REMSTALKELLEREI

höher. fruchtiger. württemberger.

Booklet für das Online Live-Tasting

„Winter & Wein – (An-)Grillen 2022"

am 04. Februar 2022, ab 19 Uhr

REMSTALKELLEREI
höher. fruchtiger. württemberger.

Remstalkellerei eG
Kaiserstraße 13
71384 Weinstadt

Telefon: 0 71 51 / 69 08-13
Telefax: 0 71 51 / 69 08-67

www.remstalkellerei.de
helen.zupina@remstalkellerei.de

Weinstadt, 17. Dezember 2021

Live-Tasting „Winter & Wein – (An-)Grillen 2022“,
am 04. Februar 2022 ab 19 Uhr

Liebe Weinprobenteilnehmer*innen,

beim ersten Live-Tasting im neuen Jahr wird groß aufgetischt und heiß angegrillt – wir freuen uns daher sehr, dass Sie (wieder) mit von der Partie sind! Dieses Jahr eröffnen wir die Grillsaison bereits im Februar beim großen "Winter & Wein - (An-)Grillen 2022". Wir haben tolle Grillspezialitäten für den Abend vorbereitet, passend zu einer Auswahl an herrlichen Weinen. Verbringen Sie mit uns einen etwas anderen Abend und lassen Sie sich überraschen!

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 Rosé sowie auch 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 Rotwein empfehlen wir eine Trinktemperatur von ca. 16°C und ein etwas bauchigeres Glas. 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:

1. Syrah "R" Sekt b.A. brut nature 0,75l
2. 2020 Chardonnay *** 3 Sterne QbA trocken 0,75l
3. 2021 Dornfelder Rosé "Das Vorspiel" feinherb 0,75l
4. 2019 Syrah Edition "R" trocken 0,75l
5. 2019 Cabernet Sauvignon "Im Barrique gereift" trocken 0,75l
6. 2020 Sauvitage Auslese der WEINZIGARTIG-Jungwinzer 0,375 l

Zu den jeweiligen Expertisen finden Sie auch die Rezepte drei schmackhafter und zu den Weinen harmonierenden Grillspezialitäten. Diese bestehen zur Vorspeise aus zarten Schwertfischsteaks mit Tomaten-Paprika-Sauce und Oliven, zur Hauptspeise aus einer Rehkeule und Sellerie vom Grill mit marinierten Kräutern und Preiselbeersoße sowie zur Nachspeise aus einer tollen Crème Brûlée vom Grill. Klingt das gut? Dann Essensvorbereitungen starten - Ran an die Grills – Vorheizen – Fertig – Los!

Am Ende des Booklets 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 https://www.remstalkellerei.de/live-tastings (Facebook-Übertragung).

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei unserem 21. Live-Tasting!

Mit freundlichen Grüßen
REMSTALKELLEREI eG
i.A. Helen Zupina & Sarah Weber
Leitung Weinpavillon / Marketing Digital

REMSTALKELLEREI

höher. fruchtiger. württemberger.

1. Probe: Syrah Sekt b.A. brut nature aus traditioneller Flaschengärung

Analysewerte

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

Rebsorte

Die weltweit angebaute Rebsorte stammt ursprünglich aus dem Süden Frankreichs, wo sie aus einer natürlichen Kreuzung der alten Sorten Dureza x Mondeuse Blanche entstanden ist. Syrah ergibt meist dunkle, gerbstoff- und alkoholreiche Weine, die in Übersee-Weinbauländern wie Australien, USA etc. unter dem Namen Shiraz bekannt sind. Syrah wird weltweit auf einer Rebfläche von über 145.000 Hektar kultiviert, davon heute etwas weniger als die Hälfte in Frankreich - ein Revival: In ihrer Heimat hatte man nämlich wegen des nicht immer unproblematischen Verhaltens im Anbau die mit Syrah bestockten Flächen schon einmal weit heruntergefahren.

Traditionelle Flaschengärung

Es beginnt mit der Füllung der zuvor verschnittenen Grundweine auf spezielle Sektflaschen; jede einzelne erhält zur Einleitung der zweiten Gärung eine Tirage (Zuckerlösung mit Hefe) und wird mit einem Kronkorken, der zum Auffangen der Hefereste eine Plastikkapsel (Bidule) enthält, verschlossen. Nach ca. zwei Wochen ist die Gärung abgeschlossen, jedoch bleibt der Schaumwein jetzt mindestens 9 Monate lang auf der Hefe (sur lie), bis die Hefe in den kopfüber stehenden Flaschen in einem Zeitraum von drei Wochen mit immer steilerem Neigungswinkel in einem Rüttelpult (pupitre) vom Rüttler (remueur) langsam abgerüttelt wird (remuage). Das Entfernen der Hefe, das Dégorgement, erfolgt heute mittels Gefrieren des abgerüttelten Hefepfropfes, der nach Öffnen des Kronkorkens vom Überdruck in der Flasche herausgedrückt wird.

