

## Booklet

# „BEACH PARTY“

17.07.2020 ab 19 Uhr

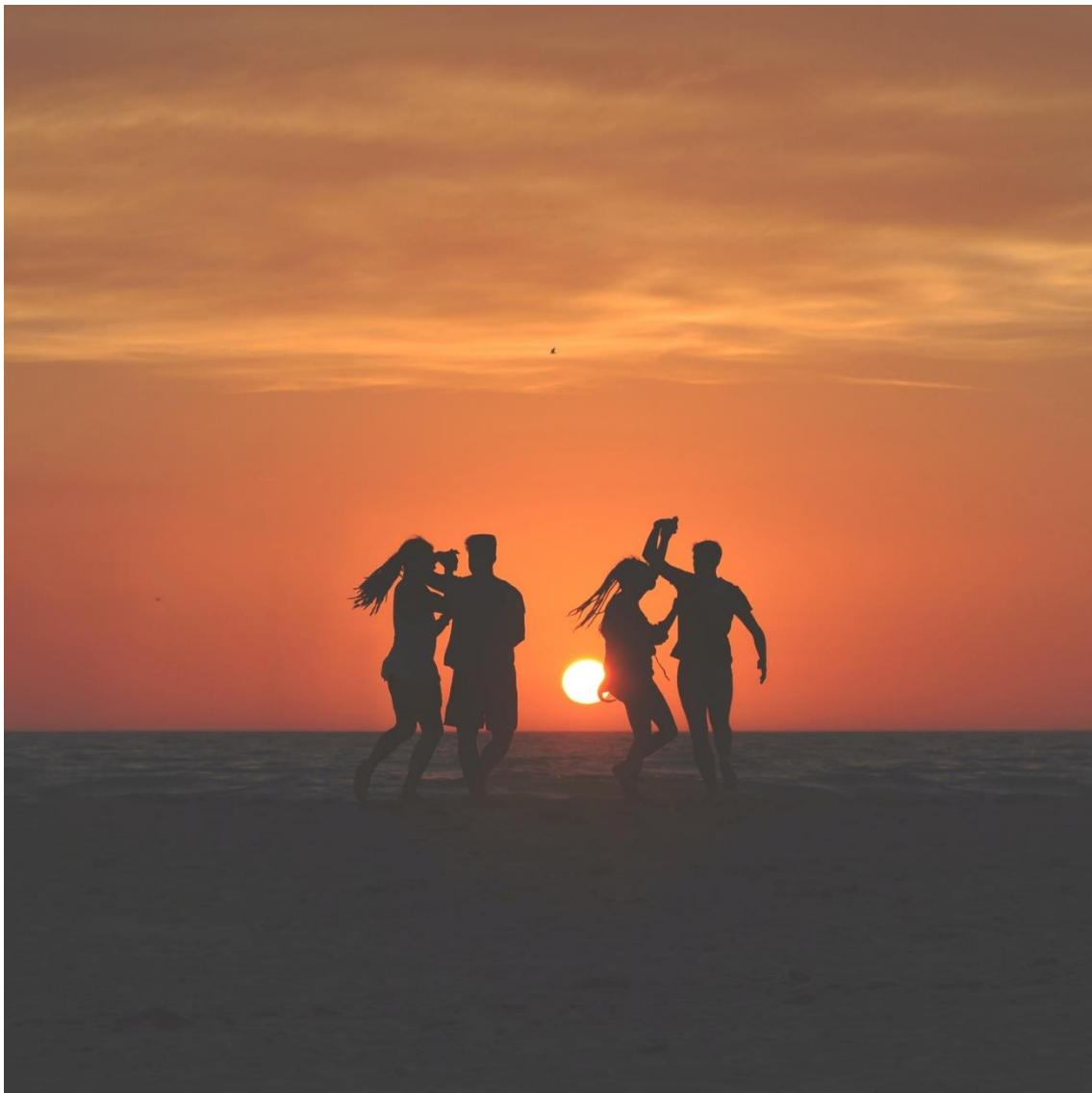


Photo by Javier Allegue Barros on Unsplash

**Beach Party am 17.07.2020 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](http://www.remstalkellerei.de)

[helen.schmalzried@remstalkellerei.de](mailto:helen.schmalzried@remstalkellerei.de)

