



Weinbau Sélection Treier

Magdener Weine

Geschätzte Weinfreunde

Mit den neuen Jahrgängen dürfen wir Ihnen wiederum Weine von erster Güte anbieten. Dies als Resultat der guten Arbeit unserer Winzer im Rebberg und der fachmännischen Pflege durch unseren Kellermeister

Herrn Urs Gasser, Fehr & Engeli, Ueken

Seit mehr als zwei Jahrzehnten bewirtschaften wir in Magden Reben. Stetig haben wir unsere Rebfläche ausgebaut und bewirtschaften heute 3,5 Hektaren.

Bei der Bewirtschaftung unserer Reben halten wir uns an die Bestimmungen der Integrierten Produktion.

Nebst unseren Weinen bieten wir auch verschiedene Brantweine an, welche exklusiv für uns durch unseren Brenmeister gebrannt und abgefüllt werden.

Suchen Sie aus unserer reichhaltigen Palette der Magdener Weine Ihren Magdener Lanzenberg Wein aus.

Wir schätzen den persönlichen Kontakt und freuen uns, Sie zu unseren Kunden zählen zu dürfen.



Zu Vermieten

- Unser Rebhüsli, mit Platz für bis zu 15 Personen, für einen Apéro, einen Zvieri oder eine Smoker-Night...
- Unseren Weinbrunnen

Unser Angebot



Weisswein – Gutedel – Sélection Treier

Gefällt durch ein ausgewogenes Spiel von Säure und Alkohol, eine komplexe und sortentypische Aromatik ohne mastig und breit zu wirken. In der Romandie als Chasselas bekannt. Ein süffiger Wein, der zu Allem passt!



Weisswein – Kerner – Sélection Treier

Ein ausgewogener, harmonischer Weisswein, mit einem ganzen Korb exotischer Düfte und Aromen dicht und cremig, wirkt aber in keinem Moment überladen. Die Fricktaler Rarität, die schon bald vergriffen sein wird. Ideal zum Apéro und für zwischendurch.



Weisswein – Chardignon – Sélection Treier

Assemblage Sauvignon blanc & Chardonnay
Die herrlich frische sommerliche Inspiration. Besticht durch intensive, vielschichtige Aromatik nach Holunderblüten, Cassis und reifer Lychee. Unser diesjähriger Trendsetter auf dem Markt! Eine Assemblage aus Chardonnay & Sauvignon Blanc.

Unsere Empfehlung:

Alle unsere Weissweine passen gut zu Fisch, weissem Fleisch sowie Käse.

Sie sind vorzügliche Apéro-Weine.

Ausschanktemperatur 8 – 10 °C.



Roséweine – Pinot Noir «Rosé» – Sélection Treier

Durch spezielle Feinheiten in der Kelterung wird unser Rosé zum lieblichen aber trotzdem spritzigen Wein.

Ein herrlicher frischer, leichter, fruchtiger 100%-iger Pinot Noir.
Ein Liebling des weiblichen Geschlechts.

Unsere Empfehlung:

Unser Roséwein ist ein typischer Sommerwein und passt zu allem.

Als Apéro, zum Essen und für warme Sommernächte.

Zu geniessen mit 10 – 12 °C.



Rotwein – Pinot Noir – Sélection Treier

Die geschützte Lage, die geringe Höhe über Meer sowie hervorragende Bodenverhältnisse im Lanzenberg sind die Grundsteine für einen Rotwein von grosser Dichte und viel Charakter.

Ein weicher, abgerundeter, rubinroter und vollmundiger Fricktaler.
Passend zu leichten Fleischgerichten, Metzgete sowie zum Zvierplättli mit Käse.

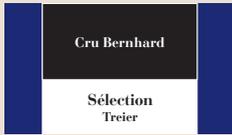
Markus-Dolce – Sélection Treier – Spezialität

Unser Dessertwein wird mittels Umkehrosmose im Saftstadium aufkonzentriert, ist frischfruchtig und immer öppis feins!

Ein kleiner Tipp:

Nehmen Sie für Ihre Saucen keinen «billigen» Wein, sondern denselben, den Sie nachher zum Apéro oder Essen servieren.

Es lohnt sich – der Einigkeit wegen.



Rotwein Cru Bernhard – Sélection Treier – Spezialität

Diese Aargauer Rarität ist durch die Auslese der besten Pinot Noir Trauben mit den höchsten Oe° aus dem Rebberg der Hanglage «Lanzenberg» in Magden vinifiziert worden!

Die Harmonie zwischen dem Gerbstoff und seiner milden Säure lassen jeden Gaumen frohlocken. Den Namen erhielt er vom Kellerchef Monsieur Bernhard!

Passend zu Wildgerichten, Rindfleischgerichten, Dörrbohnen mit Speck und weissem Rübenmousse.

Ausschanktemperatur 14 – 16 °C.



Rotwein Barrique – Sélection Treier – Spezialität

Sattes, dunkles Kirschrot. Offenes wunderschönes Pinot Noir Bouquet an feinsten Tabak erinnernd. Saftige, elegante Gaumenstruktur mit noblen, reifen Gerbstoffen. Ein kräftiger gehaltvoller im kleinen französischen Eichenfass ausgebauter Pinot Noir Wein.

Passend zu edlen Fleischgerichten sowie Käse.

Zu geniessen bei 18°C-Zimmertemperatur.



Schaumwein – Crémant de la fleur rosé – Spezialität

Schaumwein aus feinsten Pinot Noir und Malbec Trauben. Vinifiziert im traditionellen Flaschengärungsverfahren. Herrlich spritzig und fruchtig. Unbedingt kalt servieren.

Unser Tipp:
*Kein Apéro
und kein Fest
ohne unseren
Crémant!*





Lassen Sie sich verwöhnen

Grosser Saal	Für geschäftliche und private Anlässe, Hochzeiten, oder ein gediegenes Essen – bis zu 100 Personen
Stilvolles Stübli	Für Sitzungen und Anlässe im kleineren Rahmen – bis zu 20 Personen
Gaststube	Für's gemütliche Zusammensein – bis zu 35 Personen
Gartenterrasse	Ein echtes Sommervergnügen – unter dem Jahrhunderte alten Kastanienbaum
Hotelzimmer	Mit allem Komfort – für jedes Budget
Kegelbahn	Immer eine Abwechslung für jung und alt – macht einfach Spass
Rebhüsi	Geeigneter Ort für einen Apéro, eine Degustation, eine «Smoker Night» oder ...
Grosse Parkplatzanlage	Wir haben genügend Platz – auch für wirklich grosse Gesellschaften
Weinbau	Aus der hauseigenen Reblage «Lanzenberg»



Gasthaus zur Blume,
Magden



Weinbau Sélection Treier

Weinbau Treier

Hauptstrasse 11, 4312 Magden
Tel. 061 841 15 33, Fax 061 841 15 60

www.gasthauszurblume.ch
info@gasthauszurblume.ch

Öffnungszeiten:

Wir sind im Gasthaus zur Blume erreichbar:

Dienstag – Sonntag
09 – 24 Uhr

Montag geschlossen.