Trinktemperatur 6-8°C

Lagerfähigkeit 3-5 Jahre

Geschmack

Der Sekt vereint die Komplexität der Rebsorte Syrah mit der anmutenden Eleganz eines hochwertigen Sekts. Schon im Glas ruft er aufgrund seiner purpurroten Farbe Begeisterung hervor, die Nase überzeugt durch Noten von schwarzer Johannisbeere, Schlehe, Heidelbeere, Süßkirsche sowie eleganter Vanille. Am Gaumen entfaltet er seine Vielfältigkeit, indem er anfangs den Gaumen durch Fruchtaromen betört und für einen Sekt auch einen üppigen und würzigen Abgang bietet.

Essensempfehlung

Er ist schon pur ein Genuss. Aber auch zu einem Salat mit Rinderstreifen, Walnüssen und Balsamicodressing passt dieser trockene Rotsekt bestens.

Preis **14,95 € brutto (0,75l)**

REMSTALKELLEREI
höher. fruchtiger. württemberger.

1. Vorspeise: Schwertfisch mit Tomaten-Paprika-Sauce und Oliven

Vorbereitungszeit: 30 Min.

Grillzeit: 15 - 19 Min.

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Schwertfischsteaks (je 180 – 220 g schwer und 2,5 cm dick)
- 80 g entsteinte schwarze Oliven (vorzugsweise Kalamata-Oliven), abgetropft, längs halbiert
- 125 ml trockener Weißwein
- 1 Dose geschälte italienische Eiertomaten (400 g)
- 4 EL fein gehackte Petersilienblätter
- 1 1/2 EL Rotweinessig
- 1/2 TL getrockneter Oregano
- 1/4 TL Chiliflocken
- 1 rote Paprikaschote (200 - 220 g)
- 1 große Knoblauchzehe, fein gehackt
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- grobes Meersalz
- Olivenöl

Benötigtes Zubehör:

- Feuerfeste Auflaufform

Zubereitung:

1. Den Grill für direkte starke Hitze (230–290 °C) vorbereiten.

2. Die Paprikaschote über direkter starker Hitze bei geschlossenem Deckel 10–12 Minuten grillen, dabei gelegentlich wenden, bis ihre Haut rundherum schwarz ist und Blasen wirft. In einer mit Frischhaltefolie abgedeckten Schüssel etwa 10 Minuten ausdampfen lassen. Die verkohlte Haut der Paprika abziehen, Stielansatz, Kerne und Trennwände entfernen, anschließend das Paprikafruchtfleisch in Streifen schneiden.

3. In einer mittelgroßen Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Knoblauch und Chiliflocken etwa 1 Minute darin andünsten, bis es duftet. Tomaten, Wein und Oregano zufügen, aufkochen, dann auf mittlerer bis kleiner Stufe 5 Minuten köcheln lassen. Paprikastreifen, Oliven, Essig, ¾ TL Salz und ¼ TL Pfeffer untermischen. Die Sauce ohne Deckel auf mittlerer bis kleiner Stufe 10–12 Minuten einköcheln lassen, mit einem Holzlöffel gelegentlich umrühren und die Tomaten dabei zerkleinern.

4. Die Schwertfischsteaks großzügig mit Öl einpinseln und gleichmäßig mit insgesamt ¾ TL Salz und ½ TL Pfeffer würzen. Über direkter starker Hitze bei geschlossenem Deckel 5–7 Minuten grillen, bis sie im Kern nicht mehr glasig, aber noch saftig sind, dabei einmal wenden. Auf einzelnen Tellern mit etwas Sauce anrichten und mit Petersilie garniert sofort servieren.

TIPP: Anstelle des Schwertfischs können Sie auch andere Fische mit festem, weißem Fleisch, beispielsweise Heilbutt oder Seeteufel, verwenden. Die Grillzeit je nach Dicke der Steaks entsprechend angleichen.

Harmonierende Weine:

*Probe Nr. 1: 2020 Chardonnay *** 3 Sterne QbA trocken 0,75l*
Probe Nr. 2: 2021 Dornfelder Rosé "Das Vorspiel" feinherb 0,75l

Rezept und Bild: Weber Grill

REMSTALKELLEREI

höher. fruchtiger. württemberger.

