

Booklet

# REMSTAELE REVOLUZZER

09.04.2021 ab 19 Uhr



**Die digitale Probe „Remstaler Revoluzzer“ am 9. 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](http://www.remstalkellerei.de)

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

Weinstadt, 18. März 2021

Sehr geehrte Weinprobennehmerin, sehr geehrter Weinprobennehmer,  
liebe Revoluzzer,

vielen Dank, dass Sie ein Teil unserer fünfzehnten Live-Veranstaltung werden möchten. Nach einem tollen Auftakt mit unserer Pinotprobe im Januar und der nicht nur kulinarisch bunten Weinprobe im März möchten wir uns mit euch am 9. April ab 19 Uhr zu einer weiteren Verkostung verabreden. Thema dieses Mal sind die rebellischen Weine, die die Remstalkellerei in letzter Zeit in die Flasche bändigen konnte. 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 PetNat und die Weißweine 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. Für den Lemberger Barrique benötigen Sie einen Korkenzieher, der Wein kann bereits morgens geöffnet werden oder zwei Stunden vor Beginn der Probe im Dekanter karaffiert werden. 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 PetNat Try Naturtrüber Perlwein 0,75l
2. 2020er Trollinger mit Lemberger Blanc de Noir „TL“ QbA feinherb 0,75l
3. 2019er Grauer Burgunder „G“ QbA trocken 0,75l
4. 2019er Samtrot „S“ QbA feinherb 0,75l
5. 2019er Lemberger „im Barrique gereift“ QbA trocken 0,75l
6. 2019er Sauvitage Auslese lieblich der Jungwinzer „Weinzigartig“ 0,375l

Zu den jeweiligen Expertisen finden Sie auch drei schmackhafte und zu den Weinen harmonisierende Rezepte von Axel Roser vom Weinkeller Schäfergässle in Weinstadt-Großheppach. Sie haben zudem die Möglichkeit, das Menü beim Schäfergässle telefonisch unter der 01715266217 oder per E-Mail an [schaefergaessle@gmx.de](mailto:schaefergaessle@gmx.de) für einen Preis von 28,00 € pro Person vorzubestellen und am Tag des Tastings, den 09.04.2021, von 9 – 11 Uhr sowie ab 15:30 Uhr oder nach telefonischer Absprache abholen zu können. Bitte bestellen Sie das Menü bis spätestens Mittwoch, den 07.04.2021, vor. Weitere Informationen zum Schäfergässle finden Sie unter [www.weinkeller-weinstadt.de](http://www.weinkeller-weinstadt.de)! Des Weiteren haben wir Ihnen ein Bestellformular beigegefügt, 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: 2020 Pet Nat Try

## Naturtrüber Perlwein

### Analysewerte

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

### Rebsorten

Muskattrollinger - 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.

Lemberger – Der offizielle Name ist „Blaufränkisch“, und sehr wahrscheinlich stammt die alte Sorte auch aus dem Westen des ehemals sehr 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 Sekte mit fruchtbetontem Charakter hervorbringen.

### Pet Nat

Pet Nat steht abgekürzt für Pétillant Naturel, was aus dem Französischen übersetzt "natürlich perlend" bedeutet. Diesen Namen erhält das Produkt, da hier nicht wie bei der traditionellen Flaschengärung ein bereits vergorener Stillwein weiter verarbeitet wird, sondern ein noch gärender Wein auf die Flasche gebracht wird, der in der Flasche weitergärt und die in der weiteren Gärung entstehende Kohlensäure in der Flasche verbleibt. Diese Vorgehensweise macht fast jede Flasche zu einem Unikat, da kein äußerer Einfluss auf den Gärprozess in der Flasche möglich ist und man so vor dem Öffnen nicht exakt weiß, wie weit der Pet Nat gegoren ist.

**Trinktemperatur** 6-8°C

**Lagerfähigkeit** 2-3 Jahre

### Geschmack

Aromen von Rosenblüten, reifen Erdbeeren und feinen erdigen Noten beschreiben unseren vielschichtigen PetNat bestens. Bereits in der Nase erkennt man die typischen Hefenoten, die das Aromaprofil dieses Schaumweines beherrschen, da die Hefe noch in der Flasche als „natürlicher“ Helfer zu finden ist. Der Geschmack ist spritzig und cremig, gefolgt von einem fruchtigen und beschwingten Abgang. Perfekt als Aperitif, einfach köstlich.

