

Booklet für das Live-Tasting am 22.05.2020 um 19 Uhr

„Spargel & Wein“



Live-Tasting am 22.05.2020 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

helen.schmalzried@remstalkellerei.de

Weinstadt, 13. Mai 2020

Sehr geehrte Weinprobenteilnehmerin, sehr geehrter Weinprobenteilnehmer,
liebe Fans des saisonalen Stangengemüses,

vielen Dank, dass Sie ein Teil unserer fünften 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 Weißweine, den Roséwein sowie den Sekt 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 Barriquewein benötigen Sie einen Korkenzieher, zudem empfiehlt es sich, den Wein bereits morgens zu öffnen oder zwei Stunden vor Beginn der Probe zu karaffieren. 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. 2018er Rivaner >RI< QbA trocken
2. 2019er Chardonnay >C< QbA trocken
3. 2018er WEINHOF Martin Wilhelm Riesling mit Muskateller QbA feinherb
4. 2019er Schwarzriesling Rosé >SR< QbA trocken
5. 2018er Lemberger „im Barrique gereift“ QbA trocken
6. 2018er Muskattrollinger Rot Sekt b.A. halbtrocken

Neben den Expertisen der Weine finden Sie im Booklet zudem Rezepte für ein harmonisierendes 3-Gänge-Menü rund um den Spargel und seinen saisonalen Begleitern, bereitgestellt von Friedrich Linsenmaier, Koch und Inhaber des Restaurants „Rössle“ in Weinstadt-Endersbach. Sie können sich somit selbst an seinen Kreationen versuchen oder Sie bestellen das Menü bei ihm zur Abholung. Das gesamte Menü wird von seiner Küche vorgefertigt und vakuumiert, somit müssen die Genüsse lediglich noch erwärmt werden. Weitere Informationen erfragen sowie bestellen können Sie die korrespondierenden Speisen unter der Telefonnummer 07151/9866990 oder mit einer Mail an die info@roessleweinstadt.de. Das Menü zur Abholung kostet 29€ und kann am Verkostungstag im Restaurant abgeholt werden. 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. Gang: Lauwarmer Meeresfrüchtesalat mit grünem und weißem Spargel

Zutaten für 2 Personen

- 200 Gramm Meeresfrüchte (Garnelen, Miesmuscheln, Tintenfisch)
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 8 Kirschtomaten
- 50 Gramm Fenchel, in feine Streifen geschnitten
- 100 Gramm grüner Spargel
- 100 Gramm weißer Spargel
- Etwas Zitronensaft
- Salz, (Orangen-)Pfeffer
- Cajun-Gewürzmischung (Thymian, Cayennepfeffer, Chili, Paprika, Knoblauch & Oregano)
- Weißer Balsamico-Essig
- Olivenöl
- 100 Gramm Rucola und Wildkräuter (z.B. Löwenzahn, Sauerampfer, Geißfuß, Gänseblümchen)
- etwas Weißwein

Schritt für Schritt-Anleitung

1. Den weißen Spargel schälen und 12-15 Minuten bissfest kochen.
2. Die fein gewürfelte Schalotte und den Fenchel mit etwas Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen.
3. Die frischen oder aufgetauten Meeresfrüchte dazugeben. Anschließend die Kirschtomaten und Spargelstücke hinzugeben und anschwitzen. Mit etwas Weißwein (bsp. Rivaner oder Chardonnay) ablöschen.
4. Mit den Gewürzen, dem Zitronensaft sowie dem Essig abschmecken und auf dem Rucola-Wildkräuter-Salat anrichten.

Harmonisierende Weine

Probe Nummer 1: 2018er Rivaner >RI< QbA trocken

Probe Nummer 2: 2019er Chardonnay >C< QbA trocken

Probe Nummer 3: 2018er WEINHOF Martin Wilhelm Riesling mit Muskateller QbA feinherb

1. Probe: 2018 Rivaner >RI<

QbA trocken

Analysewerte

Restsüße:	7,3 g/L
Säure:	5,3 g/L
Alkohol:	12,0% Vol.

Rebsorte

Die weit verbreitete weiße Rebsorte wurde 1882 in Geisenheim von dem Rebzüchter Hermann Müller, gebürtig im Schweizer Kanton Thurgau, gekreuzt. Lange Zeit glaubte man, er hätte als Eltern Riesling und Silvaner verwendet. Nachdem die Sorte nach dem Zweiten Weltkrieg endlich in die Sortenliste eingetragen war, vergingen noch einmal 40 Jahre, bis DNA-Untersuchungen Riesling x Madeleine Royale als Eltern ergaben. Den Vorzügen der regional auch Rivaner genannten Sorte tat das jedoch keinen Abbruch; Freunde der Sorte schätzen ihre leichte, meist jugendlich wirkende Art, die mit den fruchtig-feinwürzigen Aromen eine ideale Verbindung eingeht und eine große Vielseitigkeit als Speisenbegleiter mit sich bringt.

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

Jugendlich frischer, dabei aber herrlich unkomplizierter Rivaner mit zarter Frucht und knackiger Säure.