2. Probe: 2020 Chardonnay *** QbA trocken

Analysewerte

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

Trinktemperatur	6-8°C
Lagerfähigkeit	4-5 Jahre

Geschmack

Junger, kräftiger, angenehm trockener Chardonnay, körperreich mit typischer Anmutung von exotischen Fruchtaromen wie Papaya und Ananas, eingerahmt von einer feinen Säure.

Essensempfehlung

Der Chardonnay passt gut zu kräftigen Gemüsepfannen, hellem Geflügel und kräftigem Fisch.

Preis **9,95 € brutto (0,75 l)**

REMSTALKELLEREI

höher. fruchtiger. württemberger.

3. Probe: 2021 „Das Vorspiel“ Dornfelder Rosé QbA feinherb

Analysewerte

Restsüße:	15,0 g/L
Säure:	5,8 g/L
Alkohol:	11,5% Vol.

Rebsorte

Die rote Rebsorte wurde im Jahr 1955 von August Herold in Weinsberg aus Helfensteiner x Heroldrebe gezüchtet; benannt ist der Dornfelder nach dem Gründer der damals noch Königlichen Weinbauschule in Weinsberg, Immanuel Dornfeld. Die immer tiefroten, fruchtbetonten Rotweine haben meist einen hohen Gerbstoffgehalt und können damit Tiefe und Struktur erreichen; mit diesen Eigenschaften erzielt der Dornfelder auch im Barrique regelmäßig gute Ergebnisse.

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 8-11°C

Lagerfähigkeit 1-2 Jahre

Geschmack

Als Vorbote des neuen Jahrgangs macht unsere neueste Kreation Appetit auf die kommenden 2021er-Weine. Frisch und fruchtig, mit intensiven Kirsch- und Erdbeeraromen, ist dieser Rosé ein perfekter Aperitif, der einfach Spaß macht.

Essensempfehlung

Generell passt dieser Rosé hervorragend zu einem klassischen Käsekuchen, zu mediterranen Speisen wie Frischkäse-Variationen wie beispielsweise ein mit Tomaten und Balsamico-Creme garnierter Burrata/Mozzarella oder als unterhaltsamer Begleiter beim Kochen der Gerichte.

Preis 5,95 € brutto (0,75 l)

REMSTALKELLEREI
höher. fruchtiger. württemberger.

2. Hauptspeise: Rehkeule und Sellerie vom Grill mit marinierten Kräutern und Preiselbeersoße

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Rehkeule
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 TL Honig
- 1 Knolle Sellerie
- Salz
- Meersalz
- Pfeffer
- 4 EL Haselnüsse
- 1 EL Ahornsirup
- 60 ml Apfel-Balsamico-Essig
- 60 ml Olivenöl
- 2 Stängel Basilikum
- 2 Stängel Petersilie
- 2 Stängel Kerbel
- 2 Stängel Sauerampfer
- etwas Schnittlauch
- Preiselbeersoße

Zubereitung:

1. Den Knoblauch schälen und fein schneiden. Den Sellerie waschen, schälen und in daumendicke Scheiben schneiden. Mit Meersalz, der Hälfte des Knoblauchs, Honig, Olivenöl und 1 Spritzer Essig marinieren. Bei 160 Grad für 20-25 Minuten im Ofen oder auf einem geschlossenen Grill garen (auf dem Grill nicht direkt über der Kohle platzieren).

2. Das Fleisch portionieren, von allen Seiten salzen und mit etwas Olivenöl marinieren. Den Abrieb von der Zitrone, fein gehackten Rosmarin, restlichen Knoblauch und groben Pfeffer vermengen. Vor dem Anrichten das Fleisch in der Rosmarin-Mischung wenden.

3. Sellerie und Fleisch auf den Grill legen und bei hoher Temperatur von beiden Seiten gut grillen. Das Fleisch auf die Selleriescheiben legen und noch ein wenig ziehen lassen (indirekte Hitze auf dem Grill oder in der Pfanne).

4. Für das Dressing geschälte und geröstete Haselnüsse fein hacken und mit Essig, Olivenöl, Ahornsirup, Salz und Pfeffer vermengen. Die Kräuter grob zupfen und mit dem Dressing marinieren.

