

**Booklet für das Live-Tasting am
17.04.2020 um 19 Uhr**

„Terrassenhits – Best of Geselligkeit“



Live-Tasting am 17.04.2020 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

helen.schmalzried@remstalkellerei.de

Weinstadt, 7. April 2020

Sehr geehrte Weinprobenteilnehmerin, sehr geehrter Weinprobenteilnehmer,
liebe Wiederholungstätterinnen und –täter,

vielen Dank, dass Sie ein Teil unserer zweiten 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 Flasche Sekt sowie alle Weine im Kühlschrank auf eine passende Trinktemperatur von ca. 6-8°C
herunterzukühlen. Für den Genuss der Produkte empfiehlt sich pro Teilnehmer ein nicht zu bauchiges Weinglas. Ein
weißes Blatt hilft, die Farbe des Weins oder des Sekts besser beurteilen zu können. Ein Wasserglas sowie mehrere
Scheiben Baguette helfen, den Gaumen zwischen den Weinen wieder zu neutralisieren. Zudem hoffen wir auf gutes
Wetter, damit wir die leichten und sommerlichen Weine gemeinsam an der frischen Luft verkosten können.

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

1. 2018er Zweigelt Rosé Sekt b.A. extra trocken
2. 2019er Grauer Burgunder "G" QbA trocken
3. Cuvée NOVA Weiß QbA trocken
4. 2019er Sauvignon Blanc "SB" QbA fruchtig
5. 2018er Muskattrollinger Rosé "MR" QbA feinfruchtig
6. 2018er Trollinger "T" QbA fruchtig 0,75 l

Auf den einzelnen Expertisen finden Sie Empfehlungen zu harmonisierenden Snacks für die einzelnen Proben, beim
letzten Wein finden Sie zudem eine Zutatenliste, die Sie bei Interesse einkaufen können, um den Wein live mit uns neu
zu erleben. Zudem haben wir Ihnen ein Bestellformular beigefügt, 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

i.A. Helen Schmalzried & Frederic Karberg

Leitung Weinpavillon / Vertriebsassistent

1. Probe: 2018 Zweigelt Rosé Sekt

Analysewerte

Restsüße:	17,1 g/L
Säure:	4,9 g/L
Alkohol:	12,5% Vol.

Rebsorte

Die rote Rebsorte wurde 1922 an der Weinbauschule in Klosterneuburg (Österreich) von Dr. Fritz Zweigelt aus den Sorten St. Laurent und Blaufränkisch gekreuzt. Innerhalb Deutschlands ist Zweigelt besonders in Württemberg sehr erfolgreich. Das erkennt man auch daran, dass die Remstallkellerei fast ein Viertel der nationalen Zweigelt-Flächen innehat, quasi als deutscher "Zweigelt-Winkel". Im ertragsreduzierten Weinbau kann die Sorte farbintensive, körperreiche und lagerfähige Weine mit intensivem Beerenaroma hervorbringen; Zweigelt gilt auch als gut geeignet für den Barrique-Ausbau.

Sekt

Sekt hat in Deutschland eine lange Tradition. Es wird dem damals berühmtesten Darsteller der Shakespeare-Figur Falstaff, Ludwig Devrient, nachgesagt, er hätte jeden Abend in seiner Berliner Stammkneipe nach seinen 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

Frischer und eleganter Rosé Sekt, mit sortentypischem, ausgeprägtem Himbeeraroma – ein herrlicher „Prickler“ für das ganze Jahr.

Essensempfehlung

Der Zweigelt-Sekt ist ein prima Aperitif, passt auch zu leichtem Käse wie Brie oder Hüttenkäse oder einem Mix von gerösteten Nüssen.

Preis 8,49€ brutto (0,75l)



2. 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, beispielsweise zu einer Pasta von grünem Spargel, Tomaten und Pinienkernen mit etwas Olivenöl verfeinert. Zudem passt er prima zu hellem Geflügel, Fisch und leichten Vorspeisen.

