

# Einladung

zu Degustation und gemütlichem  
Adventsnachmittag in Kloten



**Sonntag, 14. Dez. 2008, 14 – 19 Uhr**  
**Dorfstrasse 61, 8302 Kloten, Dachgeschoss**  
**(Räumlichkeiten der Gestaltungsschule)**

# Gonna light a fire!

Liebe Freunde, Bekannte, Weinfreunde

Wein braucht Wärme! Deshalb will ich am **Adventssonntag vom 14. Dez. 08** den Holzofen im Dachgeschoss der Dorfstrasse 61 tüchtig einfeuern. Ich lade alle herzlich ein, sich mit mir vor den Ofen zu setzen und meine Weine zu probieren. Der Eingang zu den Räumen der Gestaltungsschule befindet sich (bei gleicher Zufahrt wie zum Laden) auf der Rückseite des Hauses Dorfstrasse 61, ganz zuhinterst links, die weisse Türe mit Klarglas gleich neben der grossen Holzbeige.

Das Sortiment der zu verkostenden Weine ist auf der hintersten Seite ersichtlich. Seit diesem Herbst ist neu die „Cuvée noire“ erhältlich. Sie besteht etwa zu gleichen Teilen aus Pinot noir 2006 und Gamaret 2007 und ist acht Monate lang in einem neuen 500 Liter-Eichenfass gereift.

Ebenfalls ganz frisch degorgiert und verkorkt ist der „Mousseux“ 2007. Er hat nach der Flaschengärung sogar zehn Monate lang auf der Hefe geruht (hier gilt: je länger, je besser) und enthält den ersten Kleinertrag aus den 2005 neu gepflanzten Kerner-Reben. Die bevorstehenden Festtage und Feierlichkeiten können für den Genuss eines feinen, exklusiven Schaumweins manche Gelegenheit bieten. Der Inhalt und die sinnliche Flaschenform machen ihn zudem als Geschenk attraktiv.

Gleiches gilt gewiss für den Dessertwein „Fleur de glace“. Erst recht in ruhigen, besinnlichen Stunden bietet er mit einem Stückchen Weichkäse zusammen einen herrlichen Genuss.

Ich danke allen, die meinen Produkten in der einen oder anderen Form Aufmerksamkeit schenken und wünsche Ihnen und euch schöne Festtage und alles Gute im neuen Jahr.

Auf Besuche am 14. Dezember freue ich mich sehr.

Mit herzlichen Grüssen

*Paul Gaus*

## Und ausserdem...

Das Weinjahr 2008 hat an die Winzer beträchtliche Anforderungen gestellt, die Mühen wurden aber zum Schluss mit sehr guter Qualität und schönen Erträgen belohnt!

Im Sommer galt es dem Pflanzenschutz hohe Aufmerksamkeit zu schenken, mehrmalige starke Niederschläge erlaubten keine Nachlässigkeiten. Der September begann schwülwarm und setzte sich kühl und nass fort, und erst dank der Sonnenstunden im Oktober erreichten die Trauben ihre Vollreife.

Zum Glück konnten wir die letzten Trauben Ende Oktober noch kurz vor den starken Schneefällen ernten!

Im ausklingenden Jahr 2008 werde ich an den Adventsmärkten in Kloten (29. / 30. Nov.) und Bassersdorf (6. Dez.) anzutreffen sein. Der Laden an der Dorfstrasse bleibt an den erwähnten beiden Samstagen geschlossen.

Im kommenden Jahr biete ich zum dritten Mal den Rebkurs für interessierte Laien an. Die Daten der sechs Samstag-Nachmittage sind noch provisorisch, erlauben aber doch schon eine Orientierung. Es handelt sich um den 7. März, 9. Mai, 27. Juni, 22. Aug., 3. Okt. und 21. Nov. 2009, jeweils von 13 bis 17 Uhr. Die Kurskosten betragen Fr. 360.-, Kursunterlagen, Kleindegustationen und Imbiss inbegriffen.

Die Frühlingsdegustation im Rebberg in Otelfingen (mit Rebbergführungen) findet wieder am Sonntag, 10. Mai 2009 statt.

Sehr gerne würde ich meine Weine noch vermehrt in Restaurants anbieten. Wenn jemand über diesbezügliche Beziehungen verfügt und mich unterstützen möchte, würde ich schamlos zusagen. Seit diesem Jahr führt das Restaurant Frohsinn in Otelfingen meine „Cuvée blanche“ auf der Karte, und Geschäftsführer Peter Buff verwöhnt die Gäste in seiner rauchfreien Stube immer sehr herzlich, persönlich und aufmerksam!

Und schliesslich: Noch unvollkommen, aber immerhin ist neu jetzt meine Website aufgeschaltet. Besuchen Sie mich auch unter

[www.gausweinbau.ch](http://www.gausweinbau.ch)

## Preis- und Bestellkarte 2008 / 2009

**LÄGERNWEIN** Gaus Weinbau, 8303 Bassersdorf

				Anzahl
2006 / 07	Rivaner	75 cl	12.50	_____
2004 / 05	Rivaner	50 cl	8.50	_____
2006	Cuvée blanche	75 cl	14.00	_____
2005	Federweiss	75 cl	14.00	_____
2006	Federweiss	50cl	9.50	_____
2005	Pinot noir	75 cl	15.00	_____
2004 / 05	Pinot noir	50 cl	9.75	_____
2007	Gamaret	75 cl	15.00	_____
2006 / 07	Cuvée noire	75 cl	16.50	_____
2006	Fleur de glace (süsser Dessertwein)	37 cl	36.00	_____
	Mousseux (Schaumwein)	75 cl	21.00	_____
	Marc rouge	50 cl	29.00	_____

Preise in CHF

**Verkauf :** Dorfstrasse 63, 8302 Kloten (Samstag 10 – 16 h)  
Nach Vereinbarung, ab Bassersdorf und Kloten.  
Ab 20 Flaschen 5% Rabatt

Paul Gaus / Tel 079 792 56 11 / paul.gaus@bluewin.ch