

## Booklet

# Wilder Wein

20.11.2020 ab 19 Uhr



**Digitale Weinprobe „Wilder Wein“ am 20.11.2020**

**Remstalkellerei eG**

Kaiserstraße 13  
71384 Weinstadt

Telefon: 0 71 51 / 69 08-13

Telefax: 0 71 51 / 69 08-67

[www.remstalkellerei.de](http://www.remstalkellerei.de)

[helen.schmalzried@remstalkellerei.de](mailto:helen.schmalzried@remstalkellerei.de)

Weinstadt, 29. Oktober 2020

Sehr geehrte Weinprobenteilnehmerin, sehr geehrter Weinprobenteilnehmer,  
liebe Liebhaberinnen und Liebhaber wilder Weine und wilder Speisen,

vielen Dank, dass Sie ein Teil unserer elften Live-Veranstaltung werden möchten. Die Trauben für den Jahrgang 2020 sind nun alle im Keller, endlich können wir uns wieder mit voller Kraft den Live-Tastings widmen. Daher freuen wir uns sehr darüber, Sie wieder oder zum ersten Mal begrüßen zu dürfen. 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 zwei Weißweine und das Vorspiel im Kühlschrank auf eine passende Trinktemperatur von ca. 8°C herunterzukühlen. Der Lemberger 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 Lemberger Barrique 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. 2018er Schwarzriesling Rosé Sekt 0,75l
2. 2020er Dornfelder Rosé „Das Vorspiel“ QbA feinherb 0,75l
3. 2019er Sauvignon Blanc \*\*\* QbA trocken 0,75l
4. 2018er Merlot mit Cabernet >MC< QbA trocken 0,75l
5. 2018er Lemberger „im Barrique gereift“ QbA trocken 0,75l
6. 2019er Muskateller „im Barrique gereift“ QbA trocken 0,75l

Zu den jeweiligen Expertisen finden Sie auch drei schmackhafte und zu den Weinen harmonisierende Rezepte von Frank Windeisen aus der Traube Hanweiler. Auf unserem Youtube-Kanal „Remstalkellerei“ finden Sie in Kürze auch ein Kochvideo zu den Rezepten. Sie haben zudem die Möglichkeit, das Menü bei der Traube Hanweiler telefonisch unter der 07195/139900 oder per E-Mail an [gasthof@traube-hanweiler.de](mailto:gasthof@traube-hanweiler.de) für einen Preis von 29,90 € vorzubestellen und am Tag des Tastings, den 20.11.2020, von 13:30 – 15 Uhr abholen zu können. Bitte bestellen Sie das Menü bis spätestens Dienstag, den 17.11.2020, vor. 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: 2018 Schwarzriesling

## Rosé Sekt

### Analysewerte

Restsüße:	12,3 g/L
Säure:	5,3 g/L
Alkohol:	12,0% Vol.

### Rebsorte

Der vor allem in Württemberg äußerst beliebte Schwarzriesling ist eng verwandt mit den Sorten der Burgunderfamilie. Den Namensteil "Riesling" verdankt er lediglich seiner Ähnlichkeit mit diesem in Form und Wuchs. In Frankreich findet sich der Schwarzriesling unter dem Synonym Pinot Meunier (auch Müllerrebe) als Bestandteil vieler Champagnergrundweine, was seinen bei uns guten Ruf bestätigt. Schwarzriesling bringt meist unkomplizierte, rubin- bis ziegelrote Weine hervor, die am Gaumen fruchtig und geschmeidig wirken.

### Sekt

Sekt hat in Deutschland eine lange Tradition. Es wird dem damals berühmt-berüchtigten Darsteller der Shakespeare-Figur Falstaff, Ludwig Devrient, nachgesagt, er hätte jeden Abend in seiner Berliner Stammkneipe nach seinen Auftritten fleißig gebechert. Allerdings muss er 1825 seine Bestellung leicht variiert und mit einem Shakespeare-Zitat verknüpft haben, das etwa „...bring er mir Sekt, Bube! Ist keine Tugend mehr auf Erden?“ lautete. Der Kellner hatte wohl nicht so gut aufgepasst und Devrient den üblichen Schaumwein gebracht; der Hintergrund: Falstaff verlangt in Heinrich IV. eindringlich nach „Sack“, von den Engländern aus Sec (wegen "trocken") oder Seco o. ä. entnommen und zwar für Sherry (obwohl schon damals oft nicht wirklich trocken!). Jedenfalls hatte sich das Wort „Sack“ zu dieser Zeit im Deutschen mittels Lautverschiebung bereits in „Sekt“ verwandelt, gemeint war aber immer Sherry. Die pompös-missverständliche Bestellung des Herrn Devrient muss sich in einschlägigen Kreisen herumgesprochen haben, so dass das Wort „Sekt“ als Alternative zu „Champagner“ immer geläufiger wurde. Bei Sekt bildet sich die Kohlensäure durch eine zweite Gärung, der Druck im Inneren der Flasche muss mindestens 3 bar betragen. Die Flasche muss zudem mit einem pilzförmigen Stopfen verschlossen werden.