### Essensempfehlung

Begeistert mit seiner neuartigen Form als Aperitif und garantiert für lange Diskussionen mit und um den Wein.

**Preis** 8,90€ brutto (0,75l)



# 1. Gang: Zweierlei vom Spargel

## Zutaten für 4 Personen

### Für den Spargelsalat

- 500 g Spargel weiß
- 500 g Spargel grün
- Salz & Pfeffer
- Zucker
- 4 EL weißer Balsamicoessig
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- 2 EL Sonnenblumenöl

### Für den Brotchip

- 8 dünne Scheiben Baguette
- etwas Olivenöl
- Prise Salz

## Für Spargel-Panna-Cotta

- 400 ml Spargelfond
- 400 ml Sahne
- 7 Blatt Gelatine
- ½ Bund Blattpetersilie
- Salz & Pfeffer
- Prise Zucker

## Schritt für Schritt-Anleitung

1. Weißen und grünen Spargel schälen. In einen Topf Wasser geben, mit Salz und Zucker abschmecken und die Spargelschalen für 10 min auskochen. Die Spargelschalen herausnehmen und den Spargel bis zum gewünschten Garpunkt darin blanchieren. Den Spargelfond für nächsten Schritt aufheben.
2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Spargelfond und Sahne aufkochen, mit Gewürzen abschmecken und abkühlen lassen. Nach ca. 10 Minuten die Gelatine ausdrücken und unter rühren in die Sahne geben. Die Petersilie abzupfen, 4 schöne Blätter für die Dekoration aufheben und den Rest in feine Streifen schneiden. Kurz bevor die Masse erkaltet ist und zu stocken beginnt, die fein geschnittenen Petersilienstreifen dazugeben. Die Masse in 4 kleine Tassen abfüllen und für min. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
3. Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Die Baguettescheiben auf ein Backblech mit Backpapier legen, etwas Salz darauf und mit etwas Olivenöl beträufeln. Die Brotchips für ca. 10 min in den Backofen geben.
4. Weißen Balsamico Essig, Senf, Honig und Sonnenblumenöl in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab mixen. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Spargelstangen in ca. 2 cm große Stücke schneiden und mit dem Dressing marinieren. Den Spargelsalat auf einem flachen Teller in der Mitte anrichten. Die Tassen mit dem Spargel- Panna Cotta ganz kurz in heißes Wasser stellen, sofort stürzen und in der Mitte des Spargelsalats platzieren. Zum Schluss die Brotchips in das Spargel-Panna Cotta stecken und ein Petersilieblatt als Dekoration darauflegen.

## Harmonisierende Weine

Probe Nummer 2: 2020er Trollinger mit Lemberger Blanc de Noir >TL< QbA feinherb 0,75 l

Probe Nummer 3: 2019er Grauer Burgunder >G< QbA trocken 0,75 l

## 2. Probe: 2020 >TL< Blanc de Noir Trollinger mit Lemberger QbA feinherb

### Analysewerte

Restsüße	10,0 g/L
Säure	5,1 g/L
Alkohol	11,0% 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 gekellert 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

Hier wird der schwäbische Vierteles-Klassiker in einer sommerlichen Variante neu aufgelegt und zeigt schöne fruchtige Aromen von Birnen. Er überzeugt zudem mit einer dezenten Süße sowie einer angenehmen Säure.

### Essensempfehlung

Dieser sommerliche TL passt aufgrund seiner harmonischen Süße-Säure-Struktur sowie seinen fruchtigen Aromen sehr gut zu dem ebenfalls filigranen Spargelgericht mit dem würzig-lieblichen Spargelsalat und der cremigen Panna-Cotta.

**Preis 5,59€ brutto (0,75l)**



## 3. Probe: 2019 Grauer Burgunder

### >G< trocken

#### Analysewerte

Restsüße: 2,0 g/L  
Säure: 4,7 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.

**Trinktemperatur** 6-8°C

**Lagerfähigkeit** 2-4 Jahre

#### Geschmack

Jugendlich-frischer, angenehm trockener Grauer Burgunder, ausgebaut im norditalienischen Stil; die zartfruchtigen, von einer lebendigen Säure begleiteten Aromen erinnern an Pfirsich, Aprikose und grünen Apfel.

