

Booklet

Wein-Nachts-Zeit

11.12.2020 ab 19 Uhr



Photo by Lynda Hinton on Unsplash



Digitale Weinprobe „Wein-Nachts-Zeit“ am 11.12.2020

Remstalkellerei eG

Kaiserstraße 13
71384 Weinstadt

Telefon: 0 71 51 / 69 08-13

Telefax: 0 71 51 / 69 08-67

www.remstalkellerei.de

helen.schmalzried@remstalkellerei.de

Sehr geehrte Weinprobenteilnehmerin, sehr geehrter Weinprobenteilnehmer,
liebe Freunde der vorweihnachtlichen Zeit,

Weinstadt, 3. Dezember 2020

vielen Dank, dass Sie ein Teil unserer zwölften Live-Veranstaltung werden möchten. Das Jahr neigt sich langsam dem Ende zu, manch einer wird es nicht vermissen. Doch ohne die Not des 2020er Jahres wären die Live-Proben vielleicht nicht so schnell ins Leben gerufen wurden. Daher wollen wir zusammen mit euch und einem Paket voller guter Weine, die bestens zur eigentlich feierlichen Jahreszeit passen, auf das Jahr zurückblicken und uns auf das neue freuen. Damit Sie und mögliche Beiwohnende (natürlich gemäß der Corona-Verordnungen) wieder bestmöglich auf einen schönen Abend vorbereitet sind, möchten wir Ihnen hier noch ein paar Informationen zur Vorbereitung an die Hand geben:

Wir bitten Sie, den Sekt sowie die drei Weißweine im Kühlschrank auf eine passende Trinktemperatur von ca. 8°C herunterzukühlen. Der Zweigelt kann bereits morgens geöffnet werden oder zwei Stunden vor Beginn der Probe im Dekanter karaffiert werden. Für den Genuss der Produkte empfiehlt sich pro Teilnehmer ein nicht zu bauchiges Weinglas. Für den Zweigelt Barrique sowie den Dialog >R< weiß benötigen Sie einen Korkenzieher. Ein weißes Blatt hilft, die Farbe der Weine besser beurteilen zu können. Ein Wasserglas sowie mehrere Scheiben Baguette helfen, den Gaumen zwischen den Weinen wieder zu neutralisieren.

Die Weine werden in jener Reihenfolge verkostet (die Weine sind zusätzlich auf den Expertisen nummeriert):

1. Syrah Sekt b.A. brut nature traditionelle Flaschengärung 0,75l
2. 2019er Schnaiter Wartbühl Silvaner „Großes Gewächs“ QbA trocken 0,75l
3. 2019er Grauer Burgunder „im Barrique gereift“ QbA trocken 0,75l
4. 2019er Cuvée Dialog >R< Weiß QbA trocken 0,75l
5. PRIMO #1 Rotwein QbA halbtrocken 0,75l
6. 2018er Zweigelt „im Barrique gereift“ QbA trocken 0,75l

Kulinarisch begleitet uns dieses Mal der Event- und Cateringanbieter ACHTWERK Events mit einem tollen harmonisierenden 3-Gänge-Menü bestehend aus Maronencremesuppe mit Walnüssen, in PRIMO #1 geschmorten Schweinsbäckle an cremigem Rahmwirsing mit deftigem Kartoffelpüree und Zweigelt Barrique-Jus sowie einer süßen Variation im Weck. Die bereits vorgekochte Foodbox kann für 50€ (reicht für zwei Personen) bei uns bis Dienstag, den 8. Dezember, telefonisch, im Pavillon oder mit einer E-Mail an rkgoeslive@gmail.com vorbestellt werden und am Tag des Tastings im Pavillon abgeholt werden. Des Weiteren haben wir Ihnen ein Bestellformular beigelegt, falls Ihnen einer der Weine besonders gemundet hat. Den Live-Stream unserer Weinprobe finden Sie auf unserer Facebook-Seite „Remstalkellerei eG“ (<https://de-de.facebook.com/remstalkellerei/>), auf unserer Instagram-Seite (<https://www.instagram.com/remstalkellerei/?hl=de>) sowie auf unserer Webseite unter „Veranstaltungen“ (<https://www.remstalkellerei.de/live-tasting>). Wir wünschen Ihnen viel Spaß!

