

Booklet
„DIGITALE HAUSMESSE“
28.08.2020 ab 19 Uhr



Digitale Hausmesse am 28. August 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, 22. Juli 2020

Sehr geehrte Weinprobenteilnehmerin, sehr geehrter Weinprobenteilnehmer,
liebe Besucher der alljährlichen Weinmessen- und verkostungen,

vielen Dank, dass Sie ein Teil unserer neunten Live-Veranstaltung werden möchten. Leider hatten wir dieses Jahr aufgrund der zahlreichen Absagen von Weinmessen kaum eine Möglichkeit, unsere Produktneuheiten persönlich und vor Ort vorstellen zu können. Da unsere Ideenschmiede weiter fleißig und kreativ war, möchten wir Ihnen unsere neusten Produkte natürlich nicht vorenthalten und Ihnen in einer Art digitalen Hausmesse präsentieren. 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 Sekt sowie die drei 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 PRIMO #1 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. Syrah Sekt b.A. brut nature 0,75l
2. 2019er Riesling mit Muskateller „RM“ QbA feinherb 0,75l
3. 2019er Trollinger mit Lemberger Blanc de Noir „TL“ QbA feinfruchtig 0,75l
4. 2019er SchilfSandStein Riesling Spätlese lieblich 0,75l
5. 2018er Schnaiter Wartbühl Trollinger mit Lemberger „TL“ QbA feinherb 0,75l
6. PRIMO #1 Rotwein QbA 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 / Vertriebsassistent

1. Probe: Syrah Sekt b.A. brut nature

Analysewerte

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

Rebsorte

Die weltweit angebaute Rebsorte stammt ursprünglich aus dem Süden Frankreichs, wo sie aus einer natürlichen Kreuzung der alten Sorten Dureza x Mondeuse Blanche entstanden ist. Syrah ergibt meist dunkle, gerbstoff- und alkoholreiche Weine, die in Übersee-Weinbauländern wie Australien, USA etc. unter dem Namen Shiraz bekannt sind. Syrah wird weltweit auf einer Rebfläche von über 145.000 Hektar kultiviert, davon heute etwas weniger als die Hälfte in Frankreich - ein Revival: In ihrer Heimat hatte man nämlich wegen des nicht immer unproblematischen Verhaltens im Anbau die mit Syrah bestockten Flächen schon einmal weit heruntergefahren.

Traditionelle Flaschengärung

Es beginnt mit der Füllung der zuvor verschnittenen Grundweine auf spezielle Sektflaschen; jede einzelne erhält zur Einleitung der zweiten Gärung eine Tirage (Zuckerlösung mit Hefe) und wird mit einem Kronkorken, der zum Auffangen der Hefereste eine Plastikkapsel (Bidule) enthält, verschlossen. Nach ca. zwei Wochen ist die Gärung abgeschlossen, jedoch bleibt der Schaumwein jetzt mindestens 9 Monate lang auf der Hefe (sur lie), bis die Hefe in den kopfüber stehenden Flaschen in einem Zeitraum von drei Wochen mit immer steilerem Neigungswinkel in einem Rüttelpult (pupitre) vom Rüttler (remueur) langsam abgerüttelt wird (remuage). Das Entfernen der Hefe, das Dégorgement, erfolgt heute mittels Gefrieren des abgerüttelten Hefepfropfes, der nach Öffnen des Kronkorkens vom Überdruck in der Flasche herausgedrückt wird.

Trinktemperatur 6-8°C

Lagerfähigkeit 3-5 Jahre

Geschmack

Der Sekt vereint die Komplexität der Rebsorte Syrah mit der anmutenden Eleganz eines hochwertigen Sekts. Schon im Glas ruft er aufgrund seiner purpurroten Farbe Begeisterung hervor, die Nase überzeugt durch Noten von schwarzer Johannisbeere, Schlehe, Heidelbeere, Süßkirsche sowie eleganter Vanille. Am Gaumen entfaltet er seine Vielfältigkeit, indem er anfangs den Gaumen durch Fruchtaromen betört und für einen Sekt auch einen üppigen und würzigen Abgang bietet.