Essensempfehlung

Der unkomplizierte Wein schmeckt hervorragend zu Sauerkraut, Sauerbraten oder zu Salz- und Zwiebelkuchen. Mit seiner knackigen Säure verleiht er dem 1. Gericht, dem lauwarmen Meeresfrüchtesalat mit Spargel, weitere Frische.

Preis 4,76€ brutto (0,75l)



2. Probe: 2019 Chardonnay >C< QbA trocken

Analysewerte

Restsüße:	2,1 g/L
Säure:	5,7 g/L
Alkohol:	13,0% Vol.

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 hervor.

Trinktemperatur 9-11°C

Lagerfähigkeit 2-3 Jahre

Geschmack

Trockener, dabei ausgewogener, angenehm weicher, schön jugendlich-frischer Chardonnay mit intensivem Duft. Auf der Zunge weich und cremig mit einer zarten Frische.

Essensempfehlung

Der Chardonnay versteht sich gut mit Salzwasserfisch, gegrilltem Gemüse und deftigen Salaten. Mit seiner cremigen Anmutung passt auch dieser Wein sehr gut zum lauwarmen Salat, da er die Textur des Gangs noch geschmeidiger erscheinen lässt und auch mit seiner dezenten Säure das Gericht „erfrischt“.

Preis 5,59€ brutto (0,75l)



3. Probe: 2018 WEINHOF

Riesling mit Muskateller

Analysewerte

Restsüße: 15,6 g/L
Säure: 5,4 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. So wie es sein Weinpate Martin Wilhelm am liebsten mag. Seine Weinberge liegen in Stetten in der Nähe der Y-Burg im malerischen Seitental der Rems.

Essensempfehlung

Die fruchtig-frische Cuvée passt hervorragend zu Fischgerichten, Geflügel oder zartem Gemüse. Dem lauwarmen Meeresfrüchtesalat verleiht er durch seine fruchtigen Aromen eine schöne Leichtigkeit sowie ein sommerliches Auftreten.

Preis 5,95€ brutto (0,75l)



4. Probe: 2019 Schwarzriesling Rosé

>SR< QbA trocken

Analysewerte

Restsüße: 3,1 g/L
Säure: 4,5 g/L
Alkohol: 12,0% Vol.

Rebsorte

Der vor allem in Württemberg äußerst beliebte Schwarzriesling ist eng verwandt mit den Sorten der Burgunderfamilie. Den Namensteil "Riesling" verdankt er lediglich seiner Ähnlichkeit mit diesem in Form und Wuchs. In Frankreich findet sich der Schwarzriesling unter dem Synonym Pinot Meunier (auch Müllerrebe) als Bestandteil vieler Champagnergrundweine, was seinen bei uns guten Ruf bestätigt. Schwarzriesling bringt meist unkomplizierte, rubin- bis ziegelrote Weine hervor, die am Gaumen fruchtig und geschmeidig wirken, besonders auch als Rosé.

Trinktemperatur 8-10°C

Lagerfähigkeit 2-3 Jahre

Geschmack

Herrlich jugendlich-frischer Rosé mit burgundertypischen Fruchtaromen von Erd- und Himbeeren. Passt nicht nur an heißen Sommertagen.

Essensempfehlung

Der angenehm frische Schwarzriesling schmeckt hervorragend zu kräftigem Geflügel, herzhaften Salaten oder einfach nur so. In dieser Probe wollen wir diesen schön jungen Rosé nutzen, um Leib und Seele mit der fruchtigen Unbeschwertheit zu erfrischen.

Preis 5,59€ brutto (0,75l)



2.Gang: Rinderfiletsteak mit gebratenen Grüenspargel, Sauce Bearnaise und neuen Kartoffeln

Zutaten für 2 Personen

- Etwas Öl zum Anbraten
- 2 Rinderfilet, je 150 Gramm
- Salz, Pfeffer
- 1 Bund Grüner Spargel
- 250 Gramm neue Kartoffeln (ungeschält)
- 4 Eigelb
- 200 Gramm Butter
- Etwas Zitronensaft
- Estragon-Essig (gekauft oder trockene Estragonstängel in Weißweinessig ziehen lassen)
- Estragon
- 2-3 EL Wasser oder Spargelfond
- eine Schalotte, gewürfelt
- Pfefferkörner

Schritt für Schritt-Anleitung

1. Für die Sauce Bearnaise Weißwein, Estragon-Essig, Pfefferkörner und Schalottenwürfel einkochen und passieren.
2. Aus den Eigelben, Butter, Zitronensaft, Salz und Pfeffer eine Sauce Hollandaise herstellen (Butter zerlassen; Eigelb mit Zitronensaft, Wasser und Salz in einem Wasserbad cremig rühren; Topf aus dem Wasserbad nehmen und nach und nach die flüssige Butter unterheben; mit Salz und Pfeffer abschmecken)
3. Die Sauce Hollandaise mit der eingekochten Reduktion und gehacktem Estragon abschmecken.
4. Die neuen Kartoffeln bürsten und mit einer Prise Salz 15 Minuten im Wasser kochen. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Kartoffeln bei mittlerer Hitze 15 Minuten stehen lassen, bis die Unterseite der Kartoffeln kross und dunkelbraun ist, dann erst die Kartoffeln wenden. Etwas in der Butter wenden, aber nicht weiter braun werden lassen.
5. Die Rinderfilets beidseitig würzen und ca. 2-3 Minuten von jeder Seite anbraten.
6. Den grünen Spargel in Olivenöl und Butter anbraten.
7. Das Fleisch mit dem Spargel, den neuen Kartoffeln und der Sauce Bearnaise anrichten.