#### Essensempfehlung

Der trockene Weißwein passt prima zur Spargelzeit und somit hervorragend zu der angenehm spargellastigen Vorspeise.

**Preis** 5,59€ brutto (0,75l)



## 4. Probe: 2019 Samtrot

### >S< feinherb

#### Analysewerte

Restsüße: 13,2 g/L  
Säure: 4,1 g/L  
Alkohol: 12,5% Vol.

#### Rebsorte

Die rote Sorte wurde Ende der 1920er-Jahre bei Heilbronn zufällig entdeckt und ist bis heute eine echte Württemberger Spezialität. Als natürlicher Klon des Schwarzrieslings gehört Samtrot zur Burgunderfamilie und zeigt deutliche Ähnlichkeiten mit dem Blauen Spätburgunder. Er ergibt oft runde und fruchtig wirkende Weine mit gutem Gerüst und Fülle.

**Trinktemperatur** 16-18°C

**Lagerfähigkeit** 2-4 Jahre

#### Geschmack

Feinfruchtiger Rotwein, füllig, elegant und geschmeidig mit milder Süße und zarten Himbeer- und Erdbeernoten.

#### Essensempfehlung

Der Samtrot passt prima zu Pizza und Pasta, aber auch zu Fleischgerichten mit zarter Würze. Hier genießen wir die samtige Art des roten Weins in purer Form.

**Preis** 5,59€ brutto (0,75l)



## 2. Gang: Sauerbratengulasch mit Spätzle

### Zutaten für 4 Personen

- 1,2 kg Rindergulasch z.B. aus dem Bug

### Für die Sauerbratenbeize

- 500 ml Rotweinessig
- 500 ml Rotwein
- 500 ml Wasser
- 2 Zwiebel
- 2 Karotten
- ¼ Knollensellerie
- 1 TL Salz
- 3 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- 7 Pfefferkörner
- 8 Wacholderbeeren

### Für das Sauerbratengulasch

Sonnenblumenöl zum Anbraten

4 EL Mehl

3 EL Tomatenmark

200 ml Sahne

Salz & Pfeffer

### Für die Spätzle

300 g Spätzlesmehl

30 g Hartweizengries

5 Eier

1 TL Salz

### Schritt für Schritt-Anleitung

1. Für die Beize Rotweinessig, Rotwein, Wasser, Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Nelken und Wacholderbeeren in einen großen Topf geben. Sellerie und Karotten waschen und in Würfel schneiden. Zwiebel ungeschält in 4 Teile schneiden. Sellerie, Karotten und Zwiebel in die Beize geben und alles zusammen aufkochen. 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Das Rindfleisch in 2cm große Würfel schneiden und in die abgekühlte Beize legen, so dass die Fleischstücke ganz bedeckt sind. Das Fleisch in einem geschlossenen Behälter mindestens 4-5 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Das Fleisch aus der Beize nehmen und gut abtropfen lassen. Die Beize abpassieren und aufheben. Das mit Küchenpapier getrocknete Fleisch leicht mehlieren und in heißem Sonnenblumenöl kräftig anbraten. Die 3 Esslöffel Tomatenmark dazugeben und immer wieder mit einem Spritzer Beize ablöschen, bis die gewünschte bräune erreicht ist. Dann komplett mit der restlichen Beize auffüllen und ca. 90 bis 120 min köcheln lassen. Wenn das Fleisch weich und zart ist mit der Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Mehl, Salz und Eier in einer Schüssel zusammenrühren bis ein leicht zäher Teig entsteht. Dann den Teig ca. 15 Minuten stehen lassen und danach nochmals kurz durchrühren. In der Zwischenzeit ca. 4 Liter Wasser in einem Topf erhitzen und Salz hinzufügen. Eine Schüssel für die fertigen Spätzle bereitstellen, etwas Butter hineingeben. Wenn das Wasser kocht, den Teig hinein schaben oder mit der Spätzlespresse hineindrücken. Kurz aufkochen lassen. Sobald die Spätzle nach oben kommen, sofort mit dem Schaumlöffel herausheben und in die Schüssel geben. Solange den Vorgang wiederholen, bis der ganze Teig aufgebraucht ist.

### Harmonisierende Weine

Probe Nummer 5: 2019er Lemberger „im Barrique gereift“ QbA trocken 0,75 l





## 5. Probe: 2019 Lemberger „im Barrique gereift“

### Analysewerte

Restsüße: 2,1 g/L  
Säure: 5,5 g/L  
Alkohol: 13,5% 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 gut zu dem deftigen Sauerbratengulasch an handgemachten Spätzle.