Mit freundlichen Grüßen

REMSTALKELLEREI eG

i.A. Helen Schmalzried & Frederic Karberg

Leitung Weinpavillon / Vertriebsassistent

1. Probe: Syrah Sekt b.A. brut nature

Analysewerte

Restsüße	0,5 g/L
Säure	4,5 g/L
Alkohol	12,5% Vol.

Rebsorte

Die weltweit angebaute Rebsorte stammt ursprünglich aus dem Süden Frankreichs, wo sie aus einer natürlichen Kreuzung der alten Sorten Dureza x Mondeuse Blanche entstanden ist. Syrah ergibt meist dunkle, gerbstoff- und alkoholreiche Weine, die in Übersee-Weinbauländern wie Australien, USA etc. unter dem Namen Shiraz bekannt sind. Syrah wird weltweit auf einer Rebfläche von über 145.000 Hektar kultiviert, davon heute etwas weniger als die Hälfte in Frankreich - ein Revival: In ihrer Heimat hatte man nämlich wegen des nicht immer unproblematischen Verhaltens im Anbau die mit Syrah bestockten Flächen schon einmal weit heruntergefahren.

Traditionelle Flaschengärung

Es beginnt mit der Füllung der zuvor verschnittenen Grundweine auf spezielle Sektflaschen; jede einzelne erhält zur Einleitung der zweiten Gärung eine Tirage (Zuckerlösung mit Hefe) und wird mit einem Kronkorken, der zum Auffangen der Hefesterne eine Plastikkapsel (Bidule) enthält, verschlossen. Nach ca. zwei Wochen ist die Gärung abgeschlossen, jedoch bleibt der Schaumwein jetzt mindestens 9 Monate lang auf der Hefe (sur lie), bis die Hefe in den kopfüber stehenden Flaschen in einem Zeitraum von drei Wochen mit immer steilerem Neigungswinkel in einem Rüttelpult (pupitre) vom Rüttler (remueur) langsam abgerüttelt wird (remuage). Das Entfernen der Hefe, das Dégorgement, erfolgt heute mittels Gefrieren des abgerüttelten Hefepropfes, der nach Öffnen des Kronkorkens vom Überdruck in der Flasche herausgedrückt wird.

Trinktemperatur 6-8°C

Lagerfähigkeit 3-5 Jahre

Geschmack

Der Sekt vereint die Komplexität der Rebsorte Syrah mit der anmutenden Eleganz eines hochwertigen Sekts. Schon im Glas ruft er aufgrund seiner purpurroten Farbe Begeisterung hervor, die Nase überzeugt durch Noten von schwarzer Johannisbeere, Schlehe, Heidelbeere, Süßkirsche sowie eleganter Vanille. Am Gaumen entfaltet er seine Vielfältigkeit, indem er anfangs den Gaumen durch Fruchtaromen betört und für einen Sekt auch einen üppigen und würzigen Abgang bietet.

Essensempfehlung

Er ist schon pur ein Genuss. Aber auch zu einem Salat mit Rinderstreifen, Walnüssen und Balsamicodressing passt dieser trockene Rotsekt bestens.

Preis 14,57€ brutto (0,75l)



2. Probe: 2019 Grosses Gewächs Wartbühl Silvaner QbA trocken

Analysewerte

Restsüße: 7,5 g/L
Säure: 6,3 g/L
Alkohol: 12,5% Vol.

Rebsorte

Die alte weiße Rebsorte stammt eigentlich aus der östlichen Alpenregion, ist in Deutschland aber schon lange heimisch. Die Weine sind geprägt von einer angenehmen Säurestruktur und zeigen je nach Herkunft Frucht und Charakter. Von den hohen Wellen manch internationaler Rebsorte in den letzten 20 Jahren fast an den Rand gedrängt, ist der Silvaner heute jedoch wieder im Kommen.