Weinstadt, 23. Juni 2020

Sehr geehrte Weinprobenteilnehmerin, sehr geehrter Weinprobenteilnehmer,  
liebe Fans des Sommers,

vielen Dank, dass Sie ein Teil unserer achten Live-Veranstaltung werden möchten. Der Sommer ist im vollen Gange und wartet darauf, in vollen Zügen genossen zu werden. Leider lassen die Entwicklungen des Jahres 2020 keinen uneingeschränkten Genuss der Sonnenstrahlen zu, sodass wir uns dazu entschlossen haben, Ihnen mit sommerlichen Getränken in einer lockeren Atmosphäre einen tollen lauwarmen Sommerabend zu bereiten. 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, alle Weine, Seccos 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. 2019er Muskateller Secco 0,75l
2. Fresco Secco Weiß 0,75l // FROZEN SECCO
3. 2018er Muskattrollinger Rosé Sekt b.A. 0,75l
4. 2019er Stettener Wartbühl Riesling „R“ QbA feinfruchtig 0,75l // RIESLING HAWAII
5. 2019er Riesling mit Muskateller „RM“ QbA feinherb 0,75l
6. 2018er Trollinger „T“ QbA fruchtig 0,75l // PINA TROLADA

Damit Sie möglichst viele Sommergefühle ins Glas bekommen, haben wir aus erlesenen Weinen und Seccos Cocktails kreiert und Ihnen die Rezepte hierfür beigefügt. Viel Spaß beim Nachprobieren! Des Weiteren haben wir Ihnen ein Bestellformular beigefügt, 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 & i.A. Frederic Karberg

*Leitung Weinpavillon / Vertriebsassistent*

# 1. Probe: 2019 Muskateller Secco

## Analysewerte

Restsüße: 21,1 g/L  
Säure: 5,8 g/L  
Alkohol: 11,0% Vol.

## Rebsorte

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.

## 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

Jugendlich-frischer, angenehm spritziger, dabei lieblich daherkommender Secco mit fruchtig-würziger, zart exotischer Muskatanmutung - ein super Aperitif!

## Essensempfehlung

Ideal zu leichter Sommerküche, als Aperitif oder Erfrischung bei Partys – und super für einfach mal so zwischendurch! Der Secco bandelt auch prima mit der fernöstlichen Küche an, zum Beispiel zu einem „Goma Wakame“ (Seealgenalat).

## Auszeichnungen:

Jahrgangs-Check Young Wines Germany 2019 der DLG

24. Berliner Wine Trophy 2020 GOLD

Frankfurt International Trophy® 2020 SILBER

**Preis**

**8,60€ brutto (0,75l)**



## 2. Probe: Fresco Secco

### Analysewerte

Restsüße:	21,1 g/L
Säure:	6,0 g/L
Alkohol:	11,5% Vol.

### Fresco

Unsere Weine und Seccos aus der Fresco-Linie sind seit jeher ein Synonym für Leichtigkeit und Unbeschwertheit. Egal ob als unkomplizierter Wein, als spritzig-erfrischender Secco oder als alkoholfreie Variante, mit dem Fresco schenkt man sich nicht nur ein umgängliches Glas ein, man schenkt sich wirklich einen Lebensstil in Form von Gelassenheit ein. Dass diese Linie nicht nur Produkte repräsentiert, sondern auch ein Gefühl, zeigen die Veranstaltungen, welche die Remstalkellerei seit vielen Jahren unter dem Fresco-Schriftzug feiert. Im Jahr 2019 war es die Fresco Party in der Kelter in Strümpfelbach, bei welcher zu fetziger Blasmusik aus Tirol die Beine sowie Gläser geschwungen wurden.

