


REMSTALKELLEREI &
höher. fruchtiger. württemberger.



Aus Tradition gut
**Landgasthof
Hirsch**

Booklet

Kunterbuntes Remstal

05.03.2021 ab 19 Uhr





Remstalkellerei eG

Kaiserstraße 13

71384 Weinstadt

Telefon: 0 71 51 / 69 08-13

www.remstalkellerei.de

helen.schmalzried@remstalkellerei.de

Weinstadt, 9. Februar 2021

Die digitale Probe „Kunterbuntes Remstal“ am 5. März ab 19 Uhr

Sehr geehrte Weinprobenteilnehmerin, sehr geehrter Weinprobenteilnehmer,
liebe Wertschätzende der Vielfalt,

vielen Dank, dass Sie ein Teil unserer vierzehnten Live-Veranstaltung und der zweiten Live-Verkostung im neuen Jahr werden möchten. Nach einem tollen Auftakt mit unserer Pinotprobe im Januar und den nach wie vor eher bewölkten Aussichten möchten wir uns mit Ihnen am 5. März ab 19 Uhr zu einer weiteren Verkostung verabreden. Thema dieses Mal ist die Rebsortenvielfalt, die das Remstal im Glas bietet. Wir freuen uns! 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 Secco die beiden Weißweine sowie den Roséwein 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 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. 2020er Chardonnay Secco 0,75l
2. Cuvée NOVA Weiß QbA trocken 0,75l
3. 2019er Schwarzriesling Rosé „SR“ QbA trocken 0,75l
4. 2018er WEINHOF Zweigelt Christoph Schwegler QbA trocken 0,75l
5. 2018er Trollinger *** QbA trocken 0,75l
6. 2020er Riesling mit Muskateller „RM“ QbA feinherb 0,75l

Zu den jeweiligen Expertisen finden Sie auch drei schmackhafte und zu den Weinen harmonisierende Rezepte von Werner Schöllkopf vom Landgasthof Hirsch in Aichwald. Auf unserem Youtube-Kanal „Remstalkellerei“ finden Sie in Kürze auch ein Kochvideo zu den Rezepten. Sie haben zudem die Möglichkeit, das Menü beim Landgasthof Hirsch telefonisch unter der 0711/363511 oder per E-Mail an hirsch-aichwald@freenet.de für einen Preis von 30,00 € vorzubestellen und am Tag des Tastings, den 05.03.2021, von 11 – 14 Uhr sowie 17 – 20 Uhr abholen zu können. Bitte bestellen Sie das Menü bis spätestens Mittwoch, den 03.03.2021, vor. 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 / Vertrieb Digital



1. Gang: Dillflädle gefüllt mit Räucherlachs & Forellentatar an Spargelsalat

Zutaten für 4 Personen

- ½ Liter Milch
- 200g Weizenmehl
- 3 Eier
- 1 Messerspitze Salz
- nach Belieben Fett (Pflanzencreme zum Ausbacken)
- 4 Bund frischer & kleingeschnittener Dill

Für den Spargelsalat

- 1 Bund Spargel, weiß (ca. 500g)
- 12 Cocktailtomaten
- einige Stiele Petersilie, glatte oder Koriandergrün
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Weißweinessig oder anderer weißer Essig
- etwas Zitronensaft/Meersalz/Pfeffer/Zucker

Füllung

- 100g Räucherlachs in Scheiben
- 100g geräuchertes Forellenfilet
- 100g Kräuterfrischkäse
- 3 EL Sahne
- 1 Schalotte
- Messerspitze Salz/Pfeffer

