

**Booklet für das Live-Tasting am  
08.05.2020 um 19 Uhr**

*„Riesling SATT – Riesling & Maultaschen“*



Photo by Antonija Zoller von der Krone in Schnait

**Live-Tasting am 08.05.2020 um 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.schmalzried@remstalkellerei.de](mailto:helen.schmalzried@remstalkellerei.de)

Weinstadt, 21. April 2020

Sehr geehrte Weinprobenteilnehmerin, sehr geehrter Weinprobenteilnehmer,  
liebe Fans der „Königin der Reben“ sowie der „Herrgottsbescheißerle“,

vielen Dank, dass Sie ein Teil unserer vierten Live-Verkostung werden möchten. 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, die Rieslinge 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 des Rieslings besser beurteilen zu können. Ein Wasserglas sowie mehrere Scheiben Baguette helfen, den Gaumen zwischen den Rieslingen wieder zu neutralisieren.

Die Weine werden in jener Reihenfolge verkostet (die Weine sind zusätzlich auf den Expertisen nummeriert):

1. 2018er Riesling Sekt b.A. trocken
2. 2018er Riesling >R< Stettener Wartbühl QbA feinfruchtig
3. 2019er Riesling Stettener Pulvermächer Kabinett trocken
4. 2018er Riesling Stettener Pulvermächer Kabinett trocken
5. 2018er Riesling \*\*\* QbA trocken
6. 2018er Riesling Schnaiter Altenberg Spätlese

Neben den Expertisen der Weine finden Sie im Booklet zudem ein Rezept für selbstgemachte Spargel-Maultaschen, sehr lecker! Das Rezept stammt von der Köchin Antonija Zoller vom Restaurant Krone in Weinstadt-Schnait. Sie bietet in der Nähe wohnenden Teilnehmern außerdem an, bei dortiger Bestellung ein Dreierlei an selbstgemachten Rinds-, Spargel- sowie vegetarischen Maultaschen zukommen zu lassen. Ein Sechserpaket mit zwei Maultaschen jeder Sorte erhalten Sie ab dem 27. April vakuumiert im Weinpavillon oder bei der Krone Schnait direkt (Mo-Fr von 16-18 Uhr) für 10€ brutto (ca. 720g). Wohnen Sie im 20 km-Umkreis der Krone Schnait, liefert diese Ihnen die Maultaschen auch kostenlos zu. Bestellen können Sie die Mauldäschle unter der Telefonnummer 07151/2712711 oder mit einer Mail an [info@krone-schnait.de](mailto:info@krone-schnait.de). Des Weiteren haben wir Ihnen ein Bestellformular beigelegt, falls Ihnen ein Riesling 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*

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: VOBADDE33  
**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

# 1. Probe: 2018 Riesling Sekt b.A.

## Analysewerte

Restsüße:	20,2 g/L
Säure:	5,2 g/L
Alkohol:	12,5% Vol.

## Rebsorte

Das Remstal bietet der weltweit erfolgreichen Edelrebe ein hervorragendes Terroir, um seine vielfältigen Talente auf besondere Weise zu entfalten. Dynamik, kräftige Fruchtsäure und gute Lagerfähigkeit sind wesentliche Merkmale der weißen Rebsorte, die trocken, halbtrocken und als edelsüße Spezialität gleichermaßen zu begeistern weiß, ebenso als Grundlage für delikaten Sekt.

## Versektungsmethode

Der Riesling-Sekt wurde nach dem Verfahren "Cuve close" bereitet - auf Deutsch "geschlossener Bottich"; gemeint ist das "Tankgärverfahren", das vor rund 100 Jahren von dem französischen Ingenieur Eugène Charmat entwickelt wurde und deswegen auch als "Méthode charmat" bezeichnet wird. Das Verfahren gewährleistet bei geeigneten Grundweinen eine jugendlich-frische und fruchtige Anmutung des Sektes.

**Trinktemperatur** 6-8°C

**Lagerfähigkeit** 2-3 Jahre

## Geschmack

Ausgewogen, spritzig und lebendig mit spürbarer Süße und zarten Zitrus- und Pfirsichnoten

## Essensempfehlung

Der Sekt ist ein idealer Aperitif, wie gemacht für die Eröffnung unserer feierlichen Rieslingprobe. Er eignet sich perfekt zum Anstoßen bei jeder Party. Ansonsten auch schön zu einem süß-sauren Nachtisch wie Fruchtsalat oder Sorbet.

**Preis**

**6,55€ brutto (0,75l)**



## 2. Probe: 2018 Riesling >R<

### Stettener Wartbühl feinfruchtig

#### Analysewerte

Restsüße:	25,2 g/L
Säure:	6,1 g/L
Alkohol:	11,0% Vol.