Drei Sterne

Ertragsbegrenzung auf der Grundlage eines ausgewogenen Menge-Güte-Verhältnisses ist eine wesentliche Voraussetzung für die Bereitung eines Spitzenweines. Die Reben, aus denen die Weine unserer Edition "Drei Sterne" stammen, werden deshalb so angeschnitten, dass am Stock nicht mehr als acht bis höchstens zehn Trauben verbleiben. Ebenso wichtig ist die Vorgabe, die Trauben mit einer hohen Reife zu einem optimalen Zeitpunkt gesund in die Kelter zu bringen.

Trinktemperatur 8-10°C

Lagerfähigkeit 4-6 Jahre

Geschmack

Mit seinem intensiven Duft nach Birne und Mandeln lockt er seine Genießer. Das "Große Gewächs" ist vielschichtig und elegant.

Essensempfehlung

Durch seine Kraft passt der Silvaner ausgezeichnet zu Fisch, Salaten und gegartem hellem Fisch. Er ist ein optimaler Begleiter zu Spargel. Mit seiner frischen Art ist er auch eine hochwertige Bespaßung beim Kochen.

Preis 9,70€ brutto (0,75l)



1. Gang: Maronencremesuppe mit Walnüssen

Zutaten für 2 Personen

- 250g Maronen (vakuumverpackt)
- 50g Walnüsse
- 1 gewürfelte Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 500ml Gemüsebrühe
- 250ml Sahne
- Soßenbinder / Mehlschwitze (Verhältnis Butter zu Mehl 2:1)
- Gewürze: Muskatnuss, Salz, Kreuzkümmel

Schritt für Schritt-Anleitung

1. Die Maronen mit der Zwiebel anschwitzen und den Knoblauch hinzugeben. Dann einen Teil der Walnüsse beimengen und mit etwa 50ml PRIMO ablöschen. Dann mit der Gemüsebrühe aufgießen und etwa 15 Minuten köcheln lassen.
2. Nach der Viertelstunde die Sahne hinzugeben und die Suppe mit der Mehlschwitze oder dem Soßenbinder abbinden, danach mit einem Mixstab pürieren.
3. Suppe mit Muskatnuss, Salz und Kreuzkümmel abschmecken und beim Servieren die übrigen Walnüsse zum Garnieren nutzen.

Harmonisierende Weine

Probe Nummer 3: 2019er Grauer Burgunder „im Barrique gereift“ QbA trocken

Probe Nummer 4: 2019er Cuvée Dialog >R< Weiß QbA trocken



3. Probe: 2019 Grauer Burgunder „im Barrique gereift“

Analysewerte

Restsüße:	1,1 g/L
Säure:	5,5 g/L
Alkohol:	13,5% Vol.

Rebsorte

Er gilt als Mutation des Spätburgunders; in Deutschland wurde der Wert der eigentlich weißen Sorte mit den leicht rötlichen Beeren erstmals Anfang des 18. Jahrhunderts von einem Kaufmann namens Ruland erkannt und der Wein fortan als Ruländer angeboten. Seit ca. 30 Jahren hat sich im Zuge einer moderneren Stilistik und Ausbautechnik eine namentliche Unterscheidung der Weine durchgesetzt: als Grauburgunder wird die Sorte vermarktet, wenn der Wein trocken, frisch-fruchtig und elegant ausgebaut wurde; als Ruländer bezeichnet man ihn, wenn er tiefgolden, süß und füllig auftritt.

Im Barrique gereift

Die Remstallkellerei verwendet normalerweise für ihre Barrique-Edition ausschließlich Weine aus dem Premium-Weinbau-Programm "6 Trauben pro Stock"; neben vielen anderen qualitätsfördernden Maßnahmen wird hier die Anzahl der Trauben an einer Pflanze mit dem Ziel der maximal möglichen Reife beschränkt. Der Graue Burgunder wird jedoch als einziger unserer Barrique-Weine jedes Jahr aus den reifen Trauben mehrerer Weinberge selektioniert, um die angestrebte Qualität zu erzielen. "Im Barrique gereift" heißt, dass die Reifung der Weine in kleinen, 225 Liter fassenden, neuen Eichenholzfässern stattfindet. Ausschlaggebend für die Qualität ist dabei die Herkunft und die Verarbeitung der Fässer, die beständige Kontrolle und Pflege der Weine sowie die Dauer des Ausbaus der Weine in den kleinen Fässern.