Schritt für Schritt-Anleitung

1. Milch & Eier mit Schneebesen vermengen, dabei nach und nach Mehl einstreuen sowie Messerspitze Salz. Halbe Stunde quellen lassen & dabei ab und zu durchrühren
2. Kleingeschnittenen Dill in den Teig geben & mit Stabmixer mixen, je nach Mehlsorte evtl. etwas mehr Milch dazugeben, damit ein dünnflüssiger Teig entsteht
3. Etwas Pflanzencreme in eine beschichtete Pfanne geben, heiß werden lassen & mit Schöpfkelle Teig portionsweise eingießen, bis der Boden vollständig bedeckt ist, den entstehenden Pfannenkuchen auf beiden Seiten goldbraun backen
4. So weiter verfahren, bis Teig aufgebraucht ist. Jeweils Pflanzencreme in die leere Pfanne geben, bevor wieder Teig eingegossen wird. Pfannkuchen können ruhig etwas dicker sein wie bspw. Crêpes. Auskühlen lassen
5. Für die Füllung Kräuterfrischkäse mit Sahne glattrühren. Dillflädle dünn bestreichen. Räucherlachsscheiben auflegen
6. Schalotte in kleine Würfel schneiden, auch Forellenfilet würfeln und unter die Creme heben. Mit Salz & Pfeffer abschmecken. Creme auf den Lachs streichen, Flädle zu einer Roulade aufrollen und kühl stellen.
7. Spargel schälen & Stangen in ca. 3-4 cm lange Stücke schneiden, im kochenden Wasser mit einer Prise Salz kurz kochen, sodass der Spargel bissfest bleibt (ca. 15 Min.). Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken & abkühlen lassen. Tomaten in Scheiben schneiden (vom unteren Ende zum Stängel hin, damit sie ihr Kerngehäuse behält). Schalotten in kleine Stücke schneiden, Petersilie/Koriander grob hacken.
8. Alle Zutaten vorsichtig vermengen und aus Zitronensaft, Öl, Essig & Gewürzen eine Vinaigrette zubereiten.

Harmonisierende Weine

Probe Nummer 1: 2020er Chardonnay Secco

Probe Nummer 2: Cuvé NOVA weiß QbA trocken

1. Probe: 2020 Chardonnay Secco

Analysewerte

Restsüße: 15,7 g/L
Säure: 5,1 g/L
Alkohol: 12,5% 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 mit bisweilen exotischen Fruchtaromen hervor.

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 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

Mit seiner spritzigen und frischen Art verleiht er der Vorspeise, den gefüllten Dillflädle, weitere Frische und ist quasi die begleitende Zitronenscheibe für Flädle und Spargelsalat.

Preis 8,60€ brutto (0,75l)



2. Probe: Cuvée NOVA Weiß

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 anderen Weinen 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 Cuvées 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 8-10°C

Lagerfähigkeit 2-3 Jahre

Geschmack

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

Essensempfehlung

Seine exotischen Aromen harmonieren sehr gut mit der fischlastigen Füllung des Dillflädles, auch der Spargelsalat harmoniert gut mit der trockenen Cuvée.

Preis 4,50€ brutto (0,75l)



2.Gang: Maishähnchenbrust auf Ratatouille & Petersilienwurzelpüree

Zutaten für 4 Personen

- 1 Zwiebel/Gemüsezwiebel (ca. 300g)
- 1 Zucchini (ca. 300g)
- 1 Aubergine (ca. 400g)
- 500g Tomaten
- 100g Kirschtomaten
- 2 Zehen Knoblauch
- 5 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- 1 TL Kräuter der Provence
- 4 Mais-Hähnchenbrustfilets á 150g
- 600g Petersilienwurzeln
- 50g gewürfelte Schalotten
- 50g Butter
- 200ml Sahne
- 200ml Brühe (Kalbsbrühe)

Schritt für Schritt-Anleitung

1. Zwiebel würfeln, Zucchini und Aubergine in Stücke schneiden. Cocktailtomaten halbieren, Tomaten würfeln, Knoblauch fein hacken
2. 3 EL Öl erhitzen. Zwiebel, Zucchini & Aubergine darin anbraten. Knoblauch & Tomaten zufügen. Mit Salz, Pfeffer & getrockneten Kräutern würzen & ca. 15 Minuten köcheln lassen
3. Petersilienwurzeln schälen & würfeln und mit den Schalottenwürfeln in Butter anschwitzen lassen. Dann mit der Sahne & Brühe aufgießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz & Pfeffer abgeschmeckt pürieren und beiseitestellen (warmhalten).
4. In der Zwischenzeit Mais-Hähnchenbrustfilets salzen & pfeffern. In den restlichen 2 EL Öl unter Wenden bei mittlerer Hitze ca. 12 Minuten braten. Danach alles gemeinsam anrichten & servieren.

