

11.-13. SEPTEMBER 2009

WEINBLICKE

SAVARY WEINE HERBSTDEGUSTATION
IM WASSERSCHLOSS HAGENWIL
8580 HAGENWI BEI AMRISWIL

Savary Weine
GENUSS HAT EINEN NAMEN



Joël Savary Weine AG
CH-8580 Amriswil
Tel. +41 71 411 45 67
info@savaryweine.ch
www.savaryweine.ch



**PERSÖNLICHE EINLADUNG
FÜR GENIESSER**

Herr
Muster
Musterstrasse 45
CH-9487 Musterland

ÜBERBLICK

Geschätzte Kunden, liebe Weinfreunde

Mit den Savary „Weinblicken“ erfolgt der Start in den Weinherbst. Wir freuen uns, Sie vom Freitag, 11. September – Sonntag, 13. September zu unseren beliebten Degustationstagen ins Wasserschloss Hagenwil einzuladen.

Auch dieses Jahr werden wir Ihnen über 150 verschiedene Weine zur freien Degustation anbieten. Selbstverständlich mit persönlicher und individueller Fachberatung – oder so, wie Sie es wünschen. Auch unser neuer Weinberater, André Clavien, wird Ihnen gerne sein grosses Weinwissen zur Verfügung stellen und freut sich darauf, Sie persönlich kennen zu lernen.

Mäggi Gmünder, Vollblut-Künstlerin aus dem Appenzellerland, wird mit Ihren vielfältigen Bildern unserer Degustation einen stimmungsvollen Rahmen verleihen. Lassen Sie sich inspirieren von ihrer Kreativität und ihrem Gefühl für Farbe und Form.

Schliesslich bieten wir Ihnen in Zusammenarbeit mit dem Schlossherrn Andi Angehrn auch dieses Jahr ein spezielles Savary-Genuss-Menü im Restaurant Wasserschloss Hagenwil an. Lassen Sie den Abend mit genussvollen Weinen und delikaten Gaumenfreuden ausklingen. Auch für einen Heimfahrerservice haben wir gesorgt, damit Sie Ihren Besuch rundum geniessen können.

Wir freuen uns, Sie bald in diesem wunderschönen Ambiente begrüessen zu dürfen.
Ihre Familie Savary & Team



Joël Savary Weine AG
CH-8580 Amriswil
Tel. +41 71 411 45 67
info@savaryweine.ch
www.savaryweine.ch



WEINBLICKE DEGUSTATION

Lassen Sie sich verführen von über 150 verschiedenen Tropfen aus dem In- und Ausland. Degustieren Sie zum Teil wiederentdeckte Klassiker aus Weinländern wie Italien, Spanien, Frankreich und Österreich. Und erkunden Sie Neuheiten aus den aufstrebenden Weinbaugebieten in Deutschland und Portugal. Uns fasziniert die grosse Bandbreite und Vielseitigkeit von Weinen aus Nord bis Süd. Lassen auch Sie sich begeistern!

FREITAG, 11. SEPTEMBER 2009, 16 – 22 UHR

SAMSTAG, 12. SEPTEMBER 2009, 14 – 22 UHR

SONNTAG, 13. SEPTEMBER 2009, 11 – 18 UHR

Sie finden uns in der Kornkammer. Auch Ihre weininteressierten Freunde und Bekannten sind herzlich willkommen. Der Eintritt ist für Kunden und deren Begleiter frei.



BLICKPUNKT MAGGIE GMÜNDER

„Nicht die Abbildung der Wirklichkeit ist das Ziel der Kunst, sondern die Erschaffung einer eigenen Welt“. **Fernando Botero (*1932), kolumbianischer Maler u. Bildhauer**

Die Welt von Mäggi Gmünder, der Appenzeller Künstlerin aus Haslen, ist vielseitig und stets im Wandel. Seit 1992 ist die Künstlerin inspiriert und fasziniert vom experimentellen Malen. Diese Faszination widerspiegelt sich vor allem in Mäggi Gmünders Experimentierfreudigkeit und ihrer Wahl vielfältiger Materialien und Techniken. Ihr Repertoire umfasst Werke mit Seide, Blech und Sand genauso wie Gemälde auf Leinwänden und Arbeiten mit Erd- und Naturpigmenten und Schicht-über-Schicht-Technik.

Mäggi Gmünder ist im Appenzellerland auf einem Bauernhof zwischen Kunst und Antiquitäten aufgewachsen. Heute lebt sie mit ihrer Familien in Haslen/AI. Sie ist stets interessiert und „gwondrig“, Neues zu Farbe und Form zu entdecken und weiter zu entwickeln.

Lassen Sie Ihren Blick während oder nach der Degustation über einen Teil von Mäggi Gmünders neusten Werken schweifen. Die Künstlerin ist während der Degustationszeiten in der Kornkammer persönlich anwesend.



SEITENBLICK MENUE SAVARY

Geniessen Sie im Anschluss an die Degustation einen Gourmet-Abend im Schlossrestaurant:

Kleiner Gruss aus der Küche ••• Wildconsommé mit Steinpilzklösschen ••• Herbstlicher Blattsalat mit hauchdünnen Scheiben vom geräuchten Rehschlegel ••• Entrecôte vom Schrofensrind an Rotwein-Estragonjus mit sautierten Eierschwämmli Kartoffel-Jungzwiebelgratin und eingelegte Kürbiswürfel **ODER** Gebratener Meerhecht an Estragonrahmsauce mit dreifarbigem Reis und gefüllten Zucchettischiffchen ••• Duo vom Sausser- und Marronimousse mit einem bunten Früchteallerlei **ODER** Einheimische Käsespezialitäten mit Thurgauer Apfelbrot

Menu mit Fleisch CHF 79.00 | Mit Fisch CHF 74.00 | Als 3-Gänger minus CHF 10.00
Zum Menu wird Ihnen eine spezielle Weinkarte mit unseren Weinempfehlungen überreicht.

Bitte reservieren Sie Ihren Tisch und/oder Heimfahrerservice telefonisch im Wasserschloss Hagenwil, Tel. 071 411 19 13. Die Platzzahl ist beschränkt. Wir bitten um Ihre Reservation bis 10. September 2009. Der Menübeginn ist am Freitag und Samstag von 18.00 bis 21.30 Uhr möglich.