Trinktemperatur 8-11°C

Lagerfähigkeit 3-5 Jahre

Geschmack

Trockener Weißwein mit prägnanter Säure und zartem Schmelz; die feinen Fruchtaromen von grünem Apfel, Quitte und Limone werden sanft von den noch spürbaren Barriquenoten eingerahmt; gute Struktur mit Potenzial.

Essensempfehlung

Gut zu gebratenem Fisch, gewürzten Meeresfrüchten und Geflügel. Bei unserem Menü passt er mit seiner breiten und schmelzenden Art bestens zur cremigen Maronensuppe.

Preis 9,70€ brutto (0,75l)



4. Probe: 2019 Dialog >R<

Weißweincuvée QbA trocken

Analysewerte

Restsüße:	1,7 g/L
Säure:	5,3 g/L
Alkohol:	13,5% Vol.

Cuvée

Im Allgemeinen versteht man unter Cuvée einen Wein, der aus mindestens zwei Partien verschnitten wurde. Dabei sind drei verschiedene Arten von Cuvée möglich: Ein Verschnitt von Weinen verschiedener Herkunft, Jahrgänge oder Rebsorten, was sich gegenseitig aber nicht ausschließt. Die Idee hinter einer Cuvée ist meist eine Verbesserung des Ergebnisses gegenüber den Einzelkomponenten. Am bekanntesten ist der "Trollinger mit Lemberger", der Erstgenannte immer mit dem höheren Anteil. Auch der Verschnitt unterschiedlicher Jahrgänge kann einen Qualitätsvorteil bringen, bestes Beispiel ist Champagner, der in der großen Mehrzahl nicht aus einem einzigen Jahrgang stammt. Jahrgangsangaben sind bei Jahrgangsverschnitten selbstverständlich verboten.

DIALOG >R<

Mit unseren beiden Rot- und Weißweincuvéés „Dialog >R<“ bringt die Remstallkellerei ihre bisher hochwertigsten Weine auf die Flasche. In Abstimmung mit dem Kellermeister wurden hier lediglich die hochwertigsten Rebsorten in höchster spätreifer Qualität zu einem stimmigen Dialog verheiratet. Das detailstarke Etikett sowie die von Hand gefertigte und angebrachte Plombe unterstreichen den Fakt, dass es sich bei unserem Dialog >R< nicht um Massenware handelt, sondern um Unikate, welche zum Dialog über den Wein sowie über das Leben anregen sollen.

Trinktemperatur 8-12°C

Lagerfähigkeit 5 bis 7 Jahre

Geschmack

Ein trockener Weißwein, der nicht nur eine vollmundige und tiefgründige Struktur aufweist, sondern auch in Kombination mit dezenten Tönen aus der Lagerung im Holzfass sowie der aromatischen Anmutung der teilnehmenden Rebsorten ein Fest für alle Sinne darstellt.

Essensempfehlung

Gut zu herzhaften Suppen, kräftigen Pastagerichten sowie cremigem Käse. Daher eignet er sich bestens zur der cremig-deftigen Suppe aus Maronen und Walnüssen.