Harmonisierende Weine

Probe Nummer 3: 2019er Schwarzriesling Rosé >SR< QbA trocken



3. 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.

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

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

Essensempfehlung

Der Schwarzriesling Rosé mit seiner trockenen und frisch-fruchtigen Art begleitet das Maishähnchen an Ratatouille und Petersilienwurzelpüree bestens, da es sehr gut mit den herben Aromen harmoniert, ohne diese zu übertünchen.

Preis 5,59€ brutto (0,75l)



4. Probe: 2018 Christoph Schwegler Zweigelt QbA trocken

Analysewerte

Restsüße:	2,1 g/L
Säure:	4,3 g/L
Alkohol:	13,5% Vol.

Zweigelt

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.

Trinktemperatur 12-16°C

Lagerfähigkeit 3-5 Jahre

Auszeichnungen

Landesweinprämierung 2019 GOLD

DLG-Bundesweinprämierung 2020 GOLD EXTRA

Geschmack

Weinpate für unseren Zweigelt trocken aus der Weinhöfe-Linie ist Christoph Schwegler. Er ist ein großer Fan des österreichischen Remstalers. In Kloster Neuburg gezüchtet, hat er im Remstal seine zweite Heimat gefunden.

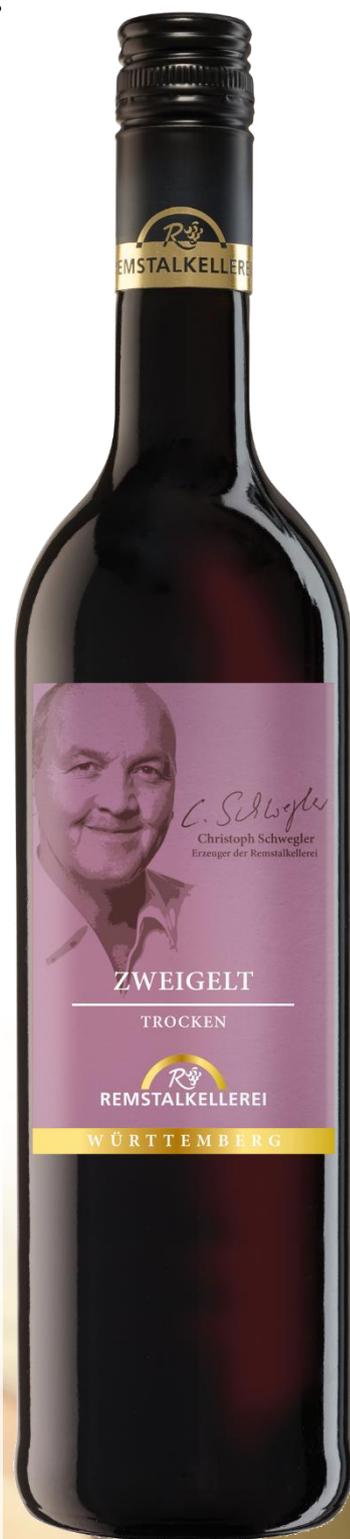
Der trockene Rotwein riecht kräftig nach Wildbeeren und Marsala. Geschmacklich ist er ein herzhaft-würziger Zweigelt und erinnert an hausgemachte Kirschmarmelade.

Essensempfehlung

Der Zweigelt schmeckt gut zu herzhaften Desserts wie Käsevariationen. Er ist perfekt für den geselligen Abend als Mitternachtssnack mit Schinken, Käse und frischen Trauben.

Preis

5,95€ brutto (0,75l)



5. Probe: 2018 Trollinger ***

Analysewerte

Restsüße: 1,8 g/L
Säure: 4,4 g/L
Alkohol: 13,5% Vol.

