

Booklet

WEIN UND BINGO FIEBER

30.04.2021 ab 19 Uhr



Die digitale Probe „Wein- & Bingofieber“ am 30. April ab 19 Uhr

Remstalkellerei eG

Kaiserstraße 13
71384 Weinstadt

Telefon: 0 71 51 / 69 08-13

Telefax: 0 71 51 / 69 08-67

www.remstalkellerei.de

helen.zupina@remstalkellerei.de

Weinstadt, 16. April 2021

Sehr geehrte Weinprobenteilnehmerin, sehr geehrter Weinprobenteilnehmer,
lieber Bingofan,

vielen Dank, dass Sie ein Teil unserer sechzehnten Live-Veranstaltung werden möchten. Nach tollen Weinproben mit herausragender kulinarischer Begleitung möchten wir dieses Mal einen geselligen Bingoabend mit einer Verkostung eher leichter und junger Weine kombinieren. Wir freuen uns! Damit Sie und mögliche Beiwohnende 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 Secco, die beiden Weißweine sowie den Roséwein im Kühlschrank auf eine passende Trinktemperatur von ca. 8°C herunterzukühlen. Für den Genuss der Produkte empfiehlt sich pro Teilnehmer ein nicht zu bauchiges Weinglas. 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. 2020er Muskateller Secco 0,75l
2. 2020er Blanc de Noir „BN“ QbA feinfruchtig 0,75l
3. 2019er Sauvignon Blanc *** QbA trocken 0,75l
4. 2020er Muskattrollinger Rosé „MR“ QbA feinfruchtig 0,75l
5. 2019er Dornfelder „D“ QbA feinherb 0,75l
6. 2019er Merlot „M“ QbA trocken 0,75l

Bei den jeweiligen Expertisen finden Sie auch passende Speiseempfehlungen zu den jeweiligen Weinen. Am Ende des Booklets finden Sie eine Beschreibung über den Ablauf von Bingo und welche Utensilien Sie neben den am Booklet angebrachten Bingoscheinen noch benötigen. Des Weiteren haben wir Ihnen ein Bestellformular beigefügt, 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 Zupina & Frederic Karberg

Leitung Weinpavillon / Vertrieb Digital

1. Probe: 2020er Muskateller Secco

Analysewerte

Restsüße: 21,1 g/L
Säure: 5,8 g/L
Alkohol: 11,0% Vol.

Rebsorte

In Deutschland ist die alte weiße Rebsorte eine Rarität; das mag daran liegen, dass in unseren Breiten ein gutes Jahr, ein gutes Terroir und viel Können nötig sind, damit der Muskateller seine Stärken voll ausspielen kann. Die Weine bringen unter den genannten Voraussetzungen goldgelbe, duftige, im Geschmack leicht würzige Tropfen hervor, die zum Betonen der Fruchtaromen gern mit etwas Süße abgerundet werden.

Secco

Seit einigen Jahren hat sich der Name „Secco“ für den etwas in die Jahre gekommenen, aber weingesetzlich nach wie vor korrekten Begriff „Perlwein“ etabliert. Er bezeichnet in der Regel angenehm-spritzige Tropfen, die auf Weiß- oder Roséweinen basieren. Von Schaumwein unterscheidet sich Perlwein vor allem durch die Herstellungsmethode: Die Kohlensäure stammt in der Regel nicht aus einer zweiten Gärung, sondern wird meist zugesetzt. Der Druck muss dabei zwischen 1 und 2,5 bar liegen. Produkte mit einem höheren Druck gelten als Schaumweine und werden mit einer speziellen Steuer belegt.

Trinktemperatur 6-8°C

Lagerfähigkeit 2-3 Jahre

Geschmack

Jugendlich-frischer, angenehm spritziger, dabei lieblich daherkommender Secco mit fruchtig-würziger, zart exotischer Muskatanmutung - ein super Aperitif!

Essensempfehlung

Ideal zu leichter Sommerküche, als Aperitif oder Erfrischung bei Partys – und super für einfach mal so zwischendurch! Der Secco bandelt auch prima mit der fernöstlichen Küche an, zum Beispiel zu einem „Goma Wakame“ (Seealgensalat).



Preis

8,60€ brutto (0,75l)



2. Probe: 2020 >BN< Blanc de Noir QbA feinfruchtig

Analysewerte

Restsüße	19,0 g/L
Säure	4,6 g/L
Alkohol	11,5% Vol.