**Trinktemperatur** 6-8°C

**Lagerfähigkeit** 2-3 Jahre

### Geschmack

Der lachsfarbene, wunderbar spritzige Sektklassiker präsentiert sich jugendlich-frisch mit feinen Fruchtnuancen von Erdbeere, Kirsche und Blutorange, am Gaumen wirkt er zart und cremig, dass es eine wahre Freude ist.

### Essensempfehlung

Der Schwarzriesling Rosé Sekt ist ein toller Aperitiv für jeden schönen Anlass oder Abend.

### Preis

**6,38€ brutto (0,75l)**





## 2. Probe: 2020 Das Vorspiel Dornfelder Rosé

### Analysewerte

Restsüße:	14,8 g/L
Säure:	5,0 g/L
Alkohol:	11,5% 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.

### 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** 8-11°C

**Lagerfähigkeit** 1-2 Jahre

### Geschmack

Als Vorbote des neuen Jahrgangs macht unsere neueste Kreation Appetit auf die kommenden 2020er-Weine. Frisch und fruchtig, mit intensiven Kirsch- und Erdbeeraromen, ist dieser Rosé ein perfekter Aperitif, der einfach Spaß macht.

### Essensempfehlung

Generell passt dieser Rosé hervorragend zu einem klassischen Käsekuchen, zu mediterranen Speisen wie Frischkäse-Variationen wie beispielsweise ein mit Tomaten und Balsamico-Creme garnierter Burrata/Mozzarella oder als unterhaltsamer Begleiter beim Kochen der Gerichte.

**Preis** 5,80€ brutto (0,75l)



# 1. Gang: Kürbiscremesuppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln

## Zutaten für 4 Personen

- 300g Hokkaido Kürbis
- 150g Kartoffeln, roh & geschält
- 1 Stück Zwiebel
- 800ml Gemüsebrühe
- 200ml Sahne
- Olivenöl, Ingwer, Curry, Chili, Salz, Pfeffer(mühle)

## Für die Weißbrotwürfel

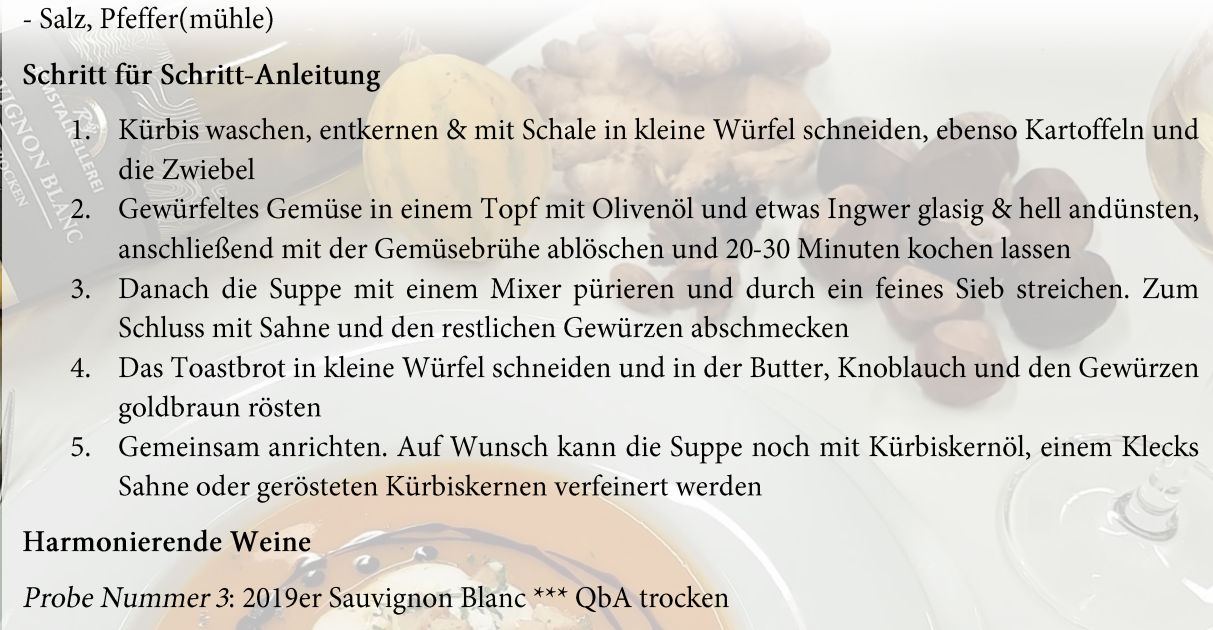
- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 TL Butter
- 1 Knoblauchzehe
- Majoran
- Salz, Pfeffer(mühle)