**Trinktemperatur** 8-10°C

**Lagerfähigkeit** 1-2 Jahre

### Geschmack

Der erste Secco der Remstalkellerei! Mit seiner feinfruchtigen Art und seinem jugendlichen Erscheinungsbild wirkt er auch aufgrund seiner feinen Perlage sehr erfrischend. Eine wohl dosierte Süße rundet die Bekömmlichkeit des Seccos ab.

### Essensempfehlung

Mehr als eine gesellige Runde benötigt der weiße Fresco Secco eigentlich gar nicht, um genossen zu werden. Natürlich freut er sich aber auch über einen leichten Salat oder Fisch beziehungsweise Meeresfrüchte als Begleitung. Eine tolle Kombination ist ein fruchtiger Thunfisch-Salat, bei welchem der Inhalt zweier Thunfisch-Dosen aus dem eigenen Saft, vier gestückelte Mandarinen, gewürfelter Apfel und Birne sowie halbierte Weintrauben miteinander vermengt werden. Als Dressing eignet sich eine Soße aus einem Becher Naturjoghurt, 3 Esslöffeln Mayonaise, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker, einem Spritzer Zitronensaft sowie ein paar Tropfen Tabasco. Guten Appetit!



**Preis**

**5,00€ brutto (0,75l)**



## Cocktail No.1: **FROZEN SECCO**

*Ein cooles Vergnügen! Unser Fresco Secco in all seinen Variationen passt hervorragend zu diesem sommerlichen und erfrischenden Cocktail.*

### Zutaten

0,1l Fresco Secco Weiß

Zitronensorbet

Zitronenschale von einer unbehandelten Zitrone

gefrorenes Stilglas

### Zubereitung

Eine kleine Kugel (in der Größe eines halben Esslöffels) des Zitronensorbets (gerne selbst gemacht\*) in das Glas geben, nach Belieben mit dem Fresco Secco Weiß auffüllen. Eine alkoholfreie Alternative wäre der Fresco Secco 0.0. Am Ende mit einer abgezogenen Zitronenschale dekorieren. Fertig!

*\*Zucker in gleicher Menge Wasser (Gramm = Milliliter) unter Erwärmen auflösen. Gleiche Menge Zitronensaft hinzugeben. Pro 5 Zitronen ein Eiweiß schlagen und unter die Flüssigkeit mischen, danach in eine Eismaschine oder in einem verschließbaren Behältnis in die Tiefkühltruhe und alle halbe Stunde umrühren, um die Eiskristalle zu zerstören. Nach den ersten 30 Minuten darf gerne auch noch Zitronenmelisse zugegeben werden. Nach etwa 1 Stunde 30 Minuten ist das Sorbet genussbereit*



## 3. Probe: 2018 Muskattrollinger

### Rosé Sekt

#### Analysewerte

Restsüße:	23,2 g/L
Säure:	4,3 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 gekellert und auch zu Sekt verarbeitet. Ergibt meist leichte, aber angenehm aromatisch-fruchtige Tropfen mit intensivem Muskatduft.

#### Sekt

Sekt hat in Deutschland eine lange Tradition. Es wird dem damals berühmt-berüchtigten 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

Zart-duftiger, am Gaumen gleichwohl kräftiger, angenehm süßer und spritzig-fruchtiger Muskattrollinger-Sekt mit würzigem Muskataroma und abgerundet von herrlich fruchtigen Erdbeer- und Himbeernoten - die Aromasensation.

#### Essensempfehlung

Der Sekt ist ein idealer Aperitif, auch prima geeignet, um den Abend ausklingen zu lassen.

**Preis** 8,10€ brutto (0,75l)





## 4. Probe: 2019 Riesling >R<

### Stettener Wartbühl feinfruchtig

#### Analysewerte

Restsüße:	23,3 g/L
Säure:	5,8 g/L
Alkohol:	11,0% 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.

