



## Wine and Dine "Maremma: die wilde Seite der Toskana"

---

19. Juni 2026, 18:30 bis 22:00 Uhr

**Am 19. Juni 2026** veranstaltet die **Schiffahrts Genossenschaft Greifensee** ein exklusives toskanisches Event. **Sommelière Ylenia Basilico** präsentiert Weine des Weinguts **I Lecci** aus der Maremma, passend zu einem Vier-Gänge-Menü von **Andreas Ehrentraut**. Geniessen Sie authentische Spezialitäten und italienisches Flair bei einer stimmungsvollen Schifffahrt auf dem Greifensee.



# WINE & DINE AUF DEM GREIFENSEE "Maremma: die wilde Seite der Toskana"



 **FREITAG  
19. JUNI 2026  
APÉRO AB 18:10  
ABFAHRT VON  
MAUR 19:10**





## WINE & DINE AUF DEM GREIFENSEE

### "Maremma: die wilde Seite der Toskana"

Preise:	Menu*	Schiffahrt
Erwachsene	63.00	34.00

\*inklusive Wein, alle weiteren Getränke werden  
zusätzlich verrechnet.

Freitag 19.06.26  
Apéro ab 18:10  
Fahrzeit: 19:10 - 21:50

Einstieg 19:00, Maur  
Ausstieg 22:00, Maur

Kommen Sie an Bord und lassen Sie den Alltag am Ufer zurück! Am **Freitag, den 19. Juni 2026**, verwandeln wir die Schiffe der Schiffahrts Genossenschaft Greifensee in eine schwimmende Enklave der Toskana. Erleben Sie eine exklusive kulinarische Reise in die **Maremma** – eine Region, die für ihre wilde Schönheit und ihre charakterstarken Weine bekannt ist.

Durch den Abend führt Sie die Sommelière **Ylenia Basilico** (Fisar Mailand / WSET3). Mit ihrer Expertise präsentiert sie Ihnen die edlen Tropfen des Weinguts **I Lecci** und teilt spannende Einblicke in die Weinbaukunst der Maremma. Begleitet werden die Weine von einem exquisiten Menü, das eigens von **Andreas Ehrentraut** kreiert wurde – eine perfekte Symbiose aus Tradition und moderner Raffinesse.

Das Menü & Die Weinbegleitung

1. Der Auftakt: *Frische & Eleganz*

- Wein: Fonte Tinta Viognier di Toscana IGT – I Lecci
- Kulinarik:
  - Toskanische Broccostini mit frischem Ricotta
  - Garnelen mit Limette, Ingwer und Minze
  - Crostini mit Ziegenkäse, Honig und getrockneten Aprikosen

## *2. Sommerliche Leichtigkeit*

- Wein: Fonte Tinta Rosato Sigrirè IGT – I Lecci
- Kulinarik: Klassische Panzanella Toscana (Brotsalat) serviert mit zartem Roastbeef

## *3. Die Seele der Toskana*

- Wein: Fonte Tinta Maremma Toscana Sangiovese DOC – I Lecci
- Kulinarik: Hausgemachte Pappardelle al ragù – ein herzhafter Genuss

## *4. Das krönende Finale*

- Wein: Morellino di Scansano DOCG Fonte Tinta – I Lecci
- Kulinarik: Rosa gebratene Schweinelende auf Polenta, verfeinert mit Pecorino Toscano DOP und gegrillten Zucchetti

Sichern Sie sich jetzt Ihren Platz an Bord! Genießen Sie die sanfte Brise auf dem Greifensee, während wir Sie mit den besten Aromen Italiens verwöhnen. Die Plätze für dieses exklusive Wine & Dine sind limitiert.

*Wir freuen uns darauf, mit Ihnen auf einen unvergesslichen Sommerabend anzustossen!*

**Preise:      Menu\*   Schiffahrt**

**Erwachsene 63.00    34.00**

\*inklusive Wein, alle weiteren Getränke werden zusätzlich verrechnet.

*Freitag 19.06.26*

*Fahrzeit: 19:10 - 21:50*

*Einsteigen ab 18:10 in Maur (Apéro auf dem Schiff)*

*Abfahrt 19:10, Aussteigen bis 22:00*

## Veranstaltungsort

Maur  
Seestrasse 35  
8124 Maur  
[Lageplan](#)

## Allgemeine Angaben

Kontaktperson: Andreas Ehrentraut  
Tel. 044 982 21 11  
[see@sgg-greifensee.ch](mailto:see@sgg-greifensee.ch)  
<https://www.sgg-greifensee.ch/de/Kulinarische-Erlebnisfahrten/Details.11.html?eid=113>

## Kosten

Preise: Menu\* Schifffahrt  
Erwachsene 63.00 34.00  
\*inklusive Wein, alle weiteren Getränke werden zusätzlich verrechnet.

## Tickets

[Tickets bestellen](#)

## Organisator

Schifffahrts Genossenschaft Greifensee

[iCalendar](#)