



Booklet für die Jubiläums-Weinprobe am 19.06.2020 ab 19 Uhr





REMSTALKELLEREI

höher. fruchtiger. württemberger.

Jubiläums-Tasting „80 Jahre Remstalkellerei“

Remstalkellerei eG

Kaiserstraße 13
71384 Weinstadt

Telefon: 0 71 51 / 69 08-0

Telefax: 0 71 51 / 69 08-67

www.remstalkellerei.de
info@remstalkellerei.de

Sehr geehrte Weinprobenteilnehmerin, sehr geehrter Weinprobenteilnehmer,
liebe Wegbegleiter unserer Geschichte,

Weinstadt, 15. Juni 2020

trotz der Wirren des Zweiten Weltkriegs konnte man im Jahr 1940 zumindest ein positives Ereignis aus dem Remstal vermelden: Am Donnerstag, den 15. Februar 1940, entschlossen sich die Wengerter des Remstals im Gasthaus Lamm in Schnait dazu, die Remstalkellerei zu gründen. Hagelschäden und verheerender Frühfrost im Erntejahr 1939 führten zu massiven Ertrags- wie Qualitätsverlusten, die jegliche gewöhnliche Vertriebswege erkalten ließen, sodass sich die Weingärtner dazu entschlossen, den Ausbau sowie die Vermarktung des Weines in die eigene Hand zu nehmen. 80 Jahre später ist die Remstalkellerei inzwischen weit entfernt von einer Notgemeinschaft, der traditionelle Genossenschaftsgedanke, welcher inzwischen auch ein immaterielles Kulturerbe der UNESCO ist, lodert nach wie vor in uns. Leider lässt SARS-CoV-2 keine Feierlichkeiten in einem dem Anlass gerechten Rahmen zu, jedoch möchten wir in unserem Jubiläumsjahr keineswegs auf eine Zeremonie verzichten und freuen uns, mit Ihnen anzustoßen und die Geschichte der Remstalkellerei Revue passieren zu lassen.

Wir bitten Sie, den Piccolo-Sekt, den Schillerwein, den Kerner, den Riesling sowie Ihren Schatzkammerwein, sofern er weiß ist, im Kühlschrank auf eine passende Trinktemperatur von ca. 8°C herunterzukühlen. Der Cabernet Sauvignon kann bereits morgens geöffnet werden oder zwei Stunden vor Beginn der Probe im Dekanter karaffiert werden. Für den Genuss der Produkte empfiehlt sich pro Teilnehmer ein nicht zu bauchiges Weinglas. Ein weißes Blatt hilft, die Farbe des Weins besser beurteilen zu können. Ein Wasserglas sowie mehrere Scheiben Baguette helfen, den Gaumen zwischen den Weinen wieder zu neutralisieren.

Wir empfehlen folgende Verkostungsreihenfolge nach dem Piccolo-Sekt (Expertisen sind zusätzlich nummeriert):

1. 2019er Schnaiter Wartbühl Kerner „Lerche“ Kabinett 0,75l
2. 2019er Riesling *** QbA trocken 0,75l
3. 2018er Schillerwein „Gaispeter“ QbA 1l
4. Der Schatzkammerwein
5. 2018er Trollinger *** QbA trocken 0,75l
6. 2018er Cabernet Sauvignon „Im Barrique gereift“ QbA trocken 0,75l

Zudem haben wir Ihnen ein Bestellformular beigelegt, falls Ihnen einer der Weine besonders gemundet hat. wünschen Ihnen viel Spaß!

Mit freundlichen Grüßen

REMSTALKELLEREI eG

Peter Jung



Vorstandsvorsitzender

Geschäftsführender Vorstandsvorsitzender: Peter Jung

Volksbank Stuttgart eG (BLZ 600 901 00) Kto.-Nr. 1 573 404 004

Öffnungszeiten Wein-Pavillon:

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

IBAN: DE65 6009 0100 1573 4040 04 | BIC: VOBADDE3
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

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

Die Gründungsjahre 1940-1949

Als die Remstalkellerei am 15. Februar 1940 in einem Nebenzimmer des Gasthauses Lamm in Schnait gegründet wurde, plagten die Wengerter des Remstals noch ganz andere Sorgen als die Wirren des Zweiten Weltkrieges. Hagelschäden und der verheerende Frühfrost am 20. September 1939 hatten fast die gesamte Ernte vernichtet oder zumindest für große Qualitätseinbußen gesorgt. Dies hatte zur Folge, dass die „Weinherren“ – regionale Gastwirte, die üblicherweise die gesamte Ernte aufkauften, um sie selbst zu Wein auszubauen und zu vermarkten – die Abnahme des Lesegutes verweigerten. Damit war eine jahrhundertealte Tradition gebrochen und viele Wengerter sahen ihre Existenz gefährdet. Kurzerhand gründeten sie Notgemeinschaften und entschlossen sich, ihr Lesegut in den jeweiligen Ortskeltern selbst zu verarbeiten. Die kleinen Mengen des 1939er Jahrgangs konnten aufgrund der starken Nachfrage schnell und trotz der geringen Qualität gewinnbringend verkauft werden. So erhielten die Wengerter den Lohn für ihre Arbeit und der Weg für die Gründung der Remstalkellerei war bereitet. Für kurze Zeit existierten zwei Kellereien – eine rechts der Rems in Großheppach und eine links der Rems in Endersbach. Beide bildeten bereits kurz nach ihrer Gründung eine Arbeitsgemeinschaft und schon 1940 folgte der Zusammenschluss zur Remstalkellerei. Forciert wurde diese Entwicklung durch die Nationalsozialisten, die, wie überall, auch Einfluss auf das öffentliche Leben im Remstal nahmen. Als erstes Betriebsgebäude diente der Stiftskeller in Beutelsbach, ein über 400 Jahre alter Gewölbekeller. Schnell mussten zusätzliche Keller in den Ortschaften angemietet werden, um die Ernte der sieben damals angeschlossenen Ortskeltern einlagern zu können. Nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges nahm die Remstalkellerei eine positive Entwicklung. Bereits 1948 erwirtschaftete sie einen Umsatz von fast 10 Millionen D-Mark. Die Jahrgänge 1948 und 1949 waren qualitativ und quantitativ gut und bildeten eine ideale Ausgangssituation für die folgenden Jahre. Aus einer Notgemeinschaft ist bis zum Ende der 1940er Jahre eine Genossenschaft entstanden, die in den kommenden Jahrzehnten zum Motor für die Entwicklung des Weinbaus im Remstal werden sollte.