**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 (Rinds-)Maultaschen aus dem Sud. 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** 4,55€ brutto (0,75l)



## Cocktail No.2: **RIESLING HAWAII**

*Es gibt kein Bier auf Hawaii – und das ist gut so! Ein fruchtiger Cocktail, der das Feeling der Pazifikinseln mit den Weinen des Remstals vereint – das passt viel besser!*

### Zutaten

6 cl Riesling feinfruchtig >R<  
2 cl Weinbrand (wird auch von der Remstallkellerei produziert)  
2 cl Ananassaft  
1 cl Zitronensaft  
Fresco Secco Weiß  
Physalis  
Eiswürfel & Crushed Ice  
Stielglas  
Shaker + Strain (Alternativ kleines Sieb)  
Strohalm

### Zubereitung

Den Shaker zu 1/3 mit Eiswürfeln füllen, Weinbrand, Ananassaft und den Riesling in den Shaker geben, je nach Geschmack 1 cl Zitronensaft hinzugeben. Gut shaken, bis sich kleine Luftblasen bilden. Durch ein Strain oder Sieb ins Weinglas füllen, Crushed Ice hinzugeben, bis die Oberfläche bedeckt ist und das Glas mit Fresco Secco Weiß auffüllen. Mit Zitronenschale und Physalis dekorieren und Strohalm einstecken.





## 5. Probe: 2019 >RM<

### Riesling mit Muskateller feinherb

#### Analysewerte

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

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** 5,95€ 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 Fruchtrops 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.

**Preis** 4,80€ brutto (0,75l)





## Cocktail No.3: **PINA TROLADA**

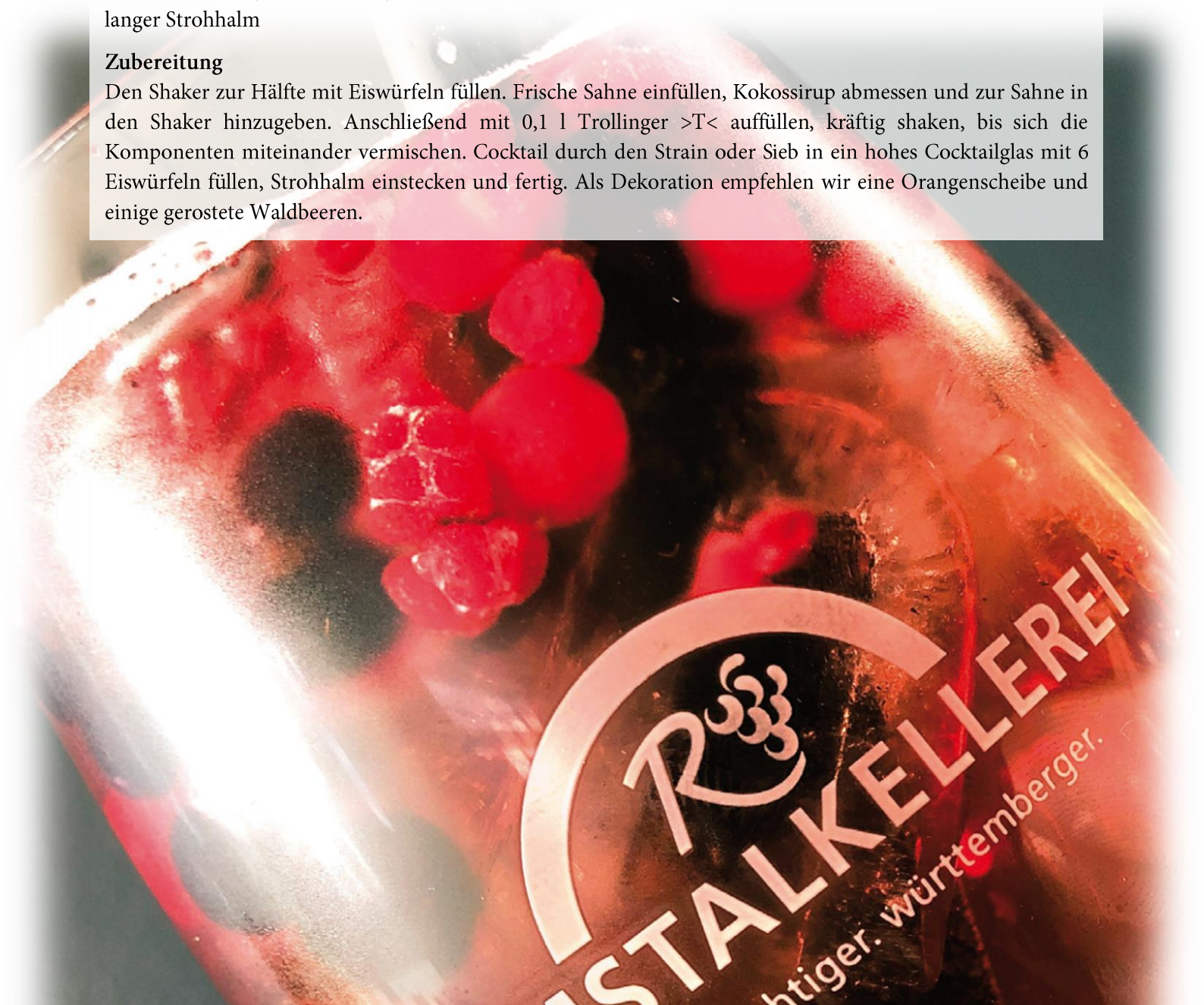
*Eine klassische Colada ist ein cremiger Cocktail mit Kokosnusscreme und Zitrusfrüchten. Mit unserem fruchtigen Trollinger >T< und Sahne spielt dieser Cocktail mit der Süße des Kokos und der Fruchtigkeit der Beeren.*