Essensempfehlung

Er ist schon pur ein Genuss. Aber auch zu einem Salat mit Rinderstreifen, Walnüssen und Balsamicodressing passt dieser trockene Rotsekt bestens.



Preis

14,57€ brutto (0,75l)

2. Probe: 2019 >RM<

Riesling mit Muskateller feinherb

Analysewerte

Restsüße	14,9 g/L
Säure	6,2 g/L
Alkohol	11,5% Vol.

Rebsorten

Riesling - 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.

(Gelber) Muskateller - In Deutschland ist die alte weiße Rebsorte eine Rarität; das mag daran liegen, dass in unseren Breiten ein gutes Jahr, ein gutes Terroir und viel Können nötig sind, damit der Muskateller seine Stärken voll ausspielen kann. Die Weine bringen unter den genannten Voraussetzungen goldgelbe, duftige, im Geschmack leicht würzige Tropfen hervor, die zum Betonen der Fruchtaromen gern mit etwas Süße abgerundet werden.

Trinktemperatur 8-10°C

Lagerfähigkeit 2-3 Jahre

Geschmack

Wir haben einen knackig-frischen Riesling mit einem fruchtigen Muskateller kombiniert und mit feiner Restsüße abgestimmt.

Essensempfehlung

Die fruchtig-frische Cuvée passt hervorragend zu Fischgerichten, Geflügel oder zartem Gemüse. So ist der Wein zum Beispiel ein sehr interessanter Begleiter für Sushi aller Art.

Preis 5,80€ brutto (0,75l)



3. Probe: 2019 >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 gekeltert 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 Viertel-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 einem Walnusskäse, einem sanften Brie oder einem leichten Pastagericht mit einer cremigen Soße wie beispielsweise eine Lachs-Sahne-Penne.

Preis 5,45€ brutto (0,75l)



4. Probe: 2019 SchilfSandStein Riesling Spätlese lieblich

Analysewerte

Restsüße	48,5 g/L
Säure	7,4 g/L
Alkohol	10,0% Vol.

Spätlese

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. Spätleseweine stehen auf der zweiten Stufe dieser Leiter und zeichnen sich durch kräftigen Körper, intensives Aroma, feine Eleganz und Komplexität aus, was unter anderem der langen Verweildauer der Trauben am Stock geschuldet ist. Die Prädikatsweine der Remstallkellerei werden mit einer aufwändigen Kulturführung auf ausgesuchten Flächen in einem Premium-Weinbau-Programm erzeugt, das sich durch eine konsequente Ertragsreduzierung auszeichnet.

Trinktemperatur 8-10°C

Lagerfähigkeit 3-5 Jahre

Geschmack

Neben einer ausgeprägten Frucht von knackigem Pflirsich und reifer Beeren zeigt sich zudem eine, dem Boden zu verdankende, Mineralität an Nase und Gaumen. Die schon fast edelsüße Restsüße wird von der markanten Säure aufgefangen, zusammen ergibt sich ein harmonisches Spiel von abrundender Süße und knackiger Säure - ein Erlebnis für alle Sinne!

Essensempfehlung

Diese Spätlese ist gekühlt schon eine Augenweide für sich - natürlich schmeckt der Riesling aber auch sehr gut zu einem etwas schärferen Fisch- oder Nudelgericht, alternativ harmoniert er sehr gut mit einem Weichkäse. Ein schnell zubereiteter Begleiter ist auch das BLT-Sandwich (Bacon, lettuce and tomato). Hierzu Bacon anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen, Sandwich tosten und mit dem Speck, Tomatenscheiben, Eisbergsalat und Mayonaise belegen.