## Schritt für Schritt-Anleitung

1. Kürbis waschen, entkernen & mit Schale in kleine Würfel schneiden, ebenso Kartoffeln und die Zwiebel
2. Gewürfeltes Gemüse in einem Topf mit Olivenöl und etwas Ingwer glasig & hell andünsten, anschließend mit der Gemüsebrühe ablöschen und 20-30 Minuten kochen lassen
3. Danach die Suppe mit einem Mixer pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Zum Schluss mit Sahne und den restlichen Gewürzen abschmecken
4. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in der Butter, Knoblauch und den Gewürzen goldbraun rösten
5. Gemeinsam anrichten. Auf Wunsch kann die Suppe noch mit Kürbiskernöl, einem Klecks Sahne oder gerösteten Kürbiskernen verfeinert werden

## Harmonisierende Weine

Probe Nummer 3: 2019er Sauvignon Blanc \*\*\* QbA trocken





### 3. Probe: 2019 Sauvignon Blanc \*\*\*

#### 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 der Kürbiscremesuppe sowie der Vielzahl an Gewürzen und der leichten Schärfe.

**Preis** 9,70€ brutto (0,75l)



## 2.Gang: Rehragout in Rotweinsauce mit Wurzelgemüsewürfelchen & Brezelknödeln

### Zutaten für 4 Personen

- 500g Rehfleisch von Schulter, Blatt und Hals (gewürfelt)
- 50g Tomatenmark
- 250ml Rotwein (z.B. einen gereiften Frühburgunder aus dem Barrique)
- ½ kleine Sellerieknolle
- 1 Karotte, Zwiebel, Knoblauchzehe
- 8 Wacholderbeeren, schwarze Pfefferkörner
- 3 Thymianzweige, Lorbeerblätter, Nelken, ½ Zimtstange
- 800ml Wildfond oder Gemüsebrühe
- 30g Mehl
- 2EL Preiselbeeren

### Für die Brezelknödel

- 4 Brezeln (vom Vortag)
- 2 Eier
- 150ml Milch
- 1 Zwiebel
- Petersilie, Salz, Muskat, Butter, Semmelbrösel

### Schritt für Schritt-Anleitung

1. Zwiebel & Knoblauch würfeln, Rehgulasch in wenig Öl in einem Topf braun anrösten, dann die Zwiebel-/Knoblauchwürfel zugeben und kurz mitdünsten lassen. Mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. Tomatenmark und Hälfte der Preiselbeeren zugeben und kurz anrösten, danach mit Mehl bestäuben und dieses rasch untermischen und mit dem Rotwein ablöschen. Rotwein reduzieren lassen, dann mit Fond/Brühe angießen
2. Wacholderbeeren & Pfeffer mit einem Mörser zerdrücken. Alle Gewürze in einen Teebeutel füllen und im Topf „versenken“. Rehgulasch auf kleiner Flamme etwa 45 Minuten köcheln lassen, immer mal wieder umrühren.
3. Jetzt Sellerie und Karotte schälen und klein würfeln, zu dem Ragout geben und weitere 30 Minuten köcheln lassen, dann Teebeutel aus dem Topf nehmen. Bei Bedarf nochmal andicken (Soßenbinder oder Speisestärke/Wassergemisch), nun nach Gusto nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. Großen EL Preiselbeeren unterrühren
4. Brezeln in sehr dünne Scheiben schneiden. Milch mit Salz & Muskat würzen, erwärmen & über die Scheiben gießen, dann 20 Minuten ziehen lassen. Zwiebel fein würfeln & in einer Pfanne mit etwas Butter (hell) andünsten, unter die Brezelmasse geben & alles gut durchkneten. Anschließend feingehackte Petersilie & Eier mit der eingeweichten Brezelmasse verkneten. Nun Hände mit Wasser anfeuchten & beliebig große Knödel formen. Dabei den Teig gut zusammendrücken & Kugeln formen. Die Knödel in einem großen Topf mit leicht kochendem Salzwasser 15-20 Minuten (je nach Größe) ziehen lassen, bis sie nach oben steigen.