Blanc de Noir

Der Weiße aus Schwarzen, wie Blanc de Noir(s) (mit oder ohne s) wörtlich übersetzt heißt, ist ein bisweilen zart rosa schimmernder heller Wein, der aus roten Trauben gekeltert wurde. Hierbei werden die roten Trauben sanft gepresst und der weiße Saft der roten Trauben tritt aus dem Traubenfleisch. Die Traubenschale, auch Maische genannt, wird danach sofort vom Saft getrennt, damit dieser seine besondere Farbe behält. Es bestehen Regeln für seine Herstellung, die wichtigste besagt, dass er zu 100 % aus roten Sorten vinifiziert werden muss, eine konkrete Farbvorgabe gibt es dagegen nicht. Blanc de Noirs sind meist leichte, sommerliche Weine, die zudem mit einer bekömmlichen Säure für einen hohen Trinkfluss sorgen.

Trinktemperatur 8-10°C

Lagerfähigkeit 2-3 Jahre

Geschmack

Dieser wunderbare Blanc de Noir - ein heller, bisweilen zart rosa schimmernder Wein, der aus roten Trauben gekeltert ist - überzeugt mit harmonischer Fruchtsüße und feinen Beerenaromen.

Essensempfehlung

Er ist ein idealer Begleiter zu leichten sommerlichen Gerichten wie Salaten, Meeresfrüchten und Fisch.

Preis 4,80€ brutto (0,75l)



3. Probe: 2019 Sauvignon Blanc ***

QbA trocken

Analysewerte

Restsüße: 1,5 g/L
Säure: 6,4 g/L
Alkohol: 13,5% Vol.

Rebsorte

Im Remstal war Sauvignon Blanc schon vor 150 Jahren kein Unbekannter – damals unter dem Namen Muskat-Sylvaner. Deutschlandweit sind heute wieder 300 ha mit der weißen Edelsorte bestockt; und gerade die deutschen Sauvignon Blanc erhalten bei internationalen Verkostungen immer häufiger herausragende Bewertungen. Das mag auch am hiesigen Klima liegen, das die sortenspezifischen Eigenschaften unterstützt: das unverkennbare Aroma von zarten Gräsern, Paprika und Stachelbeeren.

Edition „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 8-12°C

Lagerfähigkeit 2-3 Jahre

Geschmack

Angenehm duftiger, äußerst facettenreicher und rassischer Sauvignon Blanc mit sortentypischem Bouquet von Heu und Paprika; am Gaumen jugendlich-frisch mit exotischer Fruchtanmutung von reifer Melone, Grapefruit und Stachelbeere.

Essensempfehlung

Der Sauvignon Blanc mit seiner leicht exotischen Anmutung ergänzt sich hervorragend mit dem fruchtigen Geschmack einer Kürbiscremesuppe oder zu einem Gericht mit weißem Spargel.

Preis 9,95€ brutto (0,75l)



4. Probe: 2020 Muskattrollinger Rosé

>MR< QbA feinfruchtig

Analysewerte

Restsüße: 13,7 g/L
Säure: 4,8 g/L
Alkohol: 12,0% Vol.

Rebsorte

Die seit etwa 1830 bekannte rote Rebsorte geht vermutlich auf eine spontane Kreuzung im Weinberg aus Trollinger und gelbem Muskateller zurück und wurde zunächst als Tafeltraube kultiviert. In Württemberg werden daraus seit einiger Zeit außergewöhnlich aromatische Weine gekeltert und auch zu Sekt verarbeitet. Ergibt meist leichte, aber angenehm aromatisch-fruchtige Tropfen mit intensivem Muskatduft.

Rosé

Das Prinzip der Roséwein-Bereitung beruht darauf, dass - je nach gewünschter Farbintensität - die Maische roter Trauben bereits nach recht kurzer Zeit abgepresst wird. Je kürzer der Kontakt mit den Schalen, in denen sich die roten Farbstoffe befinden, desto heller wird der daraus bereitete Wein. Ansonsten ist die Roséweinbereitung mit der für Weißwein weitgehend identisch. Besondere Methoden werden hauptsächlich danach unterschieden, welcher Weintyp produziert werden soll. Weißherbste werden so gekeltert, dass sie praktisch keine Farbe zeigen, vielleicht bis auf einen rötlichen Schimmer.

Trinktemperatur 8-12°C

Lagerfähigkeit 2-3 Jahre

Geschmack

Wunderbar fruchtiger Muskattrollinger Rosé mit Frische am Gaumen, die durch die kühle Trinktemperatur weiter entfacht wird. In der Nase ist er duftig und erinnert, unterlegt von einer deutlichen Muskatnote, an rote Beeren.