Hermann Maurer - der erste Kellermeister der Remstalkellerei



Die Remstalkellerei wurde bei einem guten Fläschle Wein im Lamm in Schnait gegründet.



Wir feiern 80 Jahre
Remstalkellerei!

1. Probe: 2019 Kerner

„Lerche“ Kabinett

Analysewerte

Restsüße:	15,9 g/L
Säure:	5,9 g/L
Alkohol:	12,5% Vol.

Rebsorte

Neuzüchtung war einmal! Die Kreuzung aus Trollinger und Riesling aus dem Jahr 1929 ist jedem Weinfreund ein Begriff. Aber jetzt wird der Kerner - fast als Geheimtipp - noch einmal "neu entdeckt". Ganz dem Trend zu frischen und rassigen Tropfen folgend, macht der nach dem württembergischen Poeten Justinus Kerner benannte Weißwein wieder richtig Boden gut. Dem Riesling ähnlich, mit einem charaktervollen Bouquet und ausgewogener Säure, ist er je nach Qualitätsstufe vielseitig einsetzbar.

Die „Lerche“

Wir vergären den Kerner „Lerche“ besonders kühl und langsam, was ihm seine frische Frucht und lebendige Jugendlichkeit verleiht. Wir stoppen dann die Gärung noch vor dem Ende, damit er ein wenig von seiner natürlichen Restsüße behält, die hauptsächlich aus der besonders feinen und schmackhaften Fructose stammt. Die Bezeichnung „Lerche“ erinnert an einen alten Remstaler Weinberg, dessen Kerner-Weine früher hoch im Kurs standen; leider ist die historische Lage mit Inkrafttreten des Weingesetzes von 1971 erloschen.

Trinktemperatur 8-10°C

Lagerfähigkeit 2-3 Jahre

Geschmack

Jugendlich frischer und angenehm rundes Kabinett, voll und kräftig, fast schon mit Spätlese-Charakter; die sortentypischen Aromen von Apfel, Birne und etwas Holunder sind dabei prima eingebettete in ein lebendiges Süße-Säure-Spiel - sehr schöner Kerner!

Essensempfehlung

Ein prima Begleiter zu leichten Vorspeisen und Gemüsegerichten, die "Lerche" lässt sich aber auch prima solo genießen. So eignet sich beispielsweise ein sommerlicher „Caesar Salad“ aus Römersalat, Parmesan und aus gebratenem Toastbrot hergestellten Croutons, der mit einem Dressing aus Ei, Knoblauch, Sardellenfilets, Dijonsenf, Zitronensaft und Keimöl garniert wird.

Preis 5,25€ brutto (0,75l)



1950-1959: Der historische Jahrgang

Nach zwei überdurchschnittlich guten Jahrgängen konnte 1950 mit dem Bau des ersten eigenen Kellereigebäudes begonnen werden. Die Kellerei in der Kaiserstraße in Beutelsbach – am heutigen Firmensitz – hatte ein Fassungsvermögen von einer Million Litern. Zusätzlich konnten 400.000 Flaschen auf Stapeln gelagert werden. Diese Kapazitäten benötigte man für den ersten Jahrgang dieses Jahrzehntes allerdings nicht, denn der Herbst war sehr verregnet und von Fäulnis gezeichnet. Bald folgten jedoch bessere Weinjahre und auch sonst tat sich einiges im Remstal. Die 1950er Jahre waren nicht nur das Jahrzehnt von Isetta, Petticoat und Nierentisch, sondern auch das Jahrzehnt des Wirtschaftswunders. Das Bruttosozialprodukt stieg bis 1960 um 80 Prozent und es kam zu weiteren wichtigen Veränderungen. 1952 wurde Stuttgart zur Landeshauptstadt des vereinigten Bundeslandes Baden-Württemberg und im Zuge des Eisenbahnbaus kamen vermehrt Flüchtlinge als Arbeiter in die Region. Diese waren mehrheitlich katholisch und so entstanden im Remstal, das bis dahin protestantisch geprägt war, auch katholische Kirchengemeinden. Ob und wie sich der Zuzug von Katholiken auf den Weinkonsum ausgewirkt hat, ist allerdings nicht geklärt. 1956 setzte im Remstal eine Entwicklung ein, die für den Weinbau der Region noch heute von großer Bedeutung ist: Die Happenhalde in Endersbach wurde flurbereinigt. Diese erste, privat finanzierte Flurbereinigung sollte die Bewirtschaftung der steilen Lagen mittels Seilzug ermöglichen und somit die harte Weinbergsarbeit erleichtern. Dazu wurden die „Mäuerle“ – also die Stützmauern – auf zunächst zehn Hektar Rebfläche entfernt und Tonnen von Erdreich verschoben und aufgefüllt. So konnten die zersplitterten Weinbergsflächen vergrößert, Drainagen gelegt und Wege gebaut werden. Mit dieser Initiative waren die Remstaler Wengerter ihrer Zeit voraus, denn die staatlich geförderte Flurbereinigung sollte erst Mitte der 1960er Jahre ihren Höhepunkt erreichen. Ein anderer Höhepunkt war schon 1959 erreicht: Dieser Jahrgang gilt bis heute als einer der besten der Remstalkellerei.