### Harmonisierende Weine

Probe Nummer 4: 2018er Merlot mit Cabernet >MC< QbA trocken

Probe Nummer 5: 2018er Lemberger „im Barrique gereift“ QbA trocken



## 4. Probe: 2018 Merlot & Cabernet

### >MC<

#### Analysewerte

Restsüße:	1,7 g/L
Säure:	4,7 g/L
Alkohol:	13,5% Vol.

#### Rebsorte

*Merlot* - 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 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.

*Cabernet Sauvignon* – Die international erfolgreiche, weltweit am zweithäufigsten angebaute rote Rebsorte ist ursprünglich im Bordelais zu Hause und dort wechselweise mit Merlot, Cabernet Franc und weiteren Sorten Bestandteil vieler berühmter Château-Weine. Die Sorte erbringt dunkle, tanninreiche und säurebetonte Weine mit einem typischen Hauch Pfeffer in der Nase und einem charakteristischen Geschmack vor allem nach Cassis und anderen roten Früchten, oft auch nach Paprika. Als Besonderheit gilt die konstante Ausprägung dieser Eigenschaften über unterschiedliche Standorte hinweg. In Deutschland ist Cabernet Sauvignon mit heute etwa 300 ha Rebfläche im Kommen.

**Trinktemperatur** 16-18°C

**Lagerfähigkeit** 2-4 Jahre

#### Geschmack

Die Aromen von dunklen Waldfrüchten verleihen dieser Cuvée einen dezent erdigen Geschmack. Seine feinen Vanille- und Röstaromen werden von charakteristischen Tanninen untermalt. Der kräftige Abgang ist international inspiriert.

#### Essensempfehlung

Diese Cuvée schmeckt ausgezeichnet zu italienischer und französischer Küche, aber auch zu Schmorgerichten und Steaks. Mit seiner feinen Charakteristik ergänzt er das Hauptgericht bestens, ohne es zu übertönen.

**Preis** 6,73€ brutto (0,75l)





## 5. Probe: 2018 Lemberger „im Barrique gereift“

### Analysewerte

Restsüße:	2,3 g/L
Säure:	5,5 g/L
Alkohol:	14,0% Vol.

### Rebsorte

Der offizielle Name ist „Blaufränkisch“ und sehr wahrscheinlich stammt die alte Sorte auch aus dem Westen des ehemals dehr großen Frank(en)reichs. Nach Württemberg, wo man den Lemberger schon lange kennt, ist er jedenfalls über Österreich gekommen. Wegen seiner besonderen Eigenschaften wurde Lemberger gern für Kreuzungen verwendet, z.B. im Zweigelt (St. Laurent x Blaufränkisch). Lemberger kann kräftige, lagerfähige Weine und interessante Rosésekte mit fruchtbetontem Charakter hervorbringen.

### Im Barrique gereift

Die Remstalkellerei verwendet für ihre Barrique-Edition ausschließlich Weine aus dem Premium-Weinbauprogramm "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. "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** 16-18°C