Essensempfehlung

Als klassischer Rosé ist der aromatische Muskattrollinger natürlich ein prima Wein für warme Tage; besonders gut schmeckt er zu sommerlichen Desserts wie einem Beerenquark, Hefezopf (auf Wunsch gerne mit Marmelade) oder Blauschimmelkäse.

Preis 5,95€ brutto (0,75l)



5. Probe: 2019 Dornfelder

>D< QbA feinherb

Analysewerte

Restsüße: 11,8 g/L
Säure: 4,4 g/L
Alkohol: 12,0% Vol.

Rebsorte

Die rote Rebsorte wurde im Jahr 1955 von August Herold in Weinsberg aus Helfensteiner x Heroldrebe gezüchtet; benannt ist der Dornfelder nach dem Gründer der damals noch Königlichen Weinbauschule in Weinsberg, Immanuel Dornfeld. Die immer tiefroten, fruchtbetonten Rotweine haben meist einen hohen Gerbstoffgehalt und können damit Tiefe und Struktur erreichen; mit diesen Eigenschaften erzielt der Dornfelder auch im Barrique regelmäßig gute Ergebnisse.

Die Rebsortenlinie

Frech, frisch und vielfältig. Unsere Rebsortenlinie weiß voll und ganz zu überzeugen! *Markant. Jung. Sortentypisch.* „The Party goes on!“ Immer auf der Höhe, immer fruchtiger, für immer württemberger. Die Linie vereint modernes Design mit geradlinigen, klaren Rebsortenweinen. Weine zum Trinken ohne viel „tamm, tamm“.

Trinktemperatur 16-18°C

Lagerfähigkeit 3-5 Jahre

Geschmack

Gehaltvoller, besonders fruchtiger und zart süßer Dornfelder mit weichen Tanninen und Noten von Holunder und Kirsche und wohligh anhaltendem Abgang.

Essensempfehlung

Der fruchtige Dornfelder passt gut zu Nudel- und Fleischgerichten aller Art. So macht er sich beispielsweise hervorragend zu einem schönen Schweinesteak vom Grill.

Preis 5,25€ brutto (0,75l)



6. Probe: 2019 Merlot

>M< QbA trocken

Analysewerte

Restsüße:	1,3 g/L
Säure:	5,2 g/L
Alkohol:	13,0% Vol.

Rebsorte

Der in Frankreich heimische Merlot gilt heute als internationale Rebsorte, die außer in ganz Wein-Europa besonders auch in Übersee erfolgreich angebaut wird. Berühmtheit hat die Sorte jedoch seit dem 18. Jahrhundert zusammen mit dem Cabernet Sauvignon bzw. Cabernet Franc als Grundlage für die roten Bordeauxweine erhalten. Sortenrein angebaut ergibt Merlot je nach Standort fruchtige, manchmal körperreiche, auf jeden Fall aber vollmundige Weine. Besonders die Fähigkeit, andere Rebsorten in Cuvées abzurunden und die Weine dadurch früher trinkbar zu machen, ist eine Stärke der Sorte.

Trinktemperatur 16-18°C

Lagerfähigkeit 4-5 Jahre

Geschmack

Angenehm feinfruchtig in der Nase erinnert er an reife Sauerkirschen. Am Gaumen setzt sich der fruchtige Charakter fort und wird von feinen Gerbstoffen untermalt.

Essensempfehlung

Der Merlot passt sehr gut zu würzigem Hartkäse wie Manchego, Bergkäse oder Emmentaler. Alternativ empfehlen sich würzige Produkte vom Rind wie beispielsweise ein schöner Bresaola, Bündner Fleisch, ein gerauchter Schinken oder Beef Jerky (Trockenfleisch).

Preis 6,90€ brutto (0,75l)