**Preis** 16,49€ brutto (0,75l)



## 3. Gang: Joghurt-Limetten-Creme auf Mangosoße

### Zutaten für 4 Personen

#### *Für die Creme*

- 400 g Joghurt
- 4 Blatt Gelatine
- 100 g Zucker
- 1 Limette
- 250 g geschlagene Sahne

#### *Für karamellierte Pistazien*

- 200 g Pistazien geschält
- 100 g Puderzucker

#### *Für die Mangosoße*

- 2 reife Mangos
- 100 g Zucker
- 100 ml Orangensaft
- 2 TL Honig

#### *Zur Dekoration*

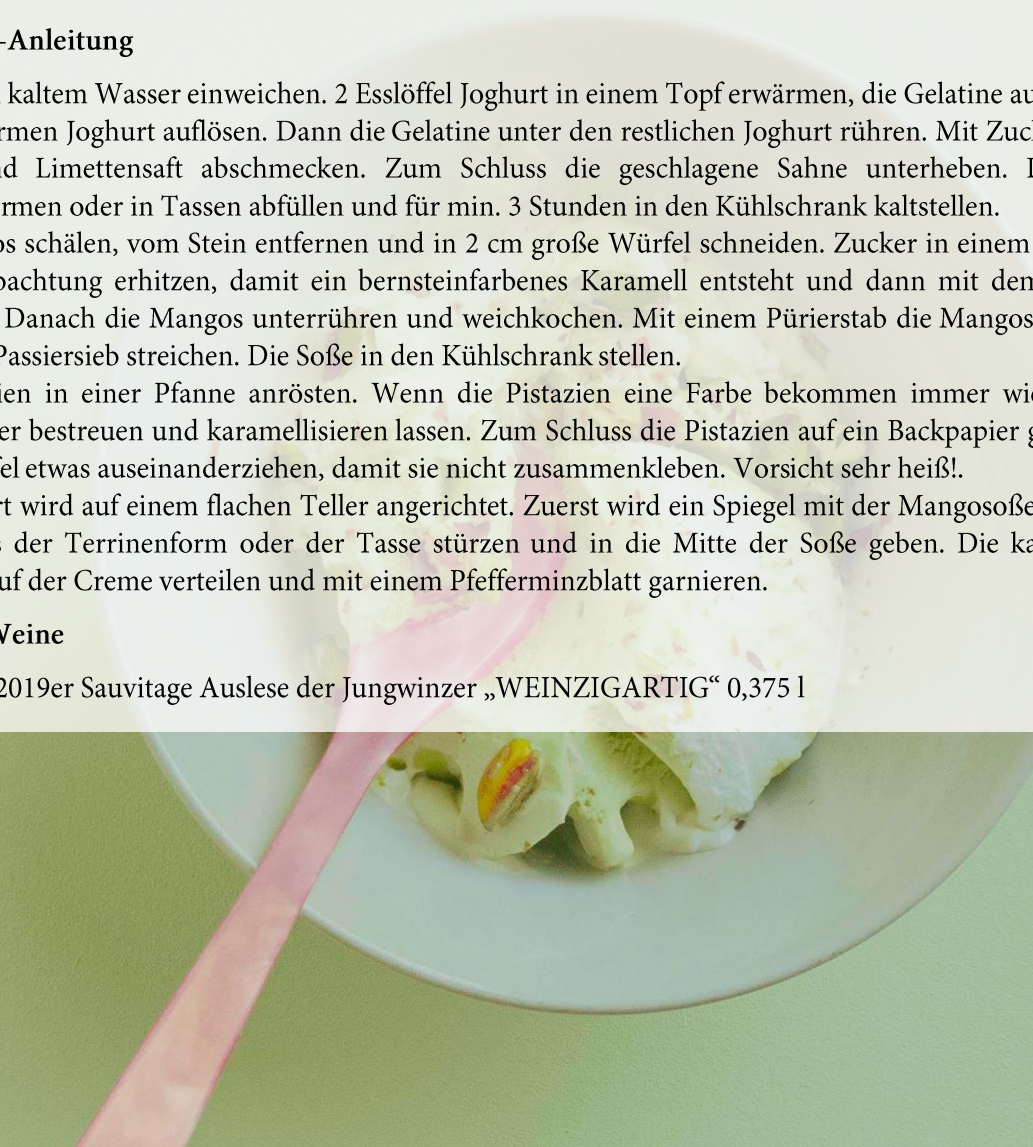
- 4 Pfefferminzblätter

### Schritt für Schritt-Anleitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 2 Esslöffel Joghurt in einem Topf erwärmen, die Gelatine ausdrücken und in dem warmen Joghurt auflösen. Dann die Gelatine unter den restlichen Joghurt rühren. Mit Zucker, Limetten-Abrieb und Limettensaft abschmecken. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben. Die Masse in Terrinenformen oder in Tassen abfüllen und für min. 3 Stunden in den Kühlschrank kaltstellen.
2. Die Mangos schälen, vom Stein entfernen und in 2 cm große Würfel schneiden. Zucker in einem warmen Topf unter Beobachtung erhitzen, damit ein bernsteinfarbenes Karamell entsteht und dann mit dem Orangensaft ablöschen. Danach die Mangos unterrühren und weichkochen. Mit einem Pürierstab die Mangos pürieren und durch ein Passiersieb streichen. Die Soße in den Kühlschrank stellen.
3. Die Pistazien in einer Pfanne anrösten. Wenn die Pistazien eine Farbe bekommen immer wieder mit dem Puderzucker bestreuen und karamellisieren lassen. Zum Schluss die Pistazien auf ein Backpapier geben und mit einem Löffel etwas auseinanderziehen, damit sie nicht zusammenkleben. Vorsicht sehr heiß!
4. Das Dessert wird auf einem flachen Teller angerichtet. Zuerst wird ein Spiegel mit der Mangosoße gemacht. Die Creme aus der Terrinenform oder der Tasse stürzen und in die Mitte der Soße geben. Die karamellisierten Pistazien auf der Creme verteilen und mit einem Pfefferminzblatt garnieren.

### Harmonisierende Weine

Probe Nummer 6: 2019er Sauvitage Auslese der Jungwinzer „WEINZIGARTIG“ 0,375 l