**Lagerfähigkeit** 4-6 Jahre

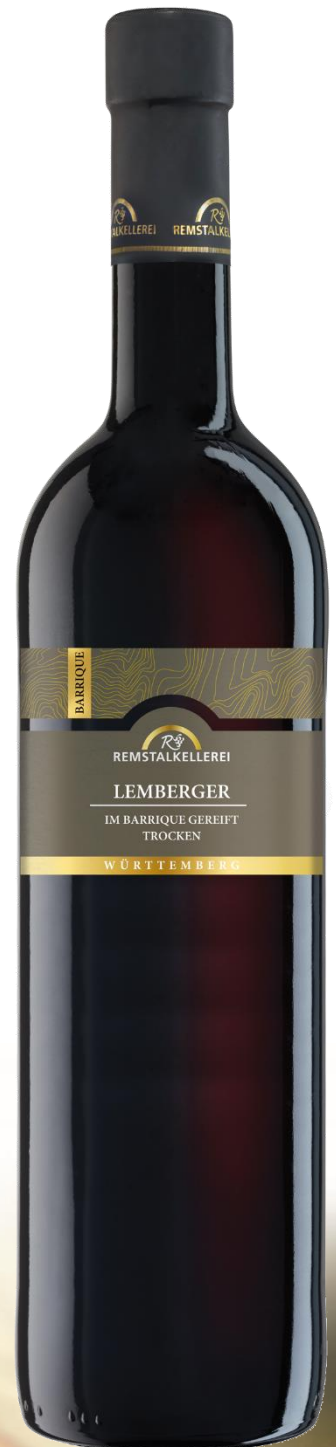
### Geschmack

Eleganter Rotwein mit feiner Cassisnote und etwas Brombeere am Gaumen. Zarte Andeutung von Vanille untermalt mit dezenten Gerbstoffen.

### Essensempfehlung

Der gehaltvolle Lemberger ist ein Wein für festliche Anlässe; da passt er bestens zu geschmortem Rind, Wild oder kräftigem Käse. Daher macht er sich besonders zu dem geschmorten Rehgulasch, welches er mit seiner Eleganz und Finesse bestens begleitet und die Röstaromen des Fleisches und die leichten Tannine der Soße aufnimmt.

**Preis** 16,08€ brutto (0,75l)



## 3. Gang: Schwäbischer Ofenschlupfer

### Zutaten für 4 Personen

- 800g Äpfel
- ½ Zitrone (Saft)
- 8 Brötchen oder 1 Stück Hefezopf vom Vortag
- 3 Eier
- ½ l Milch
- 200g Sahne
- Zucker, Zimt
- 50g Mandeln, gehobelt
- 50g Sultaninen
- etwas Butter & Puderzucker
- Vanillesauce (kalt/warm)

### Schritt für Schritt-Anleitung

1. Äpfel waschen, schälen, vierteln, ohne Kerngehäuse in Scheiben schneiden & in eine Schüssel mit Zitronensaft legen
2. Brötchen/Hefezopf in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eier, Milch & Sahne schaumig schlagen
3. Backofen auf 200°C vorheizen. Große Auflaufform fetten. Beginnend mit Brötchenscheiben die Form auslegen. Über die erste Brötchenschicht die Apfelscheiben mit Zimt-Zucker, Mandeln & Rosinen geben. Etwa 2-3 Lagen abwechselnd einschichten (Äpfel/Brot). Mit Brötchen abschließen & die Milchmischung darüber gießen
4. Ofenschlupfer im Backofen (Mitte, Umluft 175°C) in 35 Minuten goldgelb backen. Mit Puderzucker bestäuben & in gleichmäßige Stücke schneiden, dann heiß aus der Form nehmen & in einem tiefen Teller mit warmer oder kalter Vanillesauce servieren

### Harmonisierende Weine

*Probe Nummer 6: 2019er Muskateller „im Barrique gereift“ QbA trocken*





## 6. Probe: 2019 Muskateller „im Barrique gereift“

### Analysewerte

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

### Rebsorte

Der Gelbe Muskateller ist eine in kühleren Regionen eher seltene Rebsorte, in Deutschland sind heute gerade einmal knapp 180 Hektar Rebfläche damit bestockt, obwohl die Sorte bei uns schon seit 900 Jahren bekannt ist; in Frankreich und Italien ist sie dagegen weit häufiger anzutreffen. Ihre Herkunft wird in Griechenland oder Kleinasien vermutet, auf jeden Fall gehört sie zu den ältesten bekannten Keltersorten und wird seit langer Zeit auch als Tafeltraube genutzt. Der Gelbe Muskateller ist eine der zahlreichen Spielarten der Muskatellerfamilie, zu denen auch rote Varianten zählen. Wie alle Familienmitglieder verfügt auch der Gelbe Muskateller über ein ausgeprägtes Muskataroma, das er zum größten Teil der Verbindung Zimtsäureethylester zu verdanken hat. Der Wein gilt mit seiner Aromatik bei uns als Spezialität und wird, weil es tatsächlich gut passt, in der Regel geschmacklich mindestens halbtrocken, wenn nicht lieblich abgestimmt. Demzufolge ist der Gelbe Muskateller ein ebenso feiner Aperitif, wie er auch prima zu süßen Nachspeisen passt. In anderen Ländern spielt der Gelbe Muskateller eine bedeutende Rolle zum Beispiel im Sherry, im Asti Spumante aus dem Piemont oder - neben der Sorte Furmint und weiteren auch in dem ungarischen Tokajer, der als goldfarbener Süßwein schon lange seine Fans hat.