### Zutaten

0,1 l Trollinger >T< fruchtig  
2 cl Kokossirup  
2 cl frische Sahne  
Orange  
Beerenmix tiefgefroren  
Eiswürfel  
Hohes Cocktailglas  
Shaker & Strain (alternativ Sieb)  
langer Strohalm

### Zubereitung

Den Shaker zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen. Frische Sahne einfüllen, Kokossirup abmessen und zur Sahne in den Shaker hinzugeben. Anschließend mit 0,1 l Trollinger >T< auffüllen, kräftig shaken, bis sich die Komponenten miteinander vermischen. Cocktail durch den Strain oder Sieb in ein hohes Cocktailglas mit 6 Eiswürfeln füllen, Strohalm einstecken und fertig. Als Dekoration empfehlen wir eine Orangenscheibe und einige gerostete Waldbeeren.







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, 23. Juni 2020

### Nachbestellung eines Weines der digitalen Beach Party

Kunden-Nr.	Name
Straße	PLZ/Ort
Telefon	Telefax

#### Die verkosteten Weine

Art.-Nr. 61132	2019	Muskateller Secco 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		<b>8,60€ brutto je Flasche (11,47€/Liter)</b>
Art.-Nr. 68332		Fresco Secco Weiß 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		<b>5,00€ brutto je Flasche (6,67€/Liter)</b>
Art.-Nr. 02732	2018	Muskattrollinger Rosé Sekt b.A. 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		<b>8,10€ brutto je Flasche (10,80€/Liter)</b>
Art.-Nr. 65032	2019	Stettener Wartbühl Riesling >R< QbA feinfruchtig 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		<b>4,55€ brutto je Flasche (6,07€/Liter)</b>
Art.-Nr. 61312	2019	Riesling mit Muskateller >RM< QbA feinherb 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		<b>5,95€ brutto je Flasche (7,93€/Liter)</b>
Art.-Nr. 10132	2018	Trollinger >T< QbA fruchtig 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		<b>4,80€ brutto je Flasche (6,40€/Liter)</b>

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