Landesinnenminister Fritz Ulrich bei der Einweihungsfeier 1950 Das Hauptgebäude in der Kaiserstraße

Die 1950 aus Böblingen angelieferten Fässer sind noch heute im Einsatz



2. Probe: 2019 Riesling ***

Analysewerte

Restsüße:	0,7 g/L
Säure:	5,9 g/L
Alkohol:	12,5% 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.

Edition „Drei Sterne“

Ertragsbegrenzung auf der Grundlage eines ausgewogenen Menge-Güte-Verhältnisses ist eine wesentliche Voraussetzung für die Bereitung eines Spitzenweines. Die Reben, aus denen die Weine unserer Edition "Drei Sterne" stammen, werden deshalb so angeschnitten, dass am Stock nicht mehr als acht bis höchstens zehn Trauben verbleiben. Ebenso wichtig ist die Vorgabe, die Trauben mit einer hohen Reife zu einem optimalen Zeitpunkt gesund in die Kelter zu bringen.

Trinktemperatur 8-10°C

Lagerfähigkeit 2-4 Jahre

Geschmack

Klassischer Remstal-Riesling, jugendlich-elegant mit ganz zarter Süße und rassisger Säure; schöner Abgang, bei dem die typische Frucht-Melange von Aprikose, Apfel und etwas Zitrus lang am Gaumen erhalten bleibt.

Essensempfehlung

Der Riesling passt gut zu kräftiger süddeutscher Küche, Meeresfrüchten, Fisch und hellem Geflügel. Eignet sich auch hervorragend zu fischigem oder vegetarischem Sushi, welches mit Paprika, Gurke oder Avocado gefüllt ist.

Preis 9,50€ brutto (0,75l)

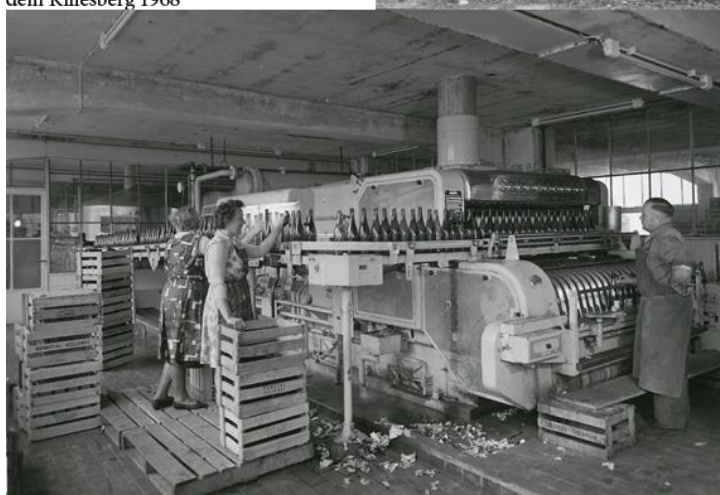


1960-1969: Wiege Württembergs

Das neue Jahrzehnt stand von Anfang an im Zeichen des Wachstums. Das Genossenschaftswesen in Württemberg hatte mit insgesamt 141 Betrieben seinen absoluten Höchststand erreicht, der 1960er Jahrgang war der bis dahin größte in der Region und die Remstalkellerei musste ihre Kapazitäten erneut deutlich ausbauen. Das Fassvolumen wurde auf 7 Millionen Liter erweitert. Der Neubau sollte zweckmäßig sein und zugleich den architektonischen Idealen der Zeit entsprechen. Er wurde mit modernster Technik und einem neuen Holzfasskeller ausgestattet. Ein Jahr nach Fertigstellung des Baus wurde die erste automatische Abfüll- und Etikettieranlage in Betrieb genommen. Ab sofort konnten rund 5.000 Flaschen pro Stunde gefüllt und ausgestattet werden. Und die Mechanisierung hielt nicht nur im Keller Einzug: Die flächendeckende Flurbereinigung ermöglichte bald eine mechanische Bearbeitung der Weinberge und sorgte so für einen deutlichen Anstieg der Produktivität. Bis zum 25. Jubiläum im Jahr 1965 hatten sich 21 Ortskeltern der Remstalkellerei angeschlossen. Rund 2.500 Wengerter bewirtschafteten 800 Hektar Weinberge – also rund 80 Prozent der gesamten Rebfläche des Remstals. Fortschritt und Sicherheit waren die wesentlichen Ziele dieser Jahre. Man strebte nach Qualitätsverbesserung, wirtschaftlicher Stärke und organisatorischer Geschlossenheit. Die gesteckten Ziele wurden weit übertroffen. Dank einer Umsatzsteigerung von 300 Prozent innerhalb von nur zehn Jahren konnte weiter investiert werden. Ende der 1960er hätten die Wengerter mit einigen Gläsern Sekt auf den bis dahin höchsten Umsatz von 14 Millionen D-Mark anstoßen und danach im Daimler nach Hause fahren können, wäre nicht das neue „Promille-Gesetz“ in Kraft getreten. Dieses führte sogar kurzzeitig zu Umsatzeinbußen in der Remstalkellerei. Doch die 1960er Jahre brachten nicht nur großen wirtschaftlichen Erfolg und die Promille-Grenze: Bei Erdarbeiten im Rahmen der Flurbereinigung wurde die Burg Kappelberg über Beutelsbach wiederentdeckt. Sie wurde vermutlich ab dem 11. Jahrhundert erbaut und diente den Württembergern wohl als erste Stammburg. Beutelsbach gilt noch heute als die „Wiege Württembergs“.