#### 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** 8-10°C

**Lagerfähigkeit** 2-3 Jahre

#### Geschmack

Klassischer Riesling, kräftig im Geschmack mit feinen Fruchtnoten und angenehmer Süße.

#### Essensempfehlung

Zu diesem fruchtigen Riesling empfehlen wir Rindsmaultaschen aus dem Sud, entweder selbst gemacht, aus dem Handel oder von der begabten Köchin Antonija Zoller hergestellt. Es entsteht eine tolle Korrespondenz zwischen der Säure und Süße des Weins sowie der Salzigkeit und Herbe des Mauldäschles. Generell passt der >R< auch toll zu Meeresfrüchten, Salaten oder zu leichten, sommerlichen Speisen.

**Preis**

**4,52€ brutto (0,75l)**



## 3. Probe: 2019 Riesling Kabinett Stettener Pulvermächer trocken

### Analysewerte

Restsüße:	3,0 g/L
Säure:	6,0 g/L
Alkohol:	12,5% Vol.

### Kabinett

*Erste Prädikatsstufe für deutsche Qualitätsweine* - Prädikatsweine gelten nach wie vor als Ikone Deutscher Weinbaukultur. Entlang der traditionellen Qualitätsleiter wird den Trauben je nach Einstufung ein höherer natürlicher Zuckergehalt (in Grad Oechsle) abverlangt, der nicht nachträglich durch 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. Für die Prädikatsstufe Kabinett gelten je nach Weinbaugebiet und Rebsorte unterschiedliche Mindestmostgewichte (von 67 bis 82° Oe); das Verbot jeglicher Anreicherung sorgt somit für harmonische Weine mit dezentem Alkoholgehalt. Die Bezeichnung Kabinett ist abgeleitet vom Namen eines alten Weinkellers im Kloster Eberbach mit Namen Cabinet, was auf Deutsch Nebenraum heißt. Der alte Begriff Cabinet darf seit dem Jahrgang 1971 nicht mehr auf dem Etikett erscheinen (im Schaumweinbereich ist „Cabinet“ unter bestimmten Bedingungen jedoch zulässig). Gleichzeitig wurde der neue Begriff Kabinett als unterste (oder erste) Prädikatsstufe gesetzlich festgelegt. In Österreich fangen die Prädikate mit Spätlese an; Kabinett stellt dort somit noch keine Prädikatsstufe dar, bezeichnet aber immerhin einen Wein, der besondere Forderungen erfüllt.

**Trinktemperatur** 8-10°C

**Lagerfähigkeit** 2-3 Jahre

### Geschmack

Dieser junge und noch etwas wilde Riesling betört durch fruchtige Aromen von Pfirsich, grünem Apfel und Zitrusfrüchten. Am Gaumen vermengen sich Frucht und die für den Pulvermächer typischen Mineralität mit der prägnanten und erfrischenden Säure.

### Essensempfehlung

Dieser junge und spritzige Riesling harmoniert sehr gut mit vegetarischen Maultaschen (welche ebenfalls bei der Krone Schnait erhältlich sind), da er mit seiner zarten und filigranen Struktur die Teigtasche umschmeichelt, ohne sie zu erdrücken.

**Preis** 5,95€ brutto (0,75l)



## 4. Probe: 2018 Riesling Kabinett Stettener Pulvermächer trocken

### Analysewerte

Restsüße:	4,7 g/L
Säure:	5,8 g/L
Alkohol:	12,5% Vol.

### Pulvermächer

*Remstaler Einzellage* - Mit Geld machen hat der Name natürlich nichts zu tun. Die Rieslingweine vom Stettener Pulvermächer rund um die berühmte Yburg haben zwar seit jeher einen sehr guten Ruf, aber als geniale Geldmaschine hat sich die Lage deswegen noch nicht entpuppt. Die Sprengmeister der in unmittelbarer Nähe gelegenen Steingrube gaben der Lage vor Jahrhunderten ihren Namen und das hing damit zusammen, dass man bis zur Erfindung des Dynamits in Steinbrüchen auf Schwarzpulver angewiesen war, wenn man Sprengungen durchführen wollte. Der Lagennamen tauchte erstmals im 17. Jahrhundert auf, das beteiligte Schwarzpulver hingegen stammt eigentlich aus China und wurde dort im 11. Jhd. erfunden. Dass aber noch kein Weinjournalist dem leckeren Riesling durch diese Hintertür eine rassige „Feuersteinnote“ angedichtet hat, ist zumindest bemerkenswert. Die vielfach prämierte Einzellage Pulvermächer mit ihrer 35 Hektar umfassenden Rebfläche bürgt jedenfalls für höchste Riesling-Qualität. Die Reben gedeihen hier auf dem typischen Remstaluntergrund: Keuper-Verwitterungsböden und sandiger Lehm bis lehmiger Ton. Dieses Bodengfährtle, wie man im Remstal sagt, prägt den hiesigen Riesling durch eine herzhaft-rassige und unverwechselbare Art. An einem mäßig geneigten Hang, auf einer Höhe von 350 bis 390 Meter und in voller Südexposition reift der Pulvermächer ungehindert zur nächsten Preisverleihung heran.

