

Booklet

Zu Pinot sag I wie no

29.01.2021 ab 19 Uhr



Die digitale Pinotprobe am 29. Januar 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.schmalzried@remstalkellerei.de

Weinstadt, 16. Dezember 2020

Sehr geehrte Weinprobenteilnehmerin, sehr geehrter Weinprobenteilnehmer,
liebe Pinotpredigerinnen und -prediger,

vielen Dank, dass Sie ein Teil unserer dreizehnten Live-Veranstaltung und der ersten Live-Verkostung im neuen Jahr werden möchten. Auch der Beginn des neuen Jahres wird leider von einem kleinen fiesen Virus begleitet und so haben wir uns dazu entschlossen, dass wir gemeinsam mit Ihnen unsere guten Vorsätze für das neue Jahr brechen wollen und laden zur gemeinsamen Online-Weinprobe am 29. Januar ab 19 Uhr in unseren digitalen Verkostungsräumen ein. Thema dieses Mal ist die Vielfalt der Pinot- bzw. Burgunderrebsorte. Wir freuen uns! Damit Sie und mögliche Beisitzende 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 die drei Weißweine sowie den Roséwein im Kühlschrank auf eine passende Trinktemperatur von ca. 8°C herunterzukühlen. Der Spätburgunder 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 Spätburgunder 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 Grunbacher Klinge Grauer Burgunder Sekt b.A. extra brut 0,75l
2. 2019er Weißburgunder „W“ QbA trocken 0,75l
3. 2018er WEINHOF Sophie Kuhnle Cuvée Pinot Weiß QbA trocken 0,75l
4. 2019er Chardonnay *** QbA trocken 0,75l
5. 2019er Spätburgunder Rosé „SR“ QbA feinfruchtig 0,75l
6. 2018er Spätburgunder „im Barrique gereift“ QbA trocken 0,75l

Bei den jeweiligen Expertisen finden Sie auch passende Speiseempfehlungen zu den jeweiligen Weinen. 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 / Vertrieb Digital

1. Probe: 2018 Grunbacher Klinge Grauer Burgunder Sekt extra brut

Analysewerte

Restsüße: 7,3 g/L
Säure: 4,4 g/L
Alkohol: 12,5% 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 tief-golden, süß und füllig auftritt.

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

Ein wunderbar trockener Sekt mit feinen, klassischen Burgundernoten, trinkt sich jugendlich-frisch. Dabei präsentiert er sich schlank mit einer angenehmen Säure.

Essensempfehlung

Der Sekt ist ein erfrischender Aperitif und eignet sich prima zum Anstoßen; ein interessanter Begleiter auch zu Meeresfrüchten wie z.B. Austern.

Preis 8,10€ brutto (0,75l)



2. Probe: 2019 Weißburgunder >W<

Analysewerte

Restsüße: 2,7 g/L
Säure: 5,8 g/L
Alkohol: 13,5% Vol.

Rebsorte

Er gehört zur weitverzweigten Familie der Burgunder und zeigt stets einen sortentypischen Charakter. Die Weine sind oft fruchtbetont im Geschmack und mit einer ausgewogenen Art, die je nach Ausbau ins Weiche und Sanfte tendiert oder kräftig wirkt, bisweilen leicht buttrig mit vollem Körper. In Württemberg trifft man die Sorte selten an, weshalb sie hier eine echte Spezialität ist.

Trinktemperatur 8-12°C

Lagerfähigkeit 3-4 Jahre

Geschmack

Der saftige und spritzige Weißburgunder erinnert an weißes Kernobst und hat einen langen Abgang.

Essensempfehlung

Der trockene Weißburgunder passt sehr gut zu Vorspeisen, Fisch, Meeresfrüchten oder Spargel. Mit seiner dezenten und nicht zu aufdringlichen Art ist er auch ein toller Begleiter zum klassisch belegten Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln.

Preis

5,59€ brutto (0,75l)



3. Probe: 2018 Sophie Kuhnle

Cuvée Pinot Weiß

Analysewerte

Restsüße: 6,6 g/L
Säure: 4,6 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.

Trinktemperatur 8-10°C

Lagerfähigkeit 2-3 Jahre

Geschmack

Der trockene, weiße Pinot aus unserer Weinhöfe-Linie überzeugt mit einem spritzigen Säurespiel, das von Burgunderaromen umschmeichelt wird. Ein sehr kräftiger, langanhaltender Weißwein.