Preis **5,59€ brutto (0,75l)**



3. Probe: Cuvée NOVA Weiß trocken

Analysewerte

Restsüße: 5,8 g/L
Säure: 5,5 g/L
Alkohol: 12,0% 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. Der Verschnitt von Weinen unterschiedlicher Herkunft ist bei einfachen Qualitäten weit verbreitet, jedoch bei Qualitätsweinen stark eingeschränkt, da diese eine konkrete Herkunft (ein Anbaugebiet) vorweisen müssen. Allerdings können hier auch noch 15 % des Weines aus einem anderen Gebiet stammen (ohne dass dies auf dem Etikett erscheint). Zum Beispiel werden zu hell (und/oder zu schwächig) geratene Rotweine oft mit etwas kräftigeren Weinen aus in dieser Hinsicht bevorzugteren Gegenden aufgebessert - in solchen Fällen spricht man aber nicht von einer Cuvée.

NOVA - Neu | Originell | Vielfältig | Abgefahren
Diese InNOVation wird jeden Gaumen verzaubern! Moderne und klassische Rebsorten wurden zu frischen, sommerlichen und dennoch kräftigen Cuvéés vereint. Die Cuvée-Variationen wurden in Feinarbeit durch unser Team zusammengestellt. Durch bestechende Primäraromen soll jeder Weintrinker überzeugt werden, aber auch für den Weinkenner eine Tiefgründigkeit schaffen. Bunte Farben und die Unendlichkeit des Kreises (oder der Fleck vom Weinglas?) vermitteln eine klare und eindeutige Botschaft an den Weintrinker.

Trinktemperatur 6-8°C

Lagerfähigkeit 2-3 Jahre

Geschmack

Betört bereits mit fruchtig-exotischer Nase, empfiehlt sich weiter durch die Frucht am Gaumen und überzeugt vollends durch die dezente, aber erfrischende Säure.

Essensempfehlung

Die fruchtig-spritzige Cuvée passt hervorragend zu Fisch, Meeresfrüchten und - besonders lecker - zu Tafelspitz! Ein schnell gefertigter Snack wäre zum Beispiel ein Räucherlachs-Canapes (Cracker mit Crème fraîche, etwas Petersilie und Zitronenzeste sowie dem Hauptdarsteller, dem Räucherlachs).

Preis 4,50€ brutto (0,75l)



4. Probe: 2019 Sauvignon Blanc >SB<

Analysewerte

Restsüße: 15,7 g/L
Säure: 6,1 g/L
Alkohol: 12,0% Vol.

Rebsorte

Im Remstal war Sauvignon Blanc schon vor 150 Jahren kein Unbekannter – damals unter dem Namen Muskat-Sylvaner. Deutschlandweit sind heute wieder 300 ha mit der weißen Edelsorte bestockt; und gerade die deutschen Sauvignon Blanc erhalten bei internationalen Verkostungen immer häufiger herausragende Bewertungen. Das mag auch am hiesigen Klima liegen, das die sortenspezifischen Eigenschaften unterstützt: das unverkennbare Aroma von zarten Gräsern, Kräutern und Stachelbeeren.

Auszeichnung

Dieser Wein hat beim Jahrgangs-Check Young Wines Germany 2019 der DLG gewonnen.

Trinktemperatur 6-8°C

Lagerfähigkeit 1-3 Jahre

Geschmack

Hoch eleganter Weißwein mit intensiven Aromen von Stachelbeeren und exotischen Früchten. Am Gaumen fällt die feine Süße, unterstützt von seiner rassigen Säure, auf.

Essensempfehlung

Durch seine exotische Anmutung passt er hervorragend zu asiatisch angehauchten Snacks und Gerichten wie beispielsweise Hühnchen süß-sauer. Auch toll zu Trockenfrüchten oder einfach solo.