Rebsorte

Trollinger gilt heute zwar als ein Urwürttemberger Gewächs, heimisch ist die Rebsorte hier aber nicht. Man nimmt an, dass der Trollinger als Schiava Grossa (Vernatsch) aus Italien über Südtirol (Tirolinger!) nach Württemberg gekommen ist; einigen Quellen zufolge soll das bereits vor eher unwahrscheinlichen 800 Jahren geschehen sein, andere sprechen von glaubhafteren 350 Jahren. Die auch als Tafeltraube unter dem Namen Black Hamburg weltweit verbreitete Rebsorte ist Elternteil bekannter Rebsorten. Mit einer Pinotrebe ist Madeleine Royale entstanden, die ihrerseits mit Riesling zu Müller-Thurgau gekreuzt wurde; Riesling x Trollinger hat die Rebsorte Kerner ergeben, gemeinsam mit Muscat d'Alexandrie entstand Muskattrollinger. Trollinger ist auch Elternteil der Bukettrebe, die zusammen mit Riesling die Scheurebe hervorgebracht hat etc. Trollinger wird in Deutschland auf ca. 2.500 Hektar Rebfläche angebaut. Mehr als 99 Prozent davon liegt in Württemberg, wo Trollinger die am häufigsten angebaute Rebsorte ist. In Südtirol spielt Schiava Grossa bzw. Vernatsch seit etwa dem 16. Jahrhundert eine größere Rolle; die Sorte steht dort heute auf ca. 1.150 Hektar. Der reich tragende Trollinger bringt in seiner Württemberger Ausprägung leichte, säurebetonte, eher süffige Weine hervor, deren Frucht meist in Richtung Kirsche mit Eisbonbon tendiert. Trollinger kann aber, bei geringerem Ertrag, auch stoffige Weine hervorbringen wie beispielsweise dieser Drei-Sterne-Trollinger der Remstalkellerei.

Trinktemperatur 16-18°C

Lagerfähigkeit 3-6 Jahre

Geschmack

Ein junger, wahrlich kräftiger Trollinger mit viel Stoff, aber auch Geschmeidigkeit und Eleganz im Ausdruck; ein schöner Rotwein mit feinen Fruchtaromen von Kirsche, Himbeere und Erdbeere.

Essensempfehlung

Der ungewöhnlich dichte Trollinger ist sehr vielseitig: Er passt zu Maultaschen genauso gut wie zu Rostbraten und kräftigem Käse wie beispielweise Cheddar, Manchego, Stilton Blue oder Appenzeller. Hier genießen wir den meisterhaften Trollinger pur!

Preis

9,50€ brutto (0,75l)



3. Gang: Apfel-Rhabarber Ofenschlupfer mit Tonkabohne & Vanillesoße

Zutaten für 4 Personen

- 100ml süße Sahne
- 150ml Milch
- 3 Eier Größe M
- 1 Tonkabohne
- 75g Zucker
- 1 TL gehäuft Zimt
- 4 Scheiben Hefezopf oder Brötchen vom Vortag in Würfel geschnitten
- 2 Äpfel
- 1 Stange Rhabarber
- 3 EL Mandelblättchen

Vanillesoße

- 3 Eigelb
- 2 EL Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 1 EL Speisestärke
- 1 Vanilleschote
- 350ml Milch

Schritt für Schritt-Anleitung

1. Die Äpfel & Rhabarber schälen, entkernen & in kleine Würfel schneiden. Eine ofenfeste Auflaufform fetten.
2. Sahne, Milch, Eier, Abrieb der Tonkabohne, Zucker & Zimt miteinander verquirlen. Hefekranz/Brötchenwürfel & Äpfel/Rhabarberwürfel in die gefettete Form einschichten & mit der Eiermilch übergießen. Zum Schluss Mandelblättchen drüberstreuen.
3. Ofenschlupfer im heißen Ofen bei 160°C Umluft ca. 25 Minuten backen. Eventuell zwischendurch abdecken, falls die Oberfläche droht zu dunkel zu werden. Bei Bedarf am Ende noch ca. 5 weitere Minuten ohne Stromzufuhr im Ofen lassen.
4. Für die Vanillesoße Vanilleschote längs aufschlitzen & mit Messerrücken das Mark herauschaben. Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Stärke & Vanillemark glattrühren. Mit Milch aufgießen & Vanilleschote zugeben. Bei schwacher Hitze so lange rühren, bis die Soße dick wird. Wichtig: Nicht kochen!
5. Gemeinsam mit dem Ofenschlupfer servieren.