Preis

24,36€ brutto (0,75l)



2.Gang: In Primo geschmorte Schweinebäckchen an cremigem Rahm- wirsing mit herzhaftem Kartoffelpüree & Zweigelt Barrique Jus

Zutaten für 2 Personen

- 600g magere Schweinsbäckle
- 500g Wirsing
- 1 Zwiebel
- 250ml Sahne
- 200g Wurzelgemüse, gewürfelt (Sellerie, Karotten)
- 500g Kartoffeln
- 150g Butter
- 100ml Milch
- 50g Tomatenmark
- Gewürze: Räuchersalz, Sojasoße, Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Schritt für Schritt-Anleitung

1. Die Zwiebelschale und das Wurzelgemüse in einem separaten Topf anschwitzen, sodass es etwas Farbe bekommt. Tomatenmark zugeben und weiter rösten, bis am Topfboden eine schöne dunkle Farbe ersichtlich wird. Mit 200 ml Zweigelt Barrique sowie 100 ml PRIMO #1 ablöschen und mit der gleichen Menge Wasser auffüllen.
2. Die Schweinsbäckle dazugeben und etwa 15 Minuten köcheln lassen. Mit Räuchersalz abschmecken und etwas Sojasoße hinzugeben. Die Soße dann durch ein Sieb streichen lassen und weiterköcheln lassen. Die Bäckle müssen zart sein und von der Gabel fallen, dann sind sie fertig. Wer Zeit hat, kann die Soße etwas einkochen lassen, ansonsten abbinden.
3. Für das Kartoffelpüree Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen, bis sie zerfallen. Wasser abgießen und Kartoffeln im Topf ausdampfen lassen. Milch und etwas Butter dazugeben und mit etwas Muskat abschmecken. Kartoffeln mit einer Gabel oder Presse zerkleinern, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
4. Für den Rahmwirsing Wirsing vom Strunk lösen und in Streifen schneiden. Mit Zwiebeln andünsten und etwas Butter dazugeben. Mit Sahne ablöschen und einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Harmonisierende Weine

Probe Nummer 5: PRIMO #1 QbA halbtrocken

Probe Nummer 6: 2018er Zweigelt „im Barrique gereift“ QbA trocken



Probe 5: Unsere neue Cuvée Alles, außer primitivo!

PRIMO #1

QbA

0,75 l
Euro Brutto **7,70**
Euro 10,27/Liter 16 % MwSt.
Netto Euro 6,64

In der Farbe ein funkelndes Dunkelrot,
in der Nase reife, fruchtige Beeren und
am Gaumen vollmundig und kräftig.
PRIMO No.1 bringt mediterranes
Lebensgefühl ins Glas. Der erste Urlaubs-
wein, der auch zu Hause schmeckt!


REMSTALLKELLEREI
höher. fruchtiger. württemberger.

Restsüße 13,1 g/L | Säure 4,5 g/L | Alkohol 12,5 % Vol.

Der PRIMO #1 eignet sich hervorragend zu kräftigem Käse, gegrilltem Fleisch oder einer herzhaften Antipasti-Platte. Hier passt er als Bestandteil der Soße sowie aufgrund seiner anschniegsamen Art bestens zu den geschmorten Schweinsbäckle.

6. Probe: 2018 Zweigelt „im Barrique gereift“

Analysewerte

Restsüße: 2,6 g/L
Säure: 5,2 g/L
Alkohol: 14,0% Vol.

Rebsorte

Die rote Rebsorte wurde 1922 an der Weinbauschule in Klosterneuburg (Österreich) von Dr. Fritz Zweigelt aus den Sorten St. Laurent und Blaufränkisch gekreuzt. Innerhalb Deutschlands ist Zweigelt besonders in Württemberg sehr erfolgreich. Das erkennt man auch daran, dass die Remstallkellerei fast ein Viertel der nationalen Zweigeltreblächen innehat, quasi als deutscher "Zweigelt-Winkel". Im ertragsreduzierten Weinbau kann die Sorte farbintensive, körperreiche und lagerfähige Weine mit intensivem Beerenaroma hervorbringen; Zweigelt gilt auch als gut geeignet für den Barrique-Ausbau.

Trinktemperatur 16-18°C

Lagerfähigkeit 5-8 Jahre

Geschmack

Ein kräftiger Rotwein mit Röstaromen und Anklängen von reifen Beeren. Im Geschmack ist der Zweigelt wuchtig und gehaltvoll. Die Lagerzeit im Barriquefass betrug 16 bis 18 Monate.

