

**Booklet für das Live-Tasting am
03.04.2020 um 18 Uhr**



Live-Tasting am 03.04.2020 um 18 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, 30. März 2020

Sehr geehrte Weinprobenteilnehmerin, sehr geehrter Weinprobenteilnehmer,

vielen Dank, dass Sie ein Teil unserer Live-Verkostung werden möchten. Damit Sie und mögliche Beiwohnende bestmöglich auf einen schönen Abend vorbereitet sind, möchten wir Ihnen hier noch ein paar Informationen zur Vorbereitung an die Hand geben:

Wir bitten Sie, die Flasche Secco sowie alle Weine mit Ausnahme des 2017er Merlot „M“ QbA trocken im Kühlschrank auf eine passende Trinktemperatur von ca. 8°C herunterzukühlen. Um die Flasche Secco beim Tasting öffnen zu können, benötigen Sie einen Korkenzieher. Für den Genuss der Produkte empfiehlt sich pro Teilnehmer ein nicht zu bauchiges Weinglas. Ein weißes Blatt hilft, die Farbe des Weins 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. Chardonnay Secco
2. Weißburgunder >W< QbA trocken
3. Trollinger mit Lemberger Blanc de Noir >TL< QbA feinherb
4. Gewürztraminer >GT< QbA lieblich
5. Das Vorspiel Rosé QbA feifruchtig
6. Merlot >M< QbA trocken

Auf den einzelnen Expertisen finden Sie Empfehlungen zu harmonisierenden Snacks für die einzelnen Proben. Zudem haben wir Ihnen ein Bestellformular beigelegt, falls Ihnen ein Wein 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

Helen Schmalzried

Leitung Weinpavillon

1. Probe: 2018 Chardonnay Secco

Analysewerte:

Restsüße:	14,8 g/L
Säure:	5,9 g/L
Alkohol:	12,5% Vol.

Die 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.

Perlwein/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 bzw. Sekt und werden mit einer speziellen Steuer belegt.

Trinktemperatur 6-8°C

Lagerfähigkeit 2-3 Jahre

Geschmack

Unkomplizierter, erfrischender Chardonnay Secco mit markanter Perlage und fruchtig-exotischen Anklängen mit etwas Zitrus; schönes Süße-Säure-Spiel.

Essensempfehlung

Wunderbarer Aperitif, der schon solo zu überzeugen weiß, dazu schmecken ansonsten aber auch schöne Lachshäppchen, bei dem eine Portion Räucherlachs auf einem Knäckebrot oder auf einem Kartoffelpuffer serviert wird. Ein feiner Dill-Senf oder Sahn- Meerrettich unterstreicht den Lachs weiter und harmoniert mit der Süße des Seccos.

Preis

8,57€ brutto (0,75l)



2. Probe: 2018 Weißburgunder trocken

Analysewerte:

Restsüße: 5,2 g/L
Säure: 4,9 g/L
Alkohol: 11,5% Vol.

Die 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 3-5 Jahre

Geschmack

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

Essensempfehlung

Der Weißburgunder passt sehr gut zu Fisch, Meeresfrüchten oder Spargel. Für die Weinprobe würden wir Ihnen aufgrund der aktuellen Saison einen lauwarmen Spargelsalat oder einen sanften Weichkäse wie Camembert empfehlen, der die cremigen Anmutungen des Weins voll aufnimmt.



Preis

5,59€ brutto (0,75l)

3. Probe: 2019 TL Blanc de Noir QbA feinherb

Analysewerte:

Restsüße: 10,0 g/L
Säure: 5,1 g/L
Alkohol: 11,5% Vol.

Die Rebsorten:

Trollinger - Die alte rote Rebsorte stammt ursprünglich aus Südtirol, ihr Name ist abgeleitet von "Tirolinger". Schon seit 350 Jahren ist der Trollinger jedoch im Ländle zu Hause und ist hier Inbegriff traditioneller Württemberger Weinkultur. Die Weine erinnern an rote Beeren und Fruchtdrops und sind im Allgemeinen leicht und süffig. Bei geringerem Ertrag und sorgfältigem Ausbau entstehen feine, stoffige Weine mit Tiefe.

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.

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. Durch sanftes Abpressen wird der weiße Saft des Traubenfleisches der roten Trauben gewonnen und die farbgebende Traubenhaut wird nach dem Abpressen sofort vom Saft getrennt, um den Saft bei weißer Farbe zu halten.

Trinktemperatur 8-10°C

Lagerfähigkeit 2-3 Jahre

Geschmack

Hier wird der schwäbische Viertel-Klassiker in einer sommerlichen Variante neu aufgelegt und zeigt schöne fruchtige Aromen von Birnen und überzeugt 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 einem Walnusskäse, einem sanften Brie oder einem leichten Pastagericht mit einer cremigen Soße wie beispielsweise eine Lachs-Sahne-Penne.



Preis 5,59€ brutto (0,75l)

4. Probe: 2019 Gewürztraminer >GT<

Schnaiter Wartbühl Kabinett

Analysewerte:

Restsüße:	27,2 g/L
Säure:	5,1 g/L
Alkohol:	12,0% Vol.

