



# SENSORIK THEMENABEND

## IM WEINBAUMUSEUM AARGAU



D O N N E R S T A G  
**21. MAI 2026**  
V O N 1 8 - 2 1 U H R

Die Themen des Abends umfassen die Sensorik im Wein, das Erkennen von Weinfehlern sowie die richtige Degustation. Abgerundet wird der Anlass durch eine spannende Verkostung ausgewählter, überraschender Weine aus dem Kanton Aargau.

Markus Zyka, Weinakademiker und Inhaber der Sensorik-Lizenz Wein ZHAW, und Vizepräsident des Museums, nimmt dich auf eine kleine sensorische Weinreise mit. Du übst dich in einem Aromaparcours, erkennst Weinaromen und die wichtigsten Weinfehler und du weisst am Schluss, wie man Wein richtig degustiert und objektiv bewerten kann. Dazu werden überraschende Tropfen aus dem Weinbaukanton Aargau geöffnet und verkostet.

**Hast Du gewusst, dass es im Aargau 7 Weinbauregionen gibt und dass über 100 Rebsorten angebaut werden?**



**Donnerstag, 21. Mai 2026, 18:00 bis 21:00 Uhr**  
Weinbaumuseum Aargau, Kulturraum  
Oberfeld 9, 5306 Tegerfelden



**CHF 45.- pro Person**  
für alle Mitglieder *Weinbaumuseum Aargau* und  
*Weinfreunde Genuss&Zeit*

CHF 55.- für Gäste

darin inkludiert sind Eintritt in das Museum, Apéro und mind. 8 Weine mit Verpflegung (kalte Fleischplatte, Käse, Brot und Wasser)

### **Ablauf**

18.00 Uhr	Eintreffen, Begrüssung, Apéro, Erklärung Ablauf
18.30 Uhr	Start Degustation begleitet mit Erklärungen und gemeinsamer Diskussion
21.00 Uhr	Schlusswort und offizielles Ende

### **Anmeldung**

Mit Einzahlung an das Weinbaumuseum bis spätestens 15. Mai 2026 via IBAN CH33 8080 8001 7189 5823 8 mit Vermerk *Sensorik-Abend*

Fragen beantwortet Markus Zyka gerne direkt unter 079 252 22 10

### **Veranstalter**

Weinbaumuseum Aargau, Oberfeld 9, 5306 Tegerfelden in  
Zusammenarbeit mit  
trywine Inh. M. Zyka