Die Remstalkellerei auf einer Messe auf dem Killesberg 1968



Die Abfüllanlage der Remstalkellerei aus dem Jahre 1965



Wir feiern 80 Jahre
Remstalkellerei!

3. Probe: 2019 Schillerwein „Gaispeter“

Analysewerte

Restsüße:	17,9 g/L
Säure:	5,6 g/L
Alkohol:	11,5% Vol.

Schillerwein

Die Rotling-Spezialität gibt es unter diesem Namen nur in Württemberg. Bereitet wird der rosa bis hellrot „schillernde“ Wein aus gemeinsam eingemaischten roten und weißen Trauben, die mindestens für die Bereitung von Qualitätsweinen geeignet sein müssen. Der Schiller ist also weder ein Rosé noch ein einfacher Rotling, sondern eine Württemberger Spezialität mit Niveau.

Der Gaispeter

Die Geschichte um den Beutelsbacher "Gaispeter" spiegelt die Situation nicht nur der Bauern, sondern auch der Bürger in den Dörfern und Städten Württembergs wider, die Anfang des 16. Jahrhunderts unter den Folgen der Verschwendungssucht des damaligen Herzogs Ulrich litten. Der Überlieferung folgend war - grob zusammengefasst - der Gaispeter derjenige, der im Mai 1514 einen Betrug des Herzogs mit gefälschten Gewichten aufdeckte, indem er diese in die Rems warf und damit ein "Gottesurteil" heraufbeschwor: Würden sie schwimmen, wären sie echt, gingen sie unter, wären sie gefälscht. Sie gingen natürlich unter, was für das Bündnis des Gemeinen Mannes, auch Armer Konrad genannt, das Signal zum Aufstand darstellte. Dieser war wegen einer List des Herzogs zwar zunächst nicht erfolgreich, die Protagonisten des Aufstandes, darunter auch der Gaispeter, wurden geköpft. In der Folgezeit kam es jedoch zu immer größerem Widerstand gegen den Herzog, was schließlich zu den bekannten Bauernkriegen führte. Zum Gedenken an den Beutelsbacher Peter Gais versieht die Remstallkellerei in jedem Jahrgang einen ausgesuchten Schillerwein mit der Zusatzbezeichnung "Gaispeter".

Trinktemperatur 8-10°C

Lagerfähigkeit 2-4 Jahre

Geschmack

Angenehm süffiger, unkomplizierter Schiller, fruchtig-frisch mit zarter Süße - wunderbares Vierteil!

Essensempfehlung

Schillerwein eignet sich gut zu Maultaschen, zum Vesper und als Schoppen; besonders gern gesehen auf fröhlichen Partys. Er ist somit auch ideal zu (vegetarischen) Maultaschen aus der Brühe oder angebraten als Salat.

Preis 4,60€ brutto (1l)

Einwegpreis



1970-1979: Gründung Weinstadts

Waren die 1960er Jahre das Jahrzehnt des Wachstums, so wurden die 1970er von einschneidenden Veränderungen bestimmt. Eine wesentliche Neuerung war das Weingesetz, das 1971 in Kraft trat. Damals wurde das bis heute gebräuchliche System der Prädikatsstufen eingeführt. Das Weingesetz gab wichtige Impulse für den qualitätsorientierten Weinbau und setzte die weinrechtlichen Bestimmungen der EWG in Deutschland um. Neue önologische Verfahren sorgten dafür, dass sich die Vorlieben der Verbraucher änderten: Seit Jahrhunderten waren es die Menschen gewohnt, ihre Weine erst dann zu trinken, wenn sich die teilweise recht spitze Säure abgebaut hatte. Die temperaturkontrollierte Gärung, Reinzuchthefen und der gezielte biologische Säureabbau ermöglichten den Ausbau reintoniger und harmonischer Weine. Dieser fruchtbetonte, sortentypische Weinstil wird noch heute in der Remstalkellerei gepflegt. Immer noch aktuell sind auch die Schraubverschlüsse, die in den 1970ern erstmals zum Einsatz kamen. Neben vielen technischen Veränderungen prägten stark schwankende Erträge das gesamte Jahrzehnt. 1974 brachen sie um fast zwei Drittel ein. In diesen schwierigen Zeiten trat der Sinn des genossenschaftlichen Zusammenschlusses besonders deutlich zutage: Kleinere Jahrgänge konnten überbrückt und die kontinuierliche Belieferung des Marktes gewährleistet werden. Somit war die Remstalkellerei immer ein Garant für stabile Preise und die angemessene Auszahlung ihrer Mitglieder. Seit mehr als 30 Jahren vereinte die Remstalkellerei eine Vielzahl von Ortskeltern unter ihrem Dach – im Rahmen der Gebietsreform wurden zum 01. Januar 1975 schließlich auch die eigenständigen Gemeinden Beutelsbach, Endersbach mit Strümpfelbach, Großheppach und Schnait zu einer Stadt vereint: Das war die Geburtsstunde von Weinstadt. Der Name der neuen Stadt zeigt, wie wichtig der Weinbau für die ganze Region war und es heute noch ist. Für die Remstalkellerei enden die wilden 70er mit dem Traumherbst des Jahres 1979 und einem weiteren Umsatzrekord von über 40 Millionen D-Mark.