Preis 7,02€ brutto (0,75l)



5. Probe: 2018 Muskattrollinger

Rosé >MR<

Analysewerte

Restsüße: 15,0 g/L
Säure: 4,9 g/L
Alkohol: 11,5% Vol.

Rebsorte

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.

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

Wunderbar fruchtiger Muskattrollinger Rosé mit Frische am Gaumen, die durch die kühle Trinktemperatur weiter entfacht wird. In der Nase ist er duftig und erinnert, unterlegt von einer deutlichen Muskatnote, an rote Beeren.

Essensempfehlung

Als klassischer Rosé ist der aromatische Muskattrollinger natürlich ein prima Wein für warme Tage; besonders gut schmeckt er zu sommerlichen Desserts wie einem Beerenquark, Hefezopf (auf Wunsch gerne mit Marmelade) oder Blauschimmelkäse.

Preis

5,95€ brutto (0,75l)



6. Probe: 2018 Trollinger

>T< fruchtig

Analysewerte:

Restsüße:	20,5 g/L
Säure:	4,3 g/L
Alkohol:	11,0% Vol.

Rebsorte

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.

Trinktemperatur 4-6°C

Lagerfähigkeit 2-4 Jahre

Geschmack

Die Aromen von reifen Kirschen und Erdbeeren verwöhnen Ihren Gaumen. Dank seiner feinen Süße und seinem feinen Säurespiel ist er ein erfrischender Wein für die warme Jahreszeit.

Essensempfehlung

Unser fruchtiger Trollinger passt zu sommerlichen Gerichten, Desserts und leichter Küche. Hervorragend beispielsweise zu einem Erdbeerkuchen, ein paar Stücke der Erdbeeren dürfen dabei auch gerne im Glas landen.

Trollinger >T< neu erleben

Als abschließendes Highlight der Probe möchten wir Ihnen präsentieren, wie man den fruchtigen Trollinger noch genießen kann. Dafür benötigen Sie **Kokossirup**, **frische Sahne**, eine Scheibe **Orange** sowie ein paar **Beeren** wie Blaubeeren, Himbeeren oder Erdbeeren. Des Weiteren benötigen Sie **Eiswürfel**, ein hohes **Cocktail-** oder **Longdrinkglas** sowie einen **Shaker** bzw. einen **Löffel** zum umrühren.

Preis 4,76€ 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, 6. April 2020

Nachbestellung eines Weines der digitalen 6er-Probe „Terrassenhits“

Kunden-Nr.	Name
Straße	PLZ/Ort
Telefon	Telefax

Die verkosteten Weine

Art.-Nr. 08532	2018	Zweigelt Rosé Sekt extra trocken b.A.	
<input type="checkbox"/> Anzahl			8,49€ brutto je Flasche (11,32€/Liter)
Art.-Nr. 66012	2019	Grauer Burgunder >G< QbA trocken 0,75l (11+1)	
<input type="checkbox"/> Anzahl			5,59€ brutto je Flasche (7,45€/Liter)
Art.-Nr. 60912		Cuvée NOVA Weiß QbA trocken 0,75l	
<input type="checkbox"/> Anzahl			4,50€ brutto je Flasche (6,00€/Liter)
Art.-Nr. 60712	2019	Sauvignon Blanc >SB< QbA fruchtig 0,75l (11+1)	
<input type="checkbox"/> Anzahl			7,02€ brutto je Flasche (9,36€/Liter)
Art.-Nr. 12712	2018	Muskattrollinger Rosé >MR< QbA feinfruchtig 0,75l (11+1)	
<input type="checkbox"/> Anzahl			5,95€ brutto je Flasche (7,93€/Liter)
Art.-Nr. 10132	2018	Trollinger >T< QbA fruchtig 0,75l (11+1)	
<input type="checkbox"/> Anzahl			4,76€ brutto je Flasche (6,35€/Liter)

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: 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