# Online Live-Tasting

## 19.November 2021

## „WILDe Herbstzeit"

REMSTALKELLEREI
höher. fruchtiger. württemberger.

Rebblick
Restaurant | Catering | Apartments

**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, 4. November 2021

**Die digitale Weinprobe „WILDe Herbstzeit“ am 19. November ab 19 Uhr**

Sehr geehrte Weinprobenteilnehmer*innen,
Liebe Liebhaber*innen wilder Weine und wilder Speisen,

wir freuen uns, dass Sie ein Teil unserer zwanzigsten Live-Veranstaltung sind. Dieses Mal steht alles unter dem Motto „WILDe Herbstzeit“. Tauchen Sie ein mit uns in die Welt der „wilden“ Weine und verbringen Sie mit uns einen geschmackvollen Abend mit eleganten und kräftigen aber auch aromatischen, blumigen Weinen - perfekt für die herbstliche Jahreszeit!

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 wie 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. Cuvée "R" Sekt Cuvée de Blanc et noirs b.A. brut nature 0,75l
2. Pinot Blanc Edition "R" trocken 0,75l
3. Trollinger mit Lemberger "TL" Blanc de Noir feinherb 0,75l
4. Gewürztraminer Edition "R" trocken 0,75l
5. Pinot Noir Edition "R" trocken 0,75l
6. Merlot "Im Barrique gereift" trocken 0,75l

Zu den jeweiligen Expertisen finden Sie auch drei schmackhafte und zu den Weinen harmonierende Rezepte von Jochen Gromann vom Restaurant „Rebblick“ in Korb. Das Menü steht ganz unter dem Motto „Wer schneller kocht kann länger genießen“ und besteht aus einem Salat „Herbststurm“ mit gebratenen Pilzen und Ziegenkäsepralinen an buntem Blattsalat und Apfel-Balsamico-Dressing, einem rosa Rehfilet mit Sezchuanpfeffer, Bacon-Hokkaido und Rosenkohlsprossen auf Risotto sowie frisch gebackenem Palatschinken mit nussigem Kernöl-Topfen, Orangenfilets und gebrannten Kürbiskernen. Also ran an die Pfannen – fertig – los! Die Rezepte finden Sie am Ende dieses Booklets.

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 Zupina & Dorothea Handloser
*Leitung Weinpavillon / Marketing Digital*

REMSTALKELLEREI

höher. fruchtiger. württemberger.

# Cuvée »R« Sekt Cuvée de Blanc et noirs b.A. brut nature

**Analysewerte**

| | |
|---|---|
| **Restsüße** | 0,4 g/L |
| **Säure** | 5,9 g/L |
| **Alkohol** | 12,5% Vol. |

**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 weiße Cuvéesekt, welcher mit traditioneller Flaschengärung hergestellt wurde, vereint die Komplexität des weißen Saftes roter Trauben mit der Spritzigkeit der weißen Rebsorten. Der Duft erinnert an frische Nüsse sowie an leicht zitrische Aromen und Kirschblüte. Im Geschmack sind die 11 Monate Hefelager durch einen cremigen Schmelz zu erkennen. Durch die traditionelle Flaschengärung ist das Mousseux dieses erstklassigen Sektes ausgeprägt und stabil, sie macht den Sekt zu einem vollmundigen und spritzigen Prickler, der durchaus internationale Größe beweist. Feine Quitte so wie blumige Noten zeichnet dieses Cuvée de blanc et noirs Sekt weiter aus.

**Essensempfehlung**

Besonders gut als Aperitif geeignet, aber auch zu Miesmuscheln in Weißweinsoße und kleinen Speckwürfeln oder den deftigen Moules Frites. Auch zu Meeresfrüchten und feiner Antipasti empfehlenswert.

**Preis** **14,95 € brutto (0,75l)**

REMSTALKELLEREI

höher. fruchtiger. württemberger.

# 2020er Pinot Blanc
# Edition »R« QbA trocken

**Analysewerte**

| | |
|---|---|
| Restsüße: | 3,8 g/L |
| Säure: | 4,9 g/L |
| Alkohol: | 13,0% Vol. |

**Rebsorte**

Er gehört zur weitverzweigten Familie der Burgunder und zeigt stets einen sortentypischen Charakter. Die Weine sind oft fruchtbetont im Geschmack und mit einer ausgewogenen Art, die je nach Ausbau ins Weiche und Sanfte tendiert oder kräftig wirkt, bisweilen leicht buttrig mit vollem Körper. In Württemberg trifft man die Sorte selten an, weshalb sie hier eine echte Spezialität ist.