Der Messestand der Remstalkellerei aus den 70ern



Die Erweiterung des Tanklagers 1970/71



Kreisrundschau

Run nach Weißwein hält weiter an

30 000 Liter „Remstal-Stoffel“ vom Jahrgang 1972 in drei Tagen verkauft

BEUTELSBACH/HEILBRONN (rr). Die ungewöhnlich starke Nachfrage nach Weißweinen hält unvermindert an. Die Remstalkellerei in Beutelsbach hat in den letzten Tagen den ersten Weißwein vom Jahrgang 1972, einen „Remstal-Stoffel“, abgefüllt. Er war in drei Tagen ausverkauft. Diese starke Nachfrage ist für die Fachleute keine Überraschung. Einmal so argumentieren sie, sei der 72er doch besser als sein Ruf, und zum anderen „stehe“ der Weintrinker heute ganz im Gegensatz zu früher eindeutig auf Weißweinen.

fenateiner Spätlese; Feilbacher Goldberg, Müller-Thurgau, Spätlese; Feilbacher Lämmle, Spätburgunder Auslese; Feilbacher Goldberg, Riesling Auslese, II. Preis; 1971er Feilbacher Goldberg, Morio-Muskat Auslese, Feilbacher Goldberg, Riesling mit Gewürztraminer Auslese; Grunbacher Klinge, Rulländer-Auslese. Gebirger Krauser, Geradstetten, II. Preis; Grunbacher Klinge, Rulländer-Auslese.

Wir feiern 80 Jahre
Remstalkellerei!

4. Probe Variante 1: 1985 Riesling Stettener Pulvermächer Spätlese

Stettener Pulvermächer

Mit Geld machen hat der Name natürlich nichts zu tun. Die Rieslingweine vom Stettener Pulvermächer rund um die berühmte Yburg haben zwar seit jeher einen sehr guten Ruf, aber als geniale Geldmaschine hat sich die Lage deswegen noch nicht entpuppt. Die Sprengmeister der in unmittelbarer Nähe gelegenen Steingrube gaben der Lage vor Jahrhunderten ihren Namen und das hing damit zusammen, dass man bis zur Erfindung des Dynamits in Steinbrüchen auf Schwarzpulver angewiesen war, wenn man Sprengungen durchführen wollte. Der Lagennamen tauchte erstmals im 17. Jahrhundert auf, das beteiligte Schwarzpulver hingegen stammt eigentlich aus China und wurde dort im 11. Jhd. erfunden. Dass aber noch kein Weinjournalist dem leckeren Riesling durch diese Hintertür eine rassige „Feuersteinnote“ angedichtet hat, ist zumindest bemerkenswert. Die vielfach prämierte Einzellage Pulvermächer mit ihrer 35 Hektar umfassenden Rebfläche bürgt jedenfalls für höchste Riesling-Qualität. Die Reben gedeihen hier auf dem typischen Remstaluntergrund: Keuper-Verwitterungsböden und sandiger Lehm bis lehmiger Ton. Dieses Bodengährtle, wie man im Remstal sagt, prägt den hiesigen Riesling durch eine herzhaft-rassige und unverwechselbare Art. An einem mäßig geneigten Hang, auf einer Höhe von 350 bis 390 Meter und in voller Südexposition reift der Pulvermächer ungehindert zur nächsten Preisverleihung heran.

Das Jahr 1985

In der Sowjetunion wird Michail Gorbatschow zum Generalsekretär ernannt, im September wird das Wrack der „Titanic“ gefunden und der damals 17-jährige Boris Becker gewinnt als erste Deutscher das große Grand-Slam-Turnier in Wimbledon. Die Weinwelt wurde in selbigem Jahr vom Glykol-Skandal überschattet: In diversen Weinen aus Österreich wurde Frostschutzmittel nachgewiesen, welches den Weinen einen edelsüßen Charakter verleihen sollte. Das Weinjahr begann mit einem eisigen Winter, ging über in einen verregneten Sommer, aber rettete sich mit einem sonnenreichen und trockenen Schlusspurt im September und Oktober. Dies ermöglichte eine erfolgreiche Riesling-Ernte, allgemein war das Jahr sehr gut für Spät- und mancherorts sogar Auslesen geeignet.

Trinktemperatur 10-12°C

Alkohol 10,5% Vol.

Geschmack

Trotz seines stolzen Alters noch sehr stabil in der Säure, in der Nase finden sich reife Früchte.