Essensempfehlung

Der extravagante Zweigelt aus dem Barrique ist ein idealer Begleiter zu Lammsteaks oder Wildgerichten. In diesem Fall empfehlen wir diesen herausragenden Tropfen zu dem deftigen Hauptgericht, aber auch zu einer kakaobetonen, eher herben, Dessertvariante versprüht dieser Wein Eleganz.

Auszeichnungen

Landesweinprämierung 02/2020 GOLDRAND

Frankfurt International Trophy® 2020 GOLD

AWC Vienna 2020 GOLD

Preis 18,52€ brutto (0,75l)



3. Gang: Dessert – selbst kreativ werden

Zutaten für 2 Personen

- komplett freie Fantasie und Kreativität

Schritt für Schritt-Anleitung

1. Wir sind auf eure Nachtischkompositionen gespannt, zeigt sie uns gerne auf Instagram und verlinkt uns @achtwerkevents.

Kochen ist Liebe...

Timo | Achtwerkevents

Harmonisierende Weine

Jeder Wein, den ihr dazu für passend empfindet. Vielleicht findet sich der Wein ja auch im Gericht wieder?





Remstalkellerei eG

Kaiserstraße 13

71384 Weinstadt

Telefon: 0 71 51 / 69 08-0

Telefax: 0 71 51 / 69 08-38

www.remstalkellerei.de

info@remstalkellerei.de

Weinstadt, 4. Dezember 2020

Nachbestellung eines Weines der Online-Weinprobe „Wein-Nachts-Zeit“ vom 11.12.2020

Kunden-Nr.	Name
Straße	PLZ/Ort
Telefon	Telefax

Die verkosteten Weine

Art.-Nr. 05632		Syrah Sekt b.A. brut nature trad. Flaschengärung 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		14,57€ brutto je Flasche (19,43€/Liter)
Art.-Nr. 92012	2019	Silvaner Großes Gewächs Wartbühl QbA trocken 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		9,70€ brutto je Flasche (12,93€/Liter)
Art.-Nr. 66032	2019	Grauer Burgunder „im Barrique gereift“ QbA trocken 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		9,70€ brutto je Flasche (12,93€/Liter)
Art.-Nr. 93432	2019	Cuvée Dialog >R< Weiß QbA trocken 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		24,36€ brutto je Flasche (32,48€/Liter)
Art.-Nr. 19212		PRIMO #1 QbA halbtrocken 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		7,70€ brutto je Flasche (10,27€/Liter)
Art.-Nr. 18232	2018	Zweigelt „im Barrique gereift“ QbA trocken 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		18,52€ brutto je Flasche (24,69€/Liter)

Datum/Unterschrift

Zzgl. Versandkosten:

Bis 6 Flaschen 5,95€

7-11 Flaschen 7,45€

AKTION:

AB 12 FLASCHEN

LIEFERUNG

FREI HAUS, AB 150€ 5%

RABATT, AB 300€ 10%. BIS

Geschäftsführender Vorstandsvorsitzender: Peter Jung
 Vorstand: Friedhelm Illg (Stellv.), Eberhard Heubach
 Aufsichtsratsvorsitzender: Stefan Altenberger
 Amtsgericht Stuttgart
 Genossenschaftsregister-Nr.: 260131
 USt.ID-Nr.: DE147 215 574, ILN: 4 000 748 000 009

Volksbank Stuttgart eG (BLZ 600 901 00) Kto.-Nr. 1 573 404 004
 IBAN: DE65 6009 0100 1573 4040 04 | BIC: VOBADDE33

Kreissparkasse Waiblingen (BLZ 602 500 10) Kto.-Nr. 1 100 002
 IBAN: DE56 6025 0010 0001 1000 02 | BIC: SOLADES1WBN

Steuer-Nr.: 90491/80116, Finanzamt Waiblingen

Öffnungszeiten Wein-Pavillon:

Montag bis Freitag 09:30 bis 18:00 Uhr
 Samstag 09:30 bis 13:00 Uhr
 Adventssamstage Bis 16 Uhr

Bürozeiten:

Montag bis Donnerstag 07:30 bis 17:00 Uhr
 Freitag 07:30 bis 13:30 Uhr