5. Preiselbeersoße zum Garnieren.

Harmonierende Weine:

Probe Nr. 4: 2019 Syrah Edition "R" trocken 0,75l
Probe Nr. 5: 2019 Cabernet Sauvignon "Im Barrique gereift" trocken 0,75l

Rezept und Bild: NDR

REMSTALKELLEREI

höher. fruchtiger. württemberger.

4. Probe: 2019er Syrah Edition »R« QbA trocken

Analysewerte

Restsüße:	0,6 g/L
Säure:	5,5 g/L
Alkohol:	13,5% Vol.

Rebsorte

Die weltweit angebaute Rebsorte stammt ursprünglich aus dem Süden Frankreichs, wo sie im Rhonetal aus einer natürlichen Kreuzung der alten Sorten Dureza x Mondeuse Blanche entstanden ist. Darüber hinaus gibt es Hinweise auf eine engere Verwandtschaft mit Pinot Noir, Lagrein und einigen bekannten italienischen Sorten. Syrah ergibt meist dunkle, gerbstoff- und alkoholreiche Weine, die in Übersee-Weinbauländern wie Australien, USA etc. unter dem Namen Shiraz bekannt sind. Die inzwischen als Edelrebe anerkannte Syrah wird weltweit auf einer Rebfläche von über 145.000 Hektar kultiviert, davon heute etwas weniger als die Hälfte in Frankreich - was man durchaus als Revival bezeichnen kann: In ihrer Heimat hatte man nämlich wegen des nicht immer unproblematischen Verhaltens im Anbau, die mit Syrah bestockten Flächen schon einmal weit heruntergefahren.

Edition »R«

Die neuen Initialen des Remstals. Strukturiert. Unsere neue Serie hochwertiger Weine mit klarer Struktur. Aussagekräftig. Weine auf hohem Niveau, die mit sortentypischen und kräftigen Aromen überzeugen. International. Die Namen der Weine halten, was sie versprechen: Moderne Vertreter mit internationalem Anspruch.

Trinktemperatur 16-18°C

Lagerfähigkeit 3 bis 5 Jahre

Geschmack

Dieser Syrah präsentiert sich in der Nase sehr ausgewogen, feinwürzig mit leichten erdigen Ansätzen. Zudem werden Waldbeeren von einem sehr feinen Eichenholz umspielt. Am Gaumen hält die Aromatik was sie verspricht – rund und ausgewogen mit eingebundenen Tanninen und leichten Waldbeeren.

Essensempfehlung

Dieser Wein passt super zu Espresso-Käse, Steinpilzgerichten, Maronensüppchen oder Trüffelsalami.

Preis **10,95 € brutto (0,75 l)**

REMSTALKELLEREI

höher. fruchtiger. württemberger.

5. Probe: 2019 Cabernet Sauvignon „im Barrique gereift“ QbA trocken

Analysewerte

Restsüße:	0,9 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 (0,75 l)**

REMSTALKELLEREI
höher. fruchtiger. württemberger.

3. Nachspeise: Crème Brûlée vom Grill

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Grillzeit: 30 Min.

Zutaten:

- 250 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 250 ml Sahne
- 4 Eigelb
- 80 g Zucker
- 60 g brauner Zucker

Benötigtes Zubehör:

- Feuerfeste Auflaufform

Zubereitung:

In der Küche

1. Die Vanilleschote längs aufschneiden und mit Milch aufkochen. Die Mischung beiseite stellen und abgedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Danach die Sahne hinzufügen und nochmals bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen.

2. Die Eigelbe mit dem Zucker cremig rühren und mit der gesiebten Sahne-Milch Mischung verrühren. Abschließend die Mischung in die Förmchen füllen.

Am Grill

1. Den Grill für indirekte Hitze (130°) vorbereiten. Falls ein Holzkohle Grill (57er) verwendet wird, benötigt man 1/3 des Anzündkamins durchgeglühter Briketts.

2. Den Bratenrost mit Hitzeschild indirekt in dem Grill platzieren und die Förmchen darauf stellen. Diese etwa 25 -30 Minuten indirekt grillen bis die Crème fest ist. Die Förmchen aus dem Grill nehmen, etwas abkühlen lassen und mit dem braunen Zucker abflämmen. Am besten arbeitet man hier mit einem Bunsenbrenner.

Harmonierender Wein:

Probe 6: 2020 Sauvitage Auslese der WEINZIGARTIG-Jungwinzer 0,375 l

Rezept und Bild: Weber Grill

REMSTALKELLEREI

höher. fruchtiger. württemberger.

6. Probe: 2020er Sauvitage Auslese der Jungwinzer „WEINzigartig“ der Remstalkellerei

Analysewerte

Restsüße:	53,5 g/L
Säure:	4,7 g/L
Alkohol:	10,5% Vol.