Preis 33,50€ brutto (0,75l)



1980-1989: Es prickelt im Remstal

Schon mit ihrer Gründung hatte die Remstalkellerei eine besondere Verantwortung für die Entwicklung des Weinbaus im Remstal übernommen. In späteren Jahrzehnten lagen die Aufgaben der Remstalkellerei nicht mehr nur im Ausbau und in der Vermarktung von Weinen. Vielmehr verstand sie sich als Impulsgeber für technische Entwicklungen und neue Produktionsmethoden sowie als Pionier im Versuchsweinbau. In eigenen Versuchsweinbergen testete man neue Anbaumethoden und Rebsorten – auch Neuzüchtungen. Die dabei gewonnenen Erkenntnisse wurden an die Wengerter weitergegeben und schließlich in die Praxis umgesetzt. Die Remstalkellerei unterhielt einen eigenen Versuchskeller, dem 1982 der erste offizielle Zweigelt in Württemberg entstammte. Die aus Österreich stammende Sorte war seit Mitte der 1970er Jahre im Versuchsanbau getestet worden und zählt heute zu den jungen Klassikern der Remstalkellerei. In den 1980er Jahren reifte auch der erste Barrique-Wein heran, passenderweise ein Zweigelt. Zum 40. Jubiläum konnte die Remstalkellerei ihre flächenmäßig größte Ausdehnung feiern – die Gesamttribfläche hatte sich auf 900 Hektar vergrößert. Diese Ausdehnung machte sich natürlich auch in den Zahlen bemerkbar. So konnte 1982 der bis dahin größte Herbst eingelagert werden: immerhin 18 Millionen Liter. Die Lagerkapazität wurde auf 30 Millionen Liter vergrößert und zum Ende des Jahrzehntes übersprang die Remstalkellerei die Umsatzhürde von 50 Millionen D-Mark. Ob dieser Umsatzsprung mit dem Jubel und den Feierlichkeiten rund um den Mauerfall zu tun hatte, darüber kann man heute nur spekulieren. Jedenfalls kann seit Ende der 1980er Jahre erstmals mit Sekten aus der Remstalkellerei angestoßen werden.



Ion Tiriac, damaliger Manager von Boris Becker und heutiger Milliardär, besucht den Keller der Remstalkellerei im Jahre 1989



1987er Kerner Sekt brut vom Schnaiter Sonnenberg



4. Probe Variante 2: 1983 Trollinger Steinreinacher Hörnle Spätlese tr.

Spätlese

Weithin bekannt ist die Legende von der Erfindung der Spätlese, die auf eine Begebenheit auf Schloss Johannisberg im Rheingau zurückgeht. Dort soll sich im Jahr 1775 der berittene Bote, der bei dem zuständigen Fürstbischof von Fulda die Lesegenehmigung einholen musste, bei seinem Rückweg aus unbekanntem Gründen um gut zwei Wochen verspätet haben, was die Besiedlung der reifen Beeren mit Edelfäule (*Botrytis*) ermöglichte. Der von den Mönchen dennoch bereitete Wein soll zur Überraschung aller Beteiligten das Beste gewesen sein, was bis dahin in Johannisberg erzeugt wurde. Nach den Vorschriften des Deutschen Weingesetzes muss eine Spätlese aus vollreifen, spät gelesenen Trauben bereitet werden (gesetzlich festgelegte Lesetermine gibt es jedoch nicht mehr), die Weine sollen einem reifen, eleganten Typus entsprechen, von Edelfäule ist dabei nicht die Rede. Um dies sicherzustellen ist ein je nach Anbaugebiet und teils auch nach Rebsorte leicht unterschiedliches Mindestmostgewicht vorgesehen. Wie alle Prädikatsweine dürfen auch Spätlesen nicht nachträglich im Alkohol erhöht (chaptalisiert) werden, wie es bei einfachen Qualitätsweinen in bestimmten Grenzen möglich ist. Es gab allerdings vor allem in den 60er- und 70er-Jahren die Mode, einem vermeintlichen Verbrauchergeschmack folgend, besonders Spätlesen, aber auch andere Qualitätsstufen generell lieblich oder wenigstens im oberen halbtrockenen Bereich abzustimmen. Die meisten Weintrinker haben daraus abgeleitet, dass eine Spätlese grundsätzlich süß sein müsste - bis heute ist dieser Irrtum höchst lebendig. Trockene Spätlesen sind inzwischen zwar nicht die Regel, aber immer häufiger anzutreffen.

Das Jahr 1983

Der „Stern“ will für 9,3 Millionen D-Mark die Tagebücher von Adolf Hitler erworben haben. Diese stellten sich später jedoch als Fälschung heraus. Der „Spiegel“ berichtet über die Krankheit AIDS, die seither ein präsent Thema ist. Mit Ulf Merbold war der erste Bundesdeutsche im Weltall. Motorola veröffentlichte das erste Mobiltelefon namens DynaTAC 8000x, welches 800 Gramm wiegt. Das Weinjahr 1983 war sehr ertragreich, ein schöner Herbst sorgte für eine außergewöhnlich hohe Erntemenge bis Mitte November. Trotz der hohen Menge konnten die Reifegrade der Trauben dazu genutzt werden, hochwertige Weine wie beispielsweise Spätlesen zu vinifizieren.

Trinktemperatur 16-18°C.

Geschmack

Bei gelungener Reifung zeigen sich unglaublich rauchige Aromen, die an ein geräuchertes Stück Speck erinnern.