**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** 8-10°C

**Lagerfähigkeit** 3 bis 5 Jahre

**Geschmack**

Ausdrucksstarker Weißburgunder, der ein reichhaltiges Bukett von Stachelbeere, Orange, Apfel bis hin zu blumigen Noten bietet. Am Gaumen werden vor allem Mandelnoten von einer leichten Mineralik umspielt und mit einem langen Abgang verabschiedet.

**Essensempfehlung**

Passt ausgezeichnet zu einem sommerlichen Salat mit Putenstreifen, zu einer Dorade mit Salzkartöffelchen, oder zu einer cremigen Pannacotta.

## Preis 8,95 € brutto (0,75 l)

REMSTALKELLEREI

höher. fruchtiger. württemberger.

# 2020 Blanc de Noir »TL« Trollinger mit Lemberger QbA feinherb

**Analysewerte**

| | |
|---|---|
| Restsüße | 10,0 g/L |
| Säure | 5,1 g/L |
| Alkohol | 11,0% Vol. |

**Blanc de Noir**

Der Weiße aus Schwarzen, wie Blanc de Noir(s) (mit oder ohne s) wörtlich übersetzt heißt, ist ein bisweilen zart rosa schimmernder heller Wein, der aus roten Trauben gekeltert wurde. Hierbei werden die roten Trauben sanft gepresst und der weiße Saft der roten Trauben tritt aus dem Traubenfleisch. Die Traubenschale, auch Maische genannt, wird danach sofort vom Saft getrennt, damit dieser seine besondere Farbe behält. Es bestehen Regeln für seine Herstellung, die wichtigste besagt, dass er zu 100 % aus roten Sorten vinifiziert werden muss, eine konkrete Farbvorgabe gibt es dagegen nicht. Blanc de Noirs sind meist leichte, sommerliche Weine, die zudem mit einer bekömmlichen Säure für einen hohen Trinkfluss sorgen.

**Trinktemperatur** 8-10°C

**Lagerfähigkeit** 2-3 Jahre

**Geschmack**

Hier wird der schwäbische Vierteles-Klassiker in einer sommerlichen Variante neu aufgelegt und zeigt schöne fruchtige Aromen von Birnen. Er überzeugt zudem mit einer dezenten Süße sowie einer angenehmen Säure.

**Essensempfehlung**

Dieser sommerliche TL passt aufgrund seiner harmonischen Süße-Säure-Struktur sowie seinen fruchtigen Aromen sehr gut zu einem Walnusskäse, einem sanften Brie oder einem leichten Pastagericht mit einer cremigen Soße wie beispielsweise eine Lachs-Sahne-Penne.

**Preis** **5,59 € brutto (0,75 l)**

REMSTALKELLEREI

höher. fruchtiger. württemberger.

# 2020er Gewürztraminer Edition »R« QbA trocken

**Analysewerte**

| | |
|---|---|
| Restsüße: | 0,7 g/L |
| Säure: | 4,7 g/L |
| Alkohol: | 13,5% Vol. |

**Rebsorte**

Die würzige weiße Sorte ist eine besondere Weinspezialität. Sie gehört zur Familie der Traminer und stammt wahrscheinlich aus dem Südosten Europas. Der Name ist jedoch abgeleitet vom Südtiroler Ort Tramin, wo die Sorte schon seit fast 1.000 Jahren bekannt ist; in Deutschland ist sie seit etwa 500 Jahren heimisch. Sehr gefragt ist Gewürztraminer bei Freunden dichter, würziger, eher säurearmer Tropfen, die bisweilen exotische Charakteristika aufweisen: Von Rose (besonders im Duft) über Orangenschale bis zu Mandeln und Litschi ist vor allem bei Prädikatsweinen alles möglich.

**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** 8-10°C

**Lagerfähigkeit** 3 bis 5 Jahre

**Geschmack**

Der trockene Gewürztraminer duftet nach Holunderblüte, Quitte und Zitrusfrüchten. Am Gaumen ist er aromatisch und angenehm trocken, etwas an Blutorange erinnernd. Auch der Abgang hallt lange nach.

**Essensempfehlung**

Schmeckt sehr lecker zu einem grünen Curry mit Linsen, zu frischen Sushi oder zu einem deftigen Gruyère-Käse.

## Preis 7,95 € brutto (0,75 l)

REMSTALKELLEREI

höher. fruchtiger. württemberger.

# 2019er Pinot Noir
# Edition »R« QbA trocken

**Analysewerte**

| | |
|---|---|
| Restsüße: | 2,0 g/L |
| Säure: | 4,8 g/L |
| Alkohol: | 13,0% Vol. |

**Rebsorte**

Im französischen Burgund bringt der Blaue Spätburgunder - dort Pinot Noir genannt - mit die berühmtesten Weine der Welt hervor; bei uns ist er eine klassische Rotweinsorte, die im milden Klima Württembergs nicht zu schwere, aber dennoch gehaltvolle Weine ermöglicht. Charakteristisch sind das deutliche Mandel-Kirsch-Aroma, die spürbare, aber harmonisch wirkende Säure und das dezente Gerbstoffgerüst.