Die Rebsorte:

Die würzige weiße Sorte ist eine besondere Weinspezialität. Sie gehört zur Familie der Traminer und stammt wahrscheinlich aus dem Südosten Europas. Der Name ist jedoch abgeleitet vom Südtiroler Ort Tramin, wo die Sorte schon seit fast 1.000 Jahren bekannt ist; in Deutschland ist sie seit etwa 500 Jahren heimisch. Sehr gefragt ist Gewürztraminer bei Freunden dichter, würziger, eher säurearmer Tropfen, die bisweilen exotische Charakteristika aufweisen: Von Rose (besonders im Duft) über Orangenschale bis zu Mandeln und Litschi ist vor allem bei Prädikatsweinen alles möglich.

Kabinett:

Prädikatsweine sind die Ikone Deutscher Weinbaukultur. Entlang der traditionellen Qualitätsleiter wird den Trauben je nach Einstufung ein höherer natürlicher Zuckergehalt (in Grad Oechsle) abverlangt, der nicht - wie bei einfachen Qualitätsweinen - nachträglich erhöht werden darf. Kabinettweine stehen auf der ersten Stufe dieser Leiter und zeichnen sich durch feine Aromatik, Leichtigkeit und Eleganz aus, was wir zum Teil dem kühlen Klima unserer nördlichen Breiten zu verdanken haben. Die Prädikatsweine der Remstalkellerei werden mit einer aufwändigen Kulturführung auf ausgesuchten Flächen in einem Premium-Weinbauprogramm erzeugt, das sich durch eine konsequente Ertragsreduzierung auszeichnet.

Trinktemperatur 6-8°C

Lagerfähigkeit 2-3 Jahre

Geschmack

Zarter Rosenduft, mit einem Strauß exotischer Früchte wie Litschi und Mango am Gaumen - ein fein-aromatischer Wein mit spürbarer Süße und milder Säure.

Essensempfehlung

Generell ist der GT ein anregender Aperitif und passt auch sehr gut zu Pasteten, Ente, asiatischer Küche sowie aromatischem Käse. Für die Probe empfehlen wir einen Blauschimmelkäse und/oder Wasabi-Erdnüsse, deren Schärfe schön mit der Süße des GTs spielt.

Preis

5,95€ brutto (0,75l)



5. Probe: 2019 Das Vorspiel

Analysewerte:

Restsüße:	14,3 g/L
Säure:	5,9 g/L
Alkohol:	11,0% Vol.

Die 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 2019er-Weine. Frisch und fruchtig, mit intensiven Kirsch- und Erdbeeraromen, ist dieser Rosé ein perfekter Aperitif, der einfach Spaß macht.

Essensempfehlung

Für Freunde der süßen Küche passt dieser Rosé hervorragend zu einem klassischen Käsekuchen, im mediterranen Bereich schmeckt er köstlich zu Frischkäse-Variationen wie beispielsweise ein mit Tomaten und Balsamico-Creme garnierter Burrata/Mozzarella.

Preis

5,95€ brutto (0,75l)



6. Probe: 2017 Merlot trocken

Analysewerte:

Restsüße:	2,8 g/L
Säure:	4,7 g/L
Alkohol:	13,5% Vol.

Die 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 Cabernet Sauvignon bzw. Cabernet Franc als Grundlage für die roten Bordeauxweine erhalten. Sortenrein ausgebaut 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.

Auszeichnungen:

Hat bei der Landesweinprämierung 2019 Gold erhalten.

Trinktemperatur 16-18°C

Lagerfähigkeit 2-4 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. Falls Ihnen die Probe zu käselastig wird, empfehlen sich alternativ würzige Produkte vom Rind wie beispielsweise ein schöner Bresaola, Bündner Fleisch, ein gerauchter Schinken oder Beef Jerky (Trockenfleisch).



Preis

6,90€ brutto (0,75l)



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, 30. März 2020

Nachbestellung eines Weines der digitalen 6er-Probe

Kunden-Nr.	Name
Straße	PLZ/Ort
Telefon	Telefax

Die verkosteten Weine

Art.-Nr. 68832 2018 Chardonnay Secco 0,75l

8,57€ brutto je Flasche (11,43€/Liter) Anzahl

Art.-Nr. 67332 2018 Weißburgunder >W< QbA trocken 0,75l (11+1)

5,59€ brutto je Flasche (7,45€/Liter) Anzahl

Art.-Nr. 16612 2019 TL Blanc de Noir >TL< QbA feinherb 0,75l (11+1)

5,59€ brutto je Flasche (7,45€/Liter) Anzahl

Art.-Nr. 77212 2019 Gewürztraminer >GT< Kabinett lieblich 0,75l (11+1)

5,95€ brutto je Flasche (7,93€/Liter) Anzahl

Art.-Nr. 12512 2019 Das Vorspiel (Dornfelder Rosé) QbA feinherb 0,75l

5,95€ brutto je Flasche (7,93€/Liter) Anzahl

Art.-Nr. 15812 2017 Merlot >M< QbA trocken 0,75l (11+1)

6,90€ brutto je Flasche (7,93€/Liter) Anzahl

Datum/Unterschrift

Zzgl. Versandkosten:

Bis 6 Flaschen 5,95€

7-11 Flaschen 7,45€

AKTIONEN:
Ab 12 Fl. versandkostenfrei
11+1 Aktion bei markierten

Geschäftsführender Vorstandsvorsitzender: Peter Jung
 Vorstand: Friedhelm Illg (Stellv.), Eberhard Heubach |
 Aufsichtsratsvorsitzender: nicht besetzt
 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: VOBAD533
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 10:30 bis 16:30 Uhr
 Samstag 10:30 bis 13:00 Uhr
Bürozeiten:
 Montag bis Donnerstag 07:30 bis 17:00 Uhr
 Freitag 07:30 bis 13:30 Uhr