**Trinktemperatur** 8-11°C

**Lagerfähigkeit** 3-5 Jahre

### Geschmack

Der wunderbar zartgelbe Muskateller besticht in der Nase durch seine feinen Aromen, die an Bratapfel, weiße Mandeln, feine Vanille und Zitrusnuancen erinnern. Am Gaumen erscheint er vollmundig, elegant cremig und hat einen anmutigen Ausdruck.

### Essensempfehlung

Passt zu Tagliatelle mit Trüffelsauce, Sushi, Wasabi und Ingwergerichten sowie zum Steinpilzsüppchen. Aber auch zum Ofenschlupfer passt er bestens, da er die lieblichen Aromen von Vanille und Mandel auffängt und dem Gericht durch sein trockenes Erscheinungsbild eine gewisse Herbe verleiht.

**Preis** 14,62€ brutto (0,75l)



## Check- & Einkaufsliste

### Checkliste für die Weinprobe

- Weinglas
- Wasser + Wasserglas
- Baguette
- Weißes Blatt
- Korkenzieher
- Dekanter für Lemberger Barrique (2 Std. vor Probe befüllen, alternativ morgens entkorken)

### Einkaufsliste für das harmonisierende 3-Gang-Menü

- 300g Hokkaido Kürbis
- 150g Kartoffeln, roh & geschält
- 3 Zwiebeln
- 800ml Gemüsebrühe
- 400ml Sahne
- Olivenöl
- Gewürze (Ingwer, Lorbeerblätter, Curry, Chili, Majoran, Salz, Pfeffer (am besten aus der Mühle Petersilie, Muskat, Zucker, Zimt, 3 Thymianzweige, 8 Wacholderbeeren, Puderzucker)
- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 TL Butter
- 2 Knoblauchzehen
- 500g Rehfleisch von Schulter, Blatt & Hals (gewürfelt)
- 50g Tomatenmark
- 250ml Rotwein (z.B. ein gereifter Frühburgunder aus dem Barrique)
- ½ kleine Sellerieknolle
- 1 Karotte
- 50g Sultaninen
- 8 schwarze Pfefferkörner
- 50g Mandeln, gehobelt
- 800ml Wildfond (alternativ mehr Gemüsebrühe)
- 2EL Preiselbeeren
- 4 Brezeln (vom Vortag)
- 2 Eier
- 650ml Milch
- Semmelbrösel
- 800g Äpfel
- 8 Brötchen/ 1 Stück Hefezopf vom Vortag, Vanillesauce (kalt/warm), Saft einer ½ Zitrone





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, 29. Oktober 2020

Nachbestellung eines Weines der Online-Weinprobe „Wilder Wein“ vom 20.11.2020

Kunden-Nr.	Name
Straße	PLZ/Ort
Telefon	Telefax

Die verkosteten Weine

Art.-Nr. 04432	2018	Schwarzriesling Rosé Sekt 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		<b>6,38€ brutto je Flasche (8,51€/Liter)</b>
Art.-Nr. 12512	2020	Dornfelder Rosé „Das Vorspiel“ QbA feinherb 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		<b>5,80€ brutto je Flasche (7,73€/Liter)</b>
Art.-Nr. 60612	2019	Sauvignon Blanc *** QbA trocken 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		<b>9,70€ brutto je Flasche (12,93€/Liter)</b>
Art.-Nr. 15512	2018	Merlot & Cabernet >MC< QbA trocken 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		<b>6,73€ brutto je Flasche (8,97€/Liter)</b>
Art.-Nr. 17612	2018	Lemberger „im Barrique gereift“ QbA trocken 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		<b>16,08€ brutto je Flasche (21,44€/Liter)</b>
Art.-Nr. 61232	2019	Muskateller „im Barrique gereift“ QbA trocken 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		<b>14,62€ brutto je Flasche (19,49€/Liter)</b>

Zzgl. Versandkosten:  
 Bis 6 Flaschen 5,95€  
 7-11 Flaschen 7,45€

**UNSER GLÜHWEIN IST  
 ENDLICH WIEDER IN ROT  
 UND WEISS VERFÜGBAR!**

Datum/Unterschrift

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: VOBAD633  
**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 10:30 bis 18:00 Uhr  
 Samstag 09:30 bis 13:00 Uhr

**Bürozeiten:**

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