



Gantenbein und die einzigen Weinikonen der Schweiz **Riesling, Chardonnay, Pinot Noir**

3-Mal Riesling 2018 bis 2020

3-Mal Chardonnay 2020 bis 2022

6-Mal Pinot Noir 2010 bis 2012 und 2018 bis 2020

Alles an einem Abend im Rahmen eines Wine & Dine
im Landhotel Linde in 5442 Fislisbach

Über Martha und Daniel Gantenbein muss ich kaum Worte verlieren!

Was viele nicht wissen, auch Riesling wird von den Gantenbeins produziert, und das in noch deutlich kleineren Mengen als Chardonnay und Pinot Noir.

Der Riesling ist für Daniel Gantenbein eine Würdigung an seine Deutschen Freunde, allen voran an den im Dezember 2020 verstorbenen Wilhelm «Willem» Haag, der die Klone mitausgesucht und mitausgepflanzt hat.



Quelle: <https://gantenbeinwein.com/de/#wines>

Hast Du gewusst,

dass der Riesling von Martha und Daniel Gantenbein erst ab 2013 trocken in den Verkauf kam

Wann:	Samstag, 24. Oktober 2026, 18:00 bis 22:30 Uhr	
Wo:	Landhotel Linde, 5442 Fislisbach	
Kosten	CHF 300 pro Person, darin inkludiert sind 4 Gang Menü, Wasser und Kaffee und natürlich alle Weine mit zusätzlichen Apéro Wein Zimmer bitte direkt im Landhotel Linde reservieren	
Ablauf	18:00 Uhr	Eintreffen, Begrüssung, Apéro
	18:30 Uhr	Start Wine & Dine mit viel Wissenswertem um den Wein
	Ab 22:30 Uhr	Ende offizieller Teil
Anmeldung	Via Mail an markus.zyka@trywine.ch Begrenzte Teilnehmerzahl , die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eintreffens berücksichtigt ab bestätigter Anmeldung bitte ich um Vorauszahlung, Details werden dann bekanntgegeben Für Fragen bitte jederzeit unter +41 79 252 22 10	
Organisation	trywine in Zusammenarbeit Landhotel Linde, Fislisbach	
Moderation	Markus Zyka, Weinakademiker und Inhaber Sensorik-Lizenz Wein ZHAW	