Rebsorte

Die pilzwiderstandsfähige Rebsorte (kurz: PiWi-Rebsorte) Sauvitage wurde bereits 1988 an der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg gekreuzt. Die Rebsorte enthält Erbteile des Sauvignon Blancs, des Rieslings sowie des Grauburgunders, welche sich alle im Geschmacksbild des Weines wiederfinden. Vor allem der Sauvignon Blanc sorgt für eine exotische sowie frische Aromatik, die von einer harmonischen und milden Säure umgarnt wird. Das Bundessortenamt hat die Rebsorte im April 2020 saatgutrechtlich zugelassen.

Auslese

Die Auslese hat ihre Bezeichnung von dem notwendigen Vorgang des Auslesens fauler oder sonst wie für eine gute Qualität ungeeigneter Trauben. Es ist dritte Stufe im deutschen Prädikatsweinsystem nach Kabinett und Spätlese; das Mindestmostgewicht schwankt je nach Weinbaugebiet von 83 bis 100° Oe. Edelfaule Trauben und extrareifes Lesegut sind eine wesentliche Voraussetzung für Auslesen. Der Begriff "Auslese" sagt zunächst nichts über die Geschmacksrichtung aus, traditionell werden Auslesen jedoch meist mit einer spürbaren Süße ausgebaut.

WEINZIGARTIG

Das ist der Zusammenschluss der Jungwinzer der Remstalkellerei, die nicht nur frischen Wind in den Weinberg bringen, sondern auch in den Keller. Mit der Vorliebe für moderne, pilzwiderstandsfähige Rebsorten machen sie sich auf, den Weinbau im Remstal nachhaltig und jung zu gestalten.

Trinktemperatur 8-10°C

Lagerfähigkeit 5 bis 7 Jahre

Geschmack

Diese Rebsorte stellt eine rare Neuheit dar und präsentiert sich hier gleich in einem edlen Auslesengewand. Bereits an der Nase zeigt sich vor allem der Sauvignon Blanc mit Noten von Stachelbeere und exotischen Früchten als charaktergebendes Elternteil. Riesling und Grauburgunder sorgen am Gaumen für eine feine Textur, die dank der edlen Restsüße zu einem weichen und runden Erlebnis für Mund und Kehle wird.

Essensempfehlung

Die liebliche Auslese des Sauvitages ist bereits pur ein süßer Genuss mit einer Fülle an Fruchtaromen. Aber auch zu einem Dessert, welches gerne auch etwas herber und ungezuckert sein kann, zeigt sich die Auslese hervorragend.

Preis **12,49 € brutto (0,375 l)**

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, 8. Dezember 2021

Nachbestellung Weine der Online-Weinprobe „Winter & Wein – (An-)Grillen 2022“ vom 04.02.2022

Kunden-Nr.	Name
Straße	PLZ/Ort
Telefon	Telefax

Die verkosteten Weine

☐ Anzahl	Art.-Nr. 05632	Syrah "R" Sekt b.A. brut nature **14,95 € brutto je Flasche** (19,93 €/Liter)
☐ Anzahl	Art.-Nr. 12512	Dornfelder Rosé "Das Vorspiel" feinherb **5,95 € brutto je Flasche** (7,93 €/Liter)
☐ Anzahl	Art.-Nr. 68812	Chardonnay *** trocken **9,95 € brutto je Flasche** (13,27 €/Liter)
☐ Anzahl	Art.-Nr. 15632	Syrah Edition "R" trocken **10,95 € brutto je Flasche** (14,60 € Liter)
☐ Anzahl	Art.-Nr. 18632	Cabernet Sauvignon "Im Barrique gereift" trocken **16,49 € brutto je Flasche** (21,99 €/Liter)
☐ Anzahl	Art.-Nr. 96763	Sauvitage Auslese der WEINZIGARTIG-Jungwinzer **12,49 € brutto je Flasche** (33,31 €/Liter)

Datum/Unterschrift

Lieferung und Versand:
- 1 bis 6 Flaschen: Euro 5,95 inkl. MwSt. pro Paket
- 7 bis 12 Flaschen: Euro 7,45 inkl. MwSt. pro Paket
- Per Spedition ab 37 Flaschen Frachtzuschlag bis 60 Flaschen Euro 24,99 inkl. MwSt. pro Lieferung
- Frei Haus Lieferung: Privatkunden ab Euro 200,00 Warenwert inkl. MwSt.