**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**

Der kräftig-stoffige Spätburgunder betört mit Noten von Sauerkirsche, Waldbeeren, getrockneten Tomaten sowie feinem Kümmel. Im Abgang prägt er sich dank der feinen Gerbstoffe länger ein.

**Essensempfehlung**

Der Pinot Noir harmoniert ideal mit einem Sauerbraten an Preiselbeeren und Spätzle. Auch Lammlachse mit Bohnengemüse ergeben ein tolles Foodpairing.

## Preis 8,95 € brutto (0,75 l)

REMSTALKELLEREI

höher. fruchtiger. württemberger.

# 2018 Merlot “im Barrique gereift” QbA trocken

**Analysewerte**

| | |
|---|---|
| Restsüße: | 2,3 g/L |
| Säure: | 5,1 g/L |
| Alkohol: | 14,0% Vol. |

**Rebsorte**

Der in Frankreich heimische Merlot gilt heute als internationale Rebsorte, die außer in ganz Wein-Europa besonders auch in Übersee erfolgreich angebaut wird. Berühmtheit hat die Sorte jedoch seit dem 18. Jahrhundert zusammen mit dem Cabernet Sauvignon bzw. Cabernet Franc als Grundlage für die roten Bordeauxweine erhalten. Sortenrein ausgebaut ergibt Merlot je nach Standort fruchtige, manchmal körperreiche, auf jeden Fall aber vollmundige Weine. Besonders die Fähigkeit, andere Rebsorten in Cuvées abzurunden und die Weine dadurch früher trinkbar zu machen, ist eine Stärke der Sorte.

**6 Trauben pro Stock**

Der Name ist Programm: Für die maximal mögliche Reife wird jeder Stock auf 6 Trauben begrenzt, manchmal werden in einem kniffligen Arbeitsschritt sogar halbe Trauben erzeugt. Konsequent bis in jedes Detail geht es von der Auswahl geeigneter Weinberge bis in die Kelter. Wie in der gesamten Kollektion "Unsere Besten“ (Premium-Weinbau), werden alle Maßnahmen von den beteiligten Weingärtnern in Arbeitsgruppen begutachtet, besprochen und für das nächste Jahr neu festgelegt.

**Trinktemperatur** 16-18°C

**Lagerfähigkeit** 6-10 Jahre

**Geschmack**

Merlot-typisch weicher und eleganter Rotwein, der mit wunderbar fruchtigen Brombeer- und Holundernoten punktet, und noch zarte Schokoladennuancen mit einem Hauch Vanille draufsetzt.

**Essensempfehlung**

Der Merlot passt gut zu gegrilltem Fleisch, Rinderbraten und Lammkeule.

**Preis** **16,49 € brutto (0,75 l)**

REMSTALKELLEREI
höher. fruchtiger. württemberger.

Rebblick
Restaurant | Catering | Apartments

# WILDe Rezepte zu unseren WILDen Weinen

## Wer schneller kocht, kann länger genießen!

Das Menü steht ganz unter dem Motto „Wer schneller kocht kann länger genießen“. Der/Die gut trainierte Küchenathlet*in schafft das Menü für 4 Personen in einer Bestzeit von 45 Minuten und 27 Sekunden fertigzustellen. Er/Sie geht als gefeierte(r) Genussweltmeister*in über die Ziellinie und wird mit den herrlichen Weinen der Remstalkellerei belohnt. Auf die Plätze - fertig - kochen!

## Menü: WILDe Herbstzeit

Salat „Herbststurm“
Gebratene Pilze und Ziegenkäsepralinen an buntem Blattsalat mit Apfel-Balsamico-Dressing

*Weinempfehlung: Pinot Blanc Edition R*

~~~

Rosa Rehfilet mit Sezchuanpfeffer, Bacon-Hokkaido und Rosenkohlsprossen auf Risotto

*Weinempfehlung: 2018 Merlot im Barrique gereift QbA trocken*

~~~

Frisch gebackene Palatschinken mit nussigem Kernöl-Topfen, Orangenfilets und gebrannten Kürbiskernen

*Weinempfehlung:* *Cuvée »R« Sekt Cuvée de Blanc et noirs b.A. brut nature*
*oder*
*Gewürztraminer Edition R*