Harmonisierende Weine

Probe Nummer 6: 2020er Riesling mit Muskateller >RM< QbA feinherb



6. Probe: 2020 >RM<

Riesling mit Muskateller feinherb

Analysewerte

Restsüße	15,7 g/L
Säure	5,9 g/L
Alkohol	12,0% 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 delikatem 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

In dieser Probe rundet der frische Wein unser Menü ab, da er bestens mit dem leicht sauren Apfel-Rhabarber-Ofenschlupfer harmoniert und auch die exotischen Aromen des Muskatellers unterstreichen dieses Dessert.

Preis 5,95€ brutto (0,75l)





Check- & Einkaufsliste

Checkliste für die Weinprobe

- Weinglas
- Wasser + Wasserglas
- Baguette
- Weißes Blatt

Einkaufsliste für das harmonisierende 3-Gang-Menü

- Milch
- 200g Mehl
- 6 Eier
- Fett zum Ausbacken (z.B. Pflanzencreme)
- 4 Bund Dill
- 100g Räucherlachs in Scheiben
- 100g geräuchertes Forellenfilet
- 100g Kräuterfrischkäse
- 3 EL Sahne
- 1 Schalotte
- 1 Bund Spargel weiß (ca. 500g)
- 12 Cocktailtomaten
- Einige Stiele Petersilie/Koriandergrün
- ½ kleine Sellerieknolle
- 4 Mais-Hähnchenbrustfilets á 150g
- 1 EL Weißweinessig oder anderer weißer Essig
- Zitronensaft
- Zucker / Zimt
- 1 Gemüsezwiebel (ca. 300g)
- 1 Zucchini (ca. 300g)
- 1 Aubergine (ca. 300g)
- 500g Tomaten
- 100g Kirschtomaten
- 2 Zehen Knoblauch
- 100 ml süße Sahne
- Salz & Pfeffer & Meersalz & Olivenöl & Kräuter der Provence
- 4 Scheiben Hefezopf oder Brötchen vom Vortag
- 2 Äpfel & 1 Stange Rhabarber & 3 EL Mandelblättchen



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, 10. Februar 2021

Nachbestellung eines Weines der Onlineprobe „Kunterbuntes Remstal“ vom 05.03.2021

Kunden-Nr.	Name
Straße	PLZ/Ort
Telefon	Telefax

Die verkosteten Weine

Art.-Nr. 68832	2020	Chardonnay Secco deutscher Perlwein 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		8,60€ brutto je Flasche (11,47€/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. 61312	2020	Riesling & Muskateller „RM“ QbA feinherb 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		5,95€ brutto je Flasche (7,93€/Liter)
Art.-Nr. 14412	2019	Schwarzriesling Rosé „SR“ QbA trocken 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		5,59€ brutto je Flasche (7,45€/Liter)
Art.-Nr. 18812	2018	WEINHOF Zweigelt Christoph Schwegler QbA trocken 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		5,95€ brutto je Flasche (7,93€/Liter)
Art.-Nr. 11212	2018	Trollinger *** QbA trocken 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		9,50€ brutto je Flasche (12,67€/Liter)

Zzgl. Versandkosten:

Bis 6 Flaschen 5,95€

7-12 Flaschen 7,45€

**IN UNSEREM ONLINESHOP
FINDEN SIE VIELE WEITERE
TOLLE WEINE AUS DEM
EINPRÄGSAMEN JAHR 2020**

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: SOLADE31WBN
Steuer-Nr.: 90491/80116, Finanzamt Waiblingen

Öffnungszeiten Wein-Pavillon:
Montag bis Freitag 09:30 bis 18:00 Uhr
Samstag 09:30 bis 13:30 Uhr
Bürozeiten:
Montag bis 07:30 bis 17:00 Uhr
Donnerstag 07:30 bis 13:30 Uhr
Freitag