Preis

8,04€ brutto (0,75l)



5. Probe: 2018 >TL<

Trollinger mit Lemberger QbA feinherb

Analysewerte

Restsüße	15,5 g/L
Säure	4,2 g/L
Alkohol	12,0% Vol.

Rebsorten

Trollinger – Die alte rote Rebsorte stammt ursprünglich aus Süd-Tirol, 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.

Trinktemperatur ca. 16°C

Lagerfähigkeit 3-5 Jahre

Geschmack

Absoluter Klassiker aus dem Remstal: Trollinger und Lemberger mit typischer Erdbeerfrucht, zart süß mit dezent eingebundener Säure - wunderbar rund und süffig.

Essensempfehlung

Der Rotwein passt zu schwäbischen Gerichten wie Spätzle oder anderen Teigspesen, auch zur Wurstplatte und zum Vesper. Es geht doch nichts über eine original schwäbische Vesperplatte mit Schinkenwurst, Leberwurst, Presswurst, Rauchfleisch und gutem Käse, dazu etwas Paprika und Gewürzgerken.

Preis

4,98€ brutto (0,75l)





Probe 6: Unsere neue Cuvée Alles, außer primitivo!

PRIMO #1

QbA

0,75 l
Euro Brutto **7,70**
Euro 10,27/Liter
Netto Euro 6,64

In der Farbe ein funkelndes Dunkelrot,
in der Nase reife, fruchtige Beeren und
am Gaumen vollmundig und kräftig.
PRIMO No.1 bringt mediterranes
Lebensgefühl ins Glas. Der erste Urlaubs-
wein, der auch zu Hause schmeckt!


REMSTALKELLEREI
höher. fruchtiger. württemberger.

Restsüße 17,1 g/l | Säure 4,5 g/l | Alkohol 12,0 % Vol.

Der PRIMO #1 eignet sich hervorragend zu kräftigem Käse, gegrilltem Fleisch
oder einer herzhaften Antipasti-Platte. Probieren Sie Kässpätzle doch mal mit
Parmesan, dieses schwäbisch-mediterrane Gericht gibt die Charakteristik des
Weins perfekt wieder und ist daher auch ein ideales sowie begleitendes Gericht.



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, 22. Juli 2020

Nachbestellung eines Weines der digitalen Hausmesse

Kunden-Nr.	Name
Straße	PLZ/Ort
Telefon	Telefax

Die verkosteten Weine

Art.-Nr. 05632	Syrah Sekt b.A. brut nature 0,75l	
<input type="checkbox"/> Anzahl		14,57€ brutto je Flasche (19,43€/Liter)
Art.-Nr. 61312	2019 Riesling mit Muskateller >RM< QbA 0,75l	
<input type="checkbox"/> Anzahl		5,80€ brutto je Flasche (7,73€/Liter)
Art.-Nr. 16612	2019 Trollinger mit Lemberger Blanc de Noir QbA 0,75l	
<input type="checkbox"/> Anzahl		5,45€ brutto je Flasche (7,27€/Liter)
Art.-Nr. 85012	2019 SchilfSandStein Riesling Spätlese lieblich 0,75l	
<input type="checkbox"/> Anzahl		8,04€ brutto je Flasche (10,72€/Liter)
Art.-Nr. 16412	2018 Trollinger mit Lemberger >TL< 0,75l	
<input type="checkbox"/> Anzahl		4,98€ brutto je Flasche (6,64€/Liter)
Art.-Nr. 19212	PRIMO #1 Rotwein QbA 0,75l	
<input type="checkbox"/> Anzahl		7,70€ brutto je Flasche (10,27€/Liter)

Zzgl. Versandkosten:

Bis 6 Flaschen	5,95€
7-11 Flaschen	7,45€

AKTIONEN:

11+1 Aktion bei 0,75l Rosés
5+1 Aktion bei Trollinger ***
und Silvaner Grosses Gewächs

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 10:30 bis 13:00 Uhr

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