Preis 35,50€ brutto (0,75l)



1990-1999: Remstalkellerei 1.0

Die 1990er Jahre brachten tiefgreifende Veränderungen mit sich. Einige davon betrafen nicht nur die Remstalkellerei, sondern ganz Deutschland und die Welt. Mit der Wiedervereinigung 1990 erweiterte sich der nationale Absatzmarkt der Remstalkellerei merklich und mit der Freigabe des World Wide Web für die Öffentlichkeit begann 1993 der Siegeszug des Internets. Fortan revolutionierten neue Technologien wesentliche Bereiche des menschlichen Zusammenlebens wie zum Beispiel Kommunikation, Informationsbeschaffung und Handel. In den 1990er Jahren veränderten sich auch die Absatzwege der Remstalkellerei. Das Internet spielte dabei zwar noch keine Rolle, aber ein Trend, der bereits Ende der 1970er begonnen hatte, machte sich jetzt immer deutlicher bemerkbar: Wein wurde nicht mehr, wie seit Jahrhunderten üblich, mehrheitlich über die regionale Gastronomie abgesetzt, sondern verstärkt über andere Vertriebswege wie den Lebensmitteleinzelhandel, den Fachhandel und den Direktverkauf. Mit den neuen Vertriebswegen änderte sich auch der Einfluss der Kunden, denn am Regal ist der Kunde frei in seiner Entscheidung. Er kauft, was ihm gefällt und was zu seinen Einstellungen und Werten passt. Gesellschaftliche Trends haben seither einen stärkeren Einfluss auf das Angebot. So kam Anfang der 1990er Jahre auch die Bio-Welle ins Rollen. Die Remstalkellerei erkannte diesen Trend sehr früh und brachte eine eigene Biowein-Linie auf den Markt. Doch dieser Wein war nicht die einzige Produktneuheit der 1990er. Erstmals bereicherten Eisweine und Edelbrände das Sortiment und auch eine weitere Rebsorte konnte sich im Remstal durchsetzen: der Lemberger. Die württembergische Paradesorte war bis zu diesem Zeitpunkt noch nicht im Remstal etabliert. In den kommenden Jahren trägt nicht zuletzt der Lemberger zum Wandel vom Weißwein- zum Rotweinanbau im Remstal bei und erfreut sich bis heute größter Beliebtheit.



Der Keller des Weinpavillons wird 1993 feierlich eingeweiht



Hoheitlicher Besuch von den Weinköniginnen

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 beispielsweise Cheddar, Manchego, Stilton Blue oder Appenzeller.

Preis 9,50€ brutto (0,75l)



2000-2009: 6 Trauben pro Stock

Das neue Jahrtausend begann für die Remstalkellerei nicht etwa mit dem Zusammenbruch aller elektronischen Systeme oder anderen Apokalypsen, wie sie vor dem „Millennium“ hundertfach prophezeit worden waren, sondern mit umfassenden Sanierungsarbeiten und der Installation einer neuen Abfüllanlage. Der Holzfasskeller mit seinen 700.000 Litern Fassungsvermögen war schon damals der größte in ganz Württemberg. Die insgesamt 19 Ortskeltern, die noch in den 1980ern Mitglieder der Remstalkellerei gewesen waren, hatten sich durch Fusionen bis zum Jahrtausendwechsel zu neun eigenständigen Keltern zusammengeschlossen. Getrieben vom globalen Wettbewerb erlebte der Weinbau, genau wie andere Branchen, einen Konzentrationsprozess. Immer mehr Nebenerwerbsswinzer gaben ihre Flächen zugunsten großer Betriebe ab. Das hatte den Effekt, dass die Arbeit sowohl rationalisiert als auch stetig professionalisiert wurde. Die Qualität wurde zum wichtigsten Maßstab für den Weinbau. Mit der Einführung der Premium-Linie „6 Trauben pro Stock“ förderte die Remstalkellerei die Qualitätsanstrengungen ihrer Mitglieder. Strenge Ertragsreduzierung und fortschrittliches Qualitätsmanagement ermöglichten die Produktion von Spitzenweinen auf internationalem Niveau. Seit 2002 konnten diese Weine auch innerhalb Deutschlands mit einer internationalen Währung bezahlt werden, denn zum Jahresbeginn wurde der Euro das offizielle Zahlungsmittel. Aus der Finanzwelt kamen in den 2000er Jahren allerdings nicht nur gute Nachrichten. Die Insolvenz der US-amerikanischen Investmentbank Lehman Brothers am 15. September 2008 brachte die Weltwirtschaft an den Rand des Abgrundes. Als nachhaltig wirtschaftendes Unternehmen überstand die Remstalkellerei diese Krise wohlbehalten. Sie kann deshalb auch im kommenden Jahrzehnt in ihre eigene Zukunft und damit in den Weinbau im Remstal investieren.



Auch beim kulinarischen Keller wurde zünftig gefeiert



6. Probe: 2018 Cabernet Sauvignon „im Barrique gereift“

Analysewerte

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

Rebsorte

Die international erfolgreiche, weltweit am zweithäufigsten angebaute rote Rebsorte ist ursprünglich im Bordelais zu Hause und dort wechselweise mit Merlot, Cabernet Franc und weiteren Sorten Bestandteil vieler berühmter Château-Weine. Die Sorte erbringt dunkle, tanninreiche und säurebetonte Weine mit einem typischen Hauch Pfeffer in der Nase und einem charakteristischen Geschmack vor allem nach Cassis und anderen roten Früchten, oft auch nach Paprika. Als Besonderheit gilt die konstante Ausprägung dieser Eigenschaften über unterschiedliche Standorte hinweg. In Deutschland ist Cabernet Sauvignon mit heute etwa 300 ha Rebfläche im Kommen.