Weinpatin ist Sophie Kuhnle, unsere jüngste, unser Nesthäkchen - frisch von der Weinbauschule und nun im eigenen Haus ausgebildet und angestellt. Sie suchte für ihre Weinwirtschaft eine fruchtige, trockene Weißweincuvée. Wir haben sie aus Weiß- und Grauburgunder komponiert. Ein Teil davon reifte im Holzfass.

Essensempfehlung

Die fruchtige Cuvée passt ausgezeichnet zu leichten Fleischgerichten wie Pute und Hähnchen, Fischgerichten oder deftigen Salaten. Daher empfehlen wir den ausdrucksstarken Weißwein zu einer heiß gerauchten Regenbogenforelle, da dieser Wein dem aromatischen Fisch Paroli bieten kann.

Preis

5,95€ brutto (0,75l)



4. Probe: 2019 Chardonnay ***

Analysewerte

Restsüße:	6,0 g/L
Säure:	4,9 g/L
Alkohol:	13,5% Vol.

Rebsorte

Die alte französische, weltweit beliebte weiße Rebsorte wurde vor einiger Zeit als Spontankreuzung zwischen Pinot und der als Ur-Rebe geltenden Gouais Blanc identifiziert, womit sich die lange vermutete Verwandtschaft mit den Burgundern bestätigt hat. Benannt wurde sie nach einem kleinen Ort in ihrer Heimat Burgund, wo daraus einige der berühmtesten Weißweine der Welt bereitet werden. Im Remstal bringt die Sorte meist kräftige und elegante Weine mit bisweilen exotischen Fruchtaromen hervor.

Trinktemperatur 6-8°C

Lagerfähigkeit 4-5 Jahre

Geschmack

Junger, kräftiger, angenehm trockener Chardonnay, körperreich mit typischer Anmutung von exotischen Fruchtaromen wie Papaya und Ananas, eingerahmt von einer feinen Säure.

Essensempfehlung

Auch dieser körperreiche Chardonnay harmoniert sehr gut mit einem eher schweren und von Speck umgarnten und scharf angebratenem Ziegenkäse, er unterstreicht die Cremigkeit und verleiht dem Gericht weitere Fruchtaromen.

Preis 9,95€ brutto (0,75l)



5. Probe: 2019 Spätburgunder Rosé

>SR<

Analysewerte

Restsüße: 11,6 g/L
Säure: 4,9 g/L
Alkohol: 12,0% Vol.

Rebsorte

Im französischen Burgund bringt der Blaue Spätburgunder - dort Pinot Noir genannt - mit die berühmtesten Weine der Welt hervor; bei uns ist er eine klassische Rotweinsorte, die im milden Klima Württembergs nicht zu schwere, aber dennoch gehaltvolle Weine ermöglicht. Charakteristisch sind das deutliche Mandel-Kirsch-Aroma, die spürbare, aber harmonisch wirkende Säure und das dezente Gerbstoffgerüst.

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 8-10°C

Lagerfähigkeit 2-3 Jahre

Geschmack

Duftig-zarter, angenehm süßer, wunderbar jugendlicher Rosé mit anregender Kirsch- und Erdbeerfrucht, saftig-süffig und erfrischend, wie ein klassischer Sommerwein sein muss.

Essensempfehlung

Der Spätburgunder Rosé eignet sich prima zu Geflügel, Pizza und Pasta - und als herrlicher Tropfen für die Gartenparty. Aufgrund seiner Frische und den fruchtigen Noten ist er auch ein toller Begleiter zu einem mit Ziegenkäse und Pflaumen belegten Flammkuchen.

Preis

5,59€ brutto (0,75l)



6. Probe: 2018 Spätburgunder „im Barrique gereift“

Analysewerte

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

Edition „im Barrique gereift“

Die Remstallkellerei verwendet 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. "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.

Auszeichnung

24. Berliner Wine Trophy 2020 GOLD

Trinktemperatur 16-18°C

Lagerfähigkeit 6-10 Jahre

Geschmack

Der komplexe, angenehm körperreich und elegant wirkende Rotwein erfreut mit einem harmonischen Gesamteindruck; er zeigt dabei eine für die Rebsorte typische Anmutung feiner Beerenfrüchte, ergänzt um einen Hauch dunkler Schokolade - ein sehr schöner Spätburgunder mit reichlich Potenzial.

Essensempfehlung

Die Röstaromen sowie die beerigen Nuancen ergänzen sich ideal mit einem kräftig gebratenem und gewürzten Fleisch, wie beispielsweise einem gegrillten Rumpsteak an Espressosofse. Generell passt der Wein gut zu Kalb- oder Rindfleisch, aber auch zu Pilz- und Wildgerichten und zu mittelkräftigen Käsesorten.

Preis

16,49€ brutto (0,75l)

