonntags ist ein Rääbhüsli für die Öffentlichkeit geöffnet – geniessen Sie einen Sonntag bei Wein, feinem Essen und einmaliger Natur.

Rääbhüslifest

Alle 2 Jahre im August – das «grosse» Rääbhüslifest! Am Freitag und Samstag sind bis zu 20 Rääbhüsli für Sie geöffnet – Tolles Ambiente mit feinen Birmenstorfer Weinen und vielfältigen kulinarischen Köstlichkeiten aus aller Welt. Ein Anlass für die ganze Familie.

Wyzauber

Im November – Wein in der Symbiose mit Kulinarik und Kunsthandwerk. Eine Erlebnisreise mit lokalen Produkten.

Die genauen Daten finden Sie auf unserer Webseite www.birmenstorfer.ch

GESCHENKIDEEN

Wir bieten Ihnen originelle Geschenkideen mit lokalen Produkten für Private und Firmen an. Wählen Sie aus 1er/2er/3er/6er Geschenkpackungen oder einer edlen Holzkiste aus. Auf unserer Webseite finden Sie eine Auswahl von Geschenkideen.

Möchten Sie ein individuelles Geschenk? Kein Problem! Melden Sie sich bei uns.

GASTRONOMIE UND WIEDERVERKÄUFER

Für die Gastronomie und Wiederverkäufer haben wir spezielle Konditionen. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

BIRMENSTORFER WEINE EINZIGARTIG WIE DU



WEINBAUGENOSSENSCHAFT BIRMENSTORF

Bruggerstrasse 3 - 5413 Birmenstorf - +41 56 225 16 46
www.birmenstorfer.ch - kontakt@birmenstorfer.ch