Harmonisierende Weine

Probe Nummer 5: 2018er Lemberger „im Barrique gereift“ QbA trocken

5. Probe: Lemberger „im Barrique gereift“

Analysewerte

Restsüße: 2,3 g/L
Säure: 5,5 g/L
Alkohol: 14,0% Vol.

Rebsorte

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.

Edition „im Barrique gereift“

Die Remstallkellerei 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. Er eignet sich hervorragend zum Hauptgericht, dem gebratenen Rinderfilet mit gebratenem Grünspargel und Sauce Bearnaise, da er die Röstaromen des Fleisches und des Gemüses geschmacklich elegant aufnimmt und durch seine kräftige Struktur mit der herzhaften Sauce konkurriert.

Preis 16,49€ brutto (0,75l)



3. Gang: Panna-Cotta mit Rhabarber- Erdbeerkompott

Zutaten für 2 Personen

Für die Panna-Cotta:

- 0,5 Liter Sahne
- Eine Vanilleschote
- 4 Blatt Gelatine
- 40 Gramm Zucker

Für das Kompott:

- 150 Gramm Rhabarber
- 100 Gramm Erdbeeren
- 20-30 Gramm Zucker
- Halber Teelöffel Speisestärke/Mondamin
- Minze
- Etwas Weißwein (bsp. Probe 4: Riesling mit Muskateller)

Schritt für Schritt-Anleitung

1. Für die Panna-Cotta die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.
2. Sahne mit dem Vanillemark, der ausgekratzen Schote und dem Zucker aufkochen und für ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.
3. Die Sahne durch ein Sieb passieren und die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine in die heiße Masse geben und gut durchrühren.
4. In kleine Formen füllen und mindestens für 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Den Rhabarber in ca. 2 cm große Stücke schneiden und die Erdbeeren vierteln. Die Rhabarberstücke zuckern und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend mit einem Esslöffel Wasser zum Kochen bringen und für ca. 3-5 Minuten köcheln lassen. Die Erdbeeren hinzufügen.
6. Die Speisestärke mit etwas Weißwein anrühren und alles noch einmal aufkochen lassen. Das Kompott gut abkühlen lassen.
7. Das Kompott mit der Panna-Cotta anrichten und mit frischer Minze dekorieren.

Harmonisierende Weine

Probe Nummer 6: 2018er Muskattrollinger Rot Sekt b.A. halbtrocken



6. Probe: 2018 Muskattrollinger Rot Sekt b.A. halbtrocken

Analysewerte

Restsüße:	30,2 g/L
Säure:	4,5 g/L
Alkohol:	12,0% 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.

Versektungsmethode

Der Muskattrollinger 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

Der rote Sekt zeigt sich mit einem opulenten Muskatbukett, das von duftigen Aromen roter Beeren begleitet wird. Am Gaumen zeigt er sich fruchtig und lieblich, leicht würzig elegant prickelnd.

Essensempfehlung

Der Sekt ist ein idealer Aperitif, er passt aber ebenso gut zu allen süßen, besonders zu schokoladigen Nachspeisen. Durch seinen beerigen Charakter eignet er sich bestens zu unserem Dessert, da er die Erdbeeren weiter hervorhebt und durch seine spürbare Restsüße die Säure des Rhabarbers ab.

Preis 8,10€ 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, 13. Mai 2020

Nachbestellung eines Weines der digitalen 6er-Probe „Spargel & Wein“

Kunden-Nr.	Name
Straße	PLZ/Ort
Telefon	Telefax

Die verkosteten Weine

Art.-Nr. 60212	2018	Rivaner >RI< QbA trocken 0,75l (11+1)	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		4,76€ brutto je Flasche (6,35€/Liter)
Art.-Nr. 68712	2019	Chardonnay >C< QbA trocken 0,75l (11+1)	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		5,59€ brutto je Flasche (7,45€/Liter)
Art.-Nr. 61312	2018	WEINHOF Riesling mit Muskateller QbA feinherb 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		5,95€ brutto je Flasche (7,93€/Liter)
Art.-Nr. 14412	2019	Schwarzriesling Rosé QbA trocken 0,75l (11+1)	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		5,59€ brutto je Flasche (7,45€/Liter)
Art.-Nr. 17612	2018	Lemberger „im Barrique gereift“ QbA trocken 0,75 l (5+1)	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		16,49€ brutto je Flasche (21,99€/Liter)
Art.-Nr. 02832	2018	Muskattrollinger Rot Sekt b.A. halbtrocken 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		8,10€ brutto je Flasche (10,80€/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: 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 16:30 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