## 6. Probe: 2019er Sauvitage Auslese der Jungwinzer „WEINzigartig“ der Remstalkellerei

### Analysewerte

Restsüße:	60,2 g/L
Säure:	5,1 g/L
Alkohol:	10,5% Vol.

### Rebsorte

Die pilzwiderstandsfähige Rebsorte (kurz: PiWi-Rebsorte) Sauvitage wurde bereits 1988 an der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg gekreuzt. Die Rebsorte enthält Erbteile des Sauvignon Blancs, des Rieslings sowie des Grauburgunders, welche sich alle im Geschmacksbild des Weines wiederfinden. Vor allem der Sauvignon Blanc sorgt für eine exotische sowie frische Aromatik, die von einer harmonischen und milden Säure umgarnt wird. Das Bundessortenamt hat die Rebsorte im April 2020 saattgutrechtlich zugelassen.

### Auslese

Die Auslese hat ihre Bezeichnung von dem notwendigen Vorgang des Auslesens fauler oder sonst wie für eine gute Qualität ungeeigneter Trauben. Es ist dritte Stufe im deutschen Prädikatsweinsystem nach Kabinett und Spätlese; das Mindestmostgewicht schwankt je nach Weinbaugebiet von 83 bis 100° Oe. Edelfaule Trauben und extrareifes Lesegut sind eine wesentliche Voraussetzung für Auslesen. Der Begriff "Auslese" sagt zunächst nichts über die Geschmacksrichtung aus, traditionell werden Auslesen jedoch meist mit einer spürbaren Süße ausgebaut.

### WEINZIGARTIG

Das ist der Zusammenschluss der Jungwinzer der Remstalkellerei, die nicht nur frischen Wind in den Weinberg bringen, sondern auch in den Keller. Mit der Vorliebe für moderne, pilzwiderstandsfähige Rebsorten machen sie sich auf, den Weinbau im Remstal nachhaltig und jung zu gestalten.

**Trinktemperatur** 8-10°C

**Lagerfähigkeit** 5 bis 7 Jahre

### Geschmack

Diese Rebsorte stellt eine rare Neuheit dar und präsentiert sich hier gleich in einem edlen Auslesengewand. Bereits an der Nase zeigt sich vor allem der Sauvignon Blanc mit Noten von Stachelbeere und exotischen Früchten als charaktergebendes Elternteil. Riesling und Grauburgunder sorgen am Gaumen für eine feine Textur, die dank der edlen Restsüße zu einem weichen und runden Erlebnis für Mund und Kehle wird.