BINGO – Herkunft und Spielregeln

Bingo hat eine längere Tradition als die Remstalkellerei, bereits 1929 wurde es in Amerika unter dem vorläufigen Namen „Beano“ populär. Als eine der Gewinnerinnen im Jubelsturm „Bingo“ rief, änderte der Erfinder der Beano-Runden, Edwin Lowe, den Namen von Beano in Bingo ab, da er diesen passender fand. Heutzutage wird Bingo mit 75 von 1 bis 75 nummerierten Bällen gespielt, die nach und nach aus einer Bälletrommel gezogen werden. Die Mitspieler nehmen mit ihren Bingoscheinen am Geschehen teil, auf welchen 24 willkürliche Zahlen von 1 bis 75 sowie ein Jokerfeld in der Mitte aufgedruckt sind. Im Laufe des Spiels markiert man die gezogenen Zahlen mit einem farbigen Marker oder legt eine Münze auf das Feld, um zu verdeutlichen, dass man diese Zahl abgedeckt hat. Daher ist beim Bingo immer volle Aufmerksamkeit von Vorteil. Das Schöne beim Bingo ist, dass es keine festgelegten Regeln gibt und so jede partizipierende Gruppe verfahren kann, wie sie möchte. Im ersten Schritt wird die- oder derjenige als Gewinner/in deklariert, der eine volle waagrechte oder senkrechte Reihe ausfüllen konnte. Jedoch haben die Leute dann noch Zeit, ihn/sie auf dem Weg zur komplett befüllten Bingokarte einzuholen. So entsteht ein witziger und lockerer Spieleabend, bei dem man auch seine ganz eignen privaten Gewinne festlegen kann. So kann der oder die Erste mit einer vollen Bingokarte beispielsweise von den anderen zum Essen eingeladen werden oder erhält eine Flasche Wein seiner Wahl. In den Kneipenversionen von Bingo prostet man sich beim Ziehen einer Schnapszahl (11,22,33,44,55,66) auch gerne mit der versammelten Runde zu.

Kurz zusammengefasst – ihr benötigt:

- Die Bingoscheine, die am Booklet befestigt sind
- Ausreichend Münzen, Spielchips oder alternativ einen Textmarker zum Markieren der gezogenen Zahlen
- Zum zusätzlichen Spaß kann man sich in der privaten Runde auf eigene Regeln und Gewinne einigen
- Es gibt zwei Gewinnmomente: 1. Volle Reihe oder Spalte | 2. Komplette Bingokarte ausgefüllt

Quellen:

<https://www.greelane.com/geisteswissenschaften/geschichte--kultur/history-of-bingo-4077068/>

<https://www.bingokarten.de/bingo-spielregeln>

<https://www.spielregeln-spielanleitungen.de/gluecksspiel/spielregeln-bingo/#:~:text=75%2DBall%2DBingo,->

[Die%20Bingo%2DKarten&text=Das%20bedeutet%2C%20jeder%20Buchstabe%20geh%2C%3B6rt,ein%20gewisses%20Spektrum%20an%20Zahlen.&text=Alle%2010%20bis%2015%20Sekunden,\(Coverall%E2%80%9C%2DSpielweise\)](https://www.spielregeln-spielanleitungen.de/gluecksspiel/spielregeln-bingo/#:~:text=75%2DBall%2DBingo,-Die%20Bingo%2DKarten&text=Das%20bedeutet%2C%20jeder%20Buchstabe%20geh%2C%3B6rt,ein%20gewisses%20Spektrum%20an%20Zahlen.&text=Alle%2010%20bis%2015%20Sekunden,(Coverall%E2%80%9C%2DSpielweise))

Weinstadt, 16. April 2021

Nachbestellung eines Weines der Onlineprobe „Wein- & Bingofieber“ vom 30.04.2021

Kunden-Nr.	Name
Straße	PLZ/Ort
Telefon	Telefax

Die verkosteten Weine

Art.-Nr. 61132	2020	Muskateller Secco Deutscher Perlwein 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		8,60€ brutto je Flasche (11,47€/Liter)
Art.-Nr.14612	2020	Blanc de Noir „BN“ QbA feinfruchtig 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		4,80€ brutto je Flasche (6,40€/Liter)
Art.-Nr. 60612	2019	Sauvignon Blanc *** QbA trocken 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		9,95€ brutto je Flasche (13,27€/Liter)
Art.-Nr. 12712	2020	Muskattrollinger Rosé „MR“ QbA feinfruchtig 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		5,95€ brutto je Flasche (7,93€/Liter)
Art.-Nr. 18112	2019	Dornfelder „D“ QbA feinherb 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		5,25€ brutto je Flasche (7,00€/Liter)
Art.-Nr. 15812	2019	Merlot „M“ QbA trocken	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		6,90€ brutto je Flasche (9,20€/Liter)

Datum/Unterschrift

Zzgl. Versandkosten (je Paket):

Bis 6 Flaschen 5,95€

7-12 Flaschen 7,45€

**JETZT UNSERE NEUE
PREISLISTE MIT VIELEN
NEUHEITEN ENTDECKEN –
REMSTALKELLEREI.DE/WEIN-
PAVILLON**