**Bitte beachten:** Alle Rezepte machen 4 Gäste glücklich! 😊

# 1. Vorspeise

**Rezept:** Salat „Herbststurm“

**Zutaten:**

| | |
|---|---|
| 350g | Pflücksalat vom Markt |
| 240g | Ziegenfrischkäse |
| 120g | Kräutersaitlinge |
| 120g | Shimeji Pilze |
| 120g | Pfifferlinge |
| 100ml | Apfelsaft |
| 1 Eßl | geräuchertes Paprikapulver |
| 1 Tl. | Kurkuma |
| etwas | grober Senf, Meerrettich aus dem Glas, Zucker, Salz, Pfeffer, dunkler Balsamico, Nussöl, Olivenöl, Pflanzenöl |

**Zubereitung:**
Aus dem Ziegenkäse 12 gleich große Kugeln formen, durch das geräucherte Paprikapulver rollen und mit etwas Kurkuma bestäuben, sodass die Ziegenkäsepralinen überwiegend rot eingefärbt sind - mit ein paar gelben Stellen. Herbst eben.

Den Apfelsaft in einem Becher mit etwas Balsamico, Zucker, Salz, Senf und Meerrettich mixen. Dabei von den 3 Ölen jeweils einen 1 Eßl. einlaufen lassen.

Nun die Pilze vorbereiten und je nach Größe in schöne Spalten schneiden. In einer heißen Pfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat kurz waschen, schleudern, mit dem Apfel-Balsamico-Dressing marinieren und in der Mitte eines Tellers anrichten. Die Ziegenkäsepralinen an drei Stellen darum platzieren. Zum Schluss die gebratenen Pilze dazwischen anrichten.

## 2. Hauptgang

**Rezept:** Rosa Rehfilet mit Sezchuanpfeffer, Bacon-Hokkaido und Rosenkohlsprossen auf Risotto

**Zutaten:**

| | |
|---|---|
| 320-400g | Rehfilet (4 Stück à 80-100g) |
| 1 Stk. | Hokkaido-Kürbis |
| 12 Scheiben | Frühstücksbacon |
| 300g | Rosenkohl |
| 1 Stk. | weiße Zwiebel |
| 2 Zehen | Knoblauch |
| 140g | Butter |
| 100g | Parmesan, auf einer Reibe gerieben |
| 200g | Arborio Risotto Reis |
| 100ml | Pinot Blanc Edition R |
| 750ml | Gemüsebrühe |
| etwas | Sezchuanpfeffer, Salz, schwarzer Pfeffer, Lorbeerblatt, brauner Zucker, Speiseöl, Muskatnuss |

**Zubereitung:**
Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Etwas Speiseöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln, den Knoblauch und ein Lorbeerblatt darin farblos anschwitzen, den Reis dazugeben, mit Salz, Pfeffer würzen und mit dem Pinot Blanc Edition R ablöschen. Etwas einkochen lassen. Nach und nach die Gemüsebrühe angießen bis der Reis sie aufgesogen hat. Währenddessen den Kürbis in 12 Spalten schneiden und um jede Spalte eine Baconscheibe wickeln. Eine Pfanne erhitzen, etwas braunen Zucker einstreuen und die Hokkaidospalten von allen Seiten kross anbraten und mit Salz, Pfeffer würzen. Die Pfanne anschließend mit dem Kürbis für 10-15 Min. bei 160 °C in den Ofen geben. Das Rehfilet mit Salz, Pfeffer würzen, von allen Seiten anbraten und in der warmen Pfanne ziehen lassen. Den Rosenkohl entblättern, die Blätter mit 40g Butter in einem Topf anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Risotto mit der restlichen Butter und dem geriebenen Parmesan cremig finishen. Nun das Risotto in einem tiefen Teller anrichten.

Das Rehfilet in sehr schräge Scheiben aufschneiden, mit dem Sezchuanpfeffer würzen und auf dem Risotto anrichten. Die Bacon-Hokkaidospalten wild drum herum legen und zum Schluss alles mit den Rosenkohlsprossen garnieren.

## 3. Nachspeise

**Rezept:** Frisch gebackene Palatschinken mit nussigem Kernöl-Topfen, Orangenfilets und gebrannten Kürbiskernen

**Zutaten:**

Kernöl-Topfen

| | |
|---|---|
| 200g | Quark |
| 50g | Zucker |
| 25g | Kürbiskernöl |
| 20g | Honig |
| 2 Stk. | Bio-Orangen |

Palatschinken

| | |
|---|---|
| 220g | Mehl |
| 500ml | Vollmilch |
| 20g | Zucker |
| 3 Stk. | Eier gr. M |
| 40g | Speiseöl |
| etwas | Salz, Vanille, Bio-Zitronenabrieb, Speiseöl zum Braten |

Gebrannte