### Essensempfehlung

Die liebeliche Auslese des Sauvitages ist bereits pur ein süßer Genuss mit einer Fülle an Fruchtaromen. Aber auch zu dem Dessert mit den exotischen und zitrischen Aromen eignet sich die PiWi-Auslese hervorragend.

**Preis** 12,49€ brutto (0,375l)



## Check- & Einkaufsliste

### Checkliste für die Weinprobe

- Weinglas
- Wasser + Wasserglas
- Baguette
- Weißes Blatt
- Korkenzieher (+ evtl. Dekanter)

### Einkaufsliste für das harmonisierende 3-Gang-Menü (gemessen an 4 Personen)

- 500 g Spargel weiß
- 500 g Spargel grün
- 4 EL weißer Balsamicoessig
- 1 TL Senf
- 3 TL Honig
- 4 EL Mehl
- 8 dünne Scheiben Baguette
- 400 ml Spargelfond
- 600 ml Sahne + 250 g geschlagene Sahne
- 7 Blatt Gelatine
- ½ Bund Blattpetersilie
- 1,2 kg Rindergulasch, z.B. aus dem Bug
- 500 ml Rotweinessig
- 500 ml Rotwein
- 2 Zwiebeln, 2 Karotten
- ¼ Knollensellerie
- 3 Lorbeerblätter, 2 Nelken, 7 Pfefferkörner, 8 Wacholderbeeren
- 3 EL Tomatenmark
- 300 G Spätzlesmehl
- 30 g Hartweizengries
- 5 Eier
- 400 g Joghurt
- 1 Limette
- 200 g geschälte Pistazien
- 2 reife Mangos
- 100 ml Orangensaft
- 4 Pfefferminzblätter
- Salz, Pfeffer, Zucker, Olivenöl, Wasser, Sonnenblumenöl, Puderzucker



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, 18. März 2021

**Nachbestellung eines Weines der Onlineprobe „Remstaler Revoluzzer“ vom 09.04.2021**

Kunden-Nr.	Name
Straße	PLZ/Ort
Telefon	Telefax

**Die verkosteten Weine**

Art.-Nr. 06032	2020	Pet Nat Try natürtrüber Perlwein 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		<b>8,90€ brutto je Flasche (11,87€/Liter)</b>
Art.-Nr.16612	2020	Troll. & Lemb. Blanc de Noir „TL“ QbA feinherb 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		<b>5,59€ brutto je Flasche (7,46€/Liter)</b>
Art.-Nr. 66012	2019	Grauer Burgunder G“ QbA trocken 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		<b>5,59€ brutto je Flasche (7,46€/Liter)</b>
Art.-Nr. 14412	2019	Samtrot „S“ QbAfeinherb 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		<b>5,59€ brutto je Flasche (7,45€/Liter)</b>
Art.-Nr. 17612	2019	Lemberger „im Barrique gereift“ QbA trocken 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		<b>16,49€ brutto je Flasche (21,99€/Liter)</b>
Art.-Nr. 96763	2019	Sauvitage „WEINZIGARTIG“ Auslese lieblich 0,375l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		<b>12,49€ brutto je Flasche (33,31€/Liter)</b>

Zzgl. Versandkosten:

Bis 6 Flaschen 5,95€

7-12 Flaschen 7,45€

**JETZT BIS 11. APRIL IM  
ONLINESHOP AB 12 FLASCHEN  
FREI HAUS UND AB 150€ MIT  
10% RABATT BESTELLEN -  
GUTSCHEINCODE „Remstal21“!**

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: VOBAD53333  
**Kreissparkasse Waiblingen** (BLZ 602 500 10) Kto.-Nr. 1 100 002  
IBAN: DE56 6025 0010 0001 1000 02 | BIC: SOLADE31WBN  
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  
**Bürozeiten:**  
Montag bis 07:30 bis 17:00 Uhr  
Donnerstag 07:30 bis 13:30 Uhr  
Freitag

Weinkeller  
**Schäfergässle**  
Großheppach



**Geh deinen Weg!**

**Außer er führt an  
einem Weinkeller vorbei.**

**Dann geh in den Keller!**