„Im Barrique gereift“

Die Remstalkellerei 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

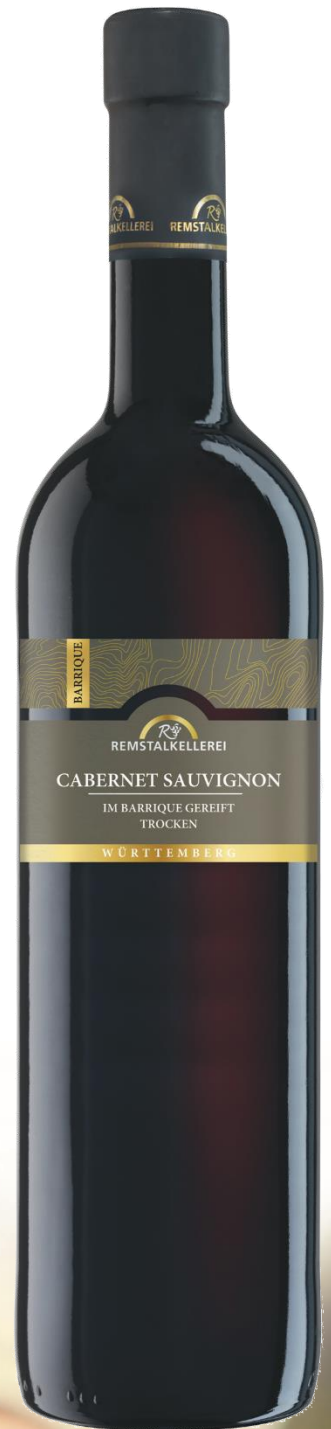
Geschmack

Kraftvoller, aber geschmeidig wirkender Rotwein mit typischer Pfeffernase; am Gaumen regieren Paprika und Cassis, eingerahmt von zarten Holznoten.

Essensempfehlung

Der Cabernet Sauvignon passt sehr gut zu kräftigen Fleischgerichten z. B. von Lamm, Rind oder Wild. Ein schön angebratenes oder gegrilltes Ribeye passt genauso gut wie in Butter geschwenkte Champignons.

Preis 16,49€ brutto (0,75l)



2010-2020: Auf die nächsten 80 Jahre!

Und auch in der jüngsten Dekade ist nichts von Stillstand zu spüren: Die Remstalkellerei erbaute ihren Barriquefässern einen neuen Platz, der moderne Barriquekeller lädt zum Verweilen ein und ermöglicht Weinproben inmitten der besten Tropfen aus Remstaler Lagen. Zum 75-jährigen Jubiläum spendierte man dem Trollingersaal, welcher schon unzählige Weinprobengäste begrüßen durfte, einen neuen Anstrich. Ebenso erfuhr das Logo der Remstalkellerei eine Modernisierung und spiegelt seither die Entwicklung der Genossenschaft als eine Kombination aus Tradition und Moderne ideal wieder. Im Jahr 2019 wird die Remstalkellerei mit der höchsten Auszeichnung der deutschen Weinwirtschaft geehrt: Vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) erhielt die Remstalkellerei den Bundesehrenpreis für Sekt. Und auch im virengebeutelten Jahr 2020 sucht die Remstalkellerei den Weg nach vorne, indem sie schnell reagiert und den von Kontaktsperren eingeschränkten Weinkennerinnen und -kennern die Welt des Remstaler Weins über live veranstaltete, digitale Weinproben näherbringt. Die Remstalkellerei ist ein modernes mittelständisches Unternehmen mit mehr als 30 Mitarbeitern und etwa 1.070 Mitgliedern. Unsere 750 aktiven Wengerter bewirtschaften eine Rebfläche von 484 Hektar. Das entspricht knapp 50 Prozent der Rebfläche des gesamten Remstals. Der Rückblick auf die vergangenen Jahrzehnte macht deutlich, wie wichtig die stetige Weiterentwicklung für die Remstalkellerei bisher war und auch zukünftig sein wird. Unsere Fähigkeit, auf Veränderungen des Marktes zu reagieren und neue Technologien aufzugreifen und weiter voranzutreiben wird uns auch in Zukunft auszeichnen. Deshalb versuchen wir, uns schon jetzt auf zukünftige Herausforderungen einzustellen. Zu diesen zählen neben dem wachsenden Wettbewerb in einem globalisierten Marktumfeld auch steigende Rohstoffpreise, der demografische Wandel sowie eventuelle Klimaveränderungen.



Unser Barriquekeller in neuem Gewand

Auch online ist immer etwas geboten!





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, 15. Juni 2020

Nachbestellung eines Weines der digitalen Jubiläumsweinprobe

Kunden-Nr.	Name
Straße	PLZ/Ort
Telefon	Telefax

Die verkosteten Weine

Art.-Nr. 73032	2019	Schnaiter Wartbühl Kerner „Lerche“ Kabinett 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		5,25€ brutto je Flasche (7,00€/Liter)
Art.-Nr. 65812	2019	Riesling *** QbA trocken 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		9,50€ brutto je Flasche (12,67€/Liter)
Art.-Nr. 16804	2018	Schillerwein „Gaispeter“ QbA 1l (Einweg)	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		4,60€ brutto je Flasche (4,60€/Liter)
Art.-Nr. 11212	2018	Trollinger *** QbA trocken 0,75l (5+1)	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		9,50€ brutto je Flasche (12,67€/Liter)
Art.-Nr. 18632	2018	Cabernet Sauvignon „im Barrique gereift“ QbA trocken 0,75l	
<input type="checkbox"/>	Anzahl		16,49€ brutto je Flasche (21,99€/Liter)

Unsere Schatzkammerweine erhalten Sie gerne auf Anfrage!

Datum/Unterschrift

Zzgl. Versandkosten:

Bis 6 Flaschen 5,95€

7-11 Flaschen 7,45€

AKTIONEN:

5+1 Aktion bei markierten Weinen

11+1 Aktion bei 0,75l Rosés

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