**Trinktemperatur** 8-10°C

**Lagerfähigkeit** 2-3 Jahre

### Geschmack

Zart-duftiger Riesling, leicht mineralisch mit feiner Säure, neben den dezenten Fruchttönen finden sich zudem Noten von Honig und Karamell.

### Essensempfehlung

Auch dieser Riesling harmoniert sehr gut mit vegetarischen Maultaschen, da er mit seinem unaufdringlichen und begleitenden Charakter die fleischfreie Teigtasche umschmeichelt, ohne sie zu erdrücken. Er ist auch ein idealer Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten, Salat oder asiatischer Küche.

**Preis** 5,95€ brutto (0,75l)



# Rezept für selbstgemachte Spargel- Maultaschen by Antonija Zoller

## Zutaten

- 500g Weißer Spargel
- 1 Zwiebel
- 25g Butter
- Nach Belieben: Salz
- 200 ml Riesling Schnaiter Altenberg Spätlese
- 100g Frischkäse (Doppelrahm)
- 100g Bergkäse
- 1 Ei
- 1-2 EL Paniermehl
- 250 g Nudelteig

## Schritt für Schritt-Anleitung

1. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und währenddessen die Zwiebel fein würfeln. Zwiebel bei kleiner Hitze in der zerlassenen Butter dünsten und salzen (1 Prise). Währenddessen Spargelspitzen abscheiden, Spargel längs teilen und anschließend würfeln.
2. Wenn die Zwiebeln „glasig“ sind, Spargelwürfel hinzugeben und kurz scharf anbraten und mit Wein ablöschen. Anschließend salzen und kräftig kochen lassen bis die Flüssigkeit verdampft ist. Beiseite stellen und auskühlen lassen. Währenddessen Nudelteig machen, bei gekauftem Nudelteig ein Glas von dem fruchtigen Riesling einschenken und genießen, bis die Masse abgekühlt ist.
3. In die abgekühlte Masse Frischkäse, Bergkäse und ein Ei dazu geben und vermischen. Paniermehl hinzugeben, bis eine kompakte Masse entsteht.
4. Nudelteig ausrollen und die Masse gleichmäßig verteilen, sodass an der Längsseite eine ca. 2cm breite Fläche frei bleibt. Die frei gelassene Fläche nun mit Wasser oder einem aufgeschlagenen Ei bestreichen. Nun beginnt man an der massenbedeckten Seite, den Nudelteig umzuschlagen bis man schließlich an der mit Ei / Wasser bestrichenen Fläche ankommt. Diese streicht man nun sauber über die entstandene Rolle, sodass sich das Ende sauber verklebt. Im Anschluss portioniert man in gewünschter Größe die Maultaschen, dies macht man am besten in dem man die gewünschte Größe mit den Handinnenflächen festlegt und nun vorsichtig in die gewickelte Rolle drückt. Dies wird so lange wiederholt, bis die ganze Rolle portioniert ist. Nun nimmt man ein Teigschaber oder Messer und schneidet die Maultaschen immer an der zuvor gedrückten Stelle durch. Nun sollte es bereits wie Maultaschen aussehen. Nun die Maultaschen am besten in einem Garaufsatz für 20min dämpfen.

## Harmonisierende Weine

*Probe Nummer 5: 2018er Riesling \*\*\* QbA trocken*

*Probe Nummer 6: 2018er Riesling Schnaiter Altenberg Spätlese*



## 5. Probe: 2018 Riesling \*\*\* trocken

### Analysewerte

Restsüße:	1,0 g/L
Säure:	6,1 g/L
Alkohol:	13,0% Vol.

### Edition „Drei Sterne“

Ertragsbegrenzung auf der Grundlage einer 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** 8-10°C

**Lagerfähigkeit** 2-4 Jahre

### Geschmack

Klassischer Remstal-Riesling, jugendlich-elegant mit ganz zarter Süße und rassischer Säure; schöner Abgang, bei dem die typische Frucht-Melange von Aprikose, Apfel und etwas Zitrus lang am Gaumen erhalten bleibt.

### Essensempfehlung

Zu diesem Premiererzeugnis empfehlen wir saisonal leckere Spargel-Maultaschen. Das Rezept dazu ist auf der vorherigen Seite zu finden, im Remstal lebende Personen können die Maultaschen auch über die Krone Schnait oder den Weinpavillon der Remstallkellerei beziehen. Generell passt er gut zu kräftiger süddeutscher Küche, Meeresfrüchten, Fisch und hellem Geflügel.



**Preis**

**9,50€ brutto (0,75l)**



## 6. Probe: 2018 Riesling Spätlese

### Schnaiter Altenberg

#### Analysewerte

Restsüße:	28,4 g/L
Säure:	6,3 g/L
Alkohol:	11,5% Vol.

#### Spätlese

*Zweite Qualitätsstufe im deutschen Prädikatssystem* - Weithin bekannt ist die Legende von der Erfindung der Spätlese, die auf eine Begebenheit auf Schloss Johannisberg im Rheingau zurückgeht. Dort soll sich im Jahr 1775 der berittene Bote, der bei dem zuständigen Fürstbischof von Fulda die Lesegenehmigung einholen musste, bei seinem Rückweg aus unbekanntem Gründen um gut zwei Wochen verspätet haben, was die Besiedlung der reifen Beeren mit Edelfäule (*Botrytis*) ermöglichte. Der von den Mönchen dennoch bereitete Wein soll zur Überraschung aller Beteiligten das Beste gewesen sein, was bis dahin in Johannisberg erzeugt wurde. Nach den Vorschriften des Deutschen Weingesetzes muss eine Spätlese aus vollreifen, spät gelesenen Trauben bereitet werden (gesetzlich festgelegte Lesetermine gibt es jedoch nicht mehr), die Weine sollen einem reifen, eleganten Typus entsprechen, von Edelfäule ist dabei nicht die Rede. Um dies sicherzustellen ist ein je nach Anbaugebiet und teils auch nach Rebsorte leicht unterschiedliches Mindestmostgewicht vorgesehen. Wie alle Prädikatsweine dürfen auch Spätlesen nicht nachträglich im Alkohol erhöht werden. Bestimmte Geschmacksrichtungen sind für eine Spätlese nicht vorgeschrieben.

**Trinktemperatur** 8-10°C

**Lagerfähigkeit** 2-4 Jahre

#### Geschmack

Ein vielschichtiger Riesling, der bereits mit einer frucht- sowie zitrusbetonten Nase zu überzeugen weiß. Am Gaumen zeigt er sich verspielt, liefert eine spritzige Säure und hinterlässt einen spürbaren Nachhall.

#### Essensempfehlung

Aufgrund seiner Charakteristika eignet er sich ideal als alleinstehender Nachtisch, er rundet jeden Abend süß ab. Er schmeckt jedoch auch sehr gut zu den Spargelmaultaschen, die ebenso einen Schluck dieser Spätlese getrunken haben. Auch ideal zu Fisch und leichten Nudelgerichten.

**Preis** 8,25€ 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, 21. April 2020

**Nachbestellung eines Weines der digitalen 6er-Probe „Riesling SATT“**

Kunden-Nr.	Name
Straße	PLZ/Ort
Telefon	Telefax

**Die verkosteten Weine**

Art.-Nr. 05032	2018	Riesling Sekt b.A. trocken 0,75l	
<input type="checkbox"/> Anzahl			<b>6,55€ brutto je Flasche</b> (8,73€/Liter)
Art.-Nr. 65032	2018	Riesling >R< Stettener Wartbühl QbA feinfruchtig 0,75l (11+1)	
<input type="checkbox"/> Anzahl			<b>4,52€ brutto je Flasche</b> (6,03€/Liter)
Art.-Nr. 74712	2019	Riesling Stettener Pulvermächer Kabinett trocken 0,75l	
<input type="checkbox"/> Anzahl			<b>5,95€ brutto je Flasche</b> (7,93€/Liter)
Art.-Nr. 74712	2018	Riesling Stettener Pulvermächer Kabinett trocken 0,75l	
<input type="checkbox"/> Anzahl			<b>5,95€ brutto je Flasche</b> (7,93€/Liter)
Art.-Nr. 65812	2018	Riesling *** QbA trocken 0,75 l (5+1)	
<input type="checkbox"/> Anzahl			<b>9,50€ brutto je Flasche</b> (12,67€/Liter)
Art.-Nr. 84512	2018	Riesling Schnaiter Altenberg Spätlese lieblich 0,75l	
<input type="checkbox"/> Anzahl			<b>8,25€ brutto je Flasche</b> (11,00€/Liter)

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

**AKTIONEN:**  
**Ab 12 Fl. versandkostenfrei**  
**11+1 oder 5+1 Aktion bei**  
**markierten Weinen**

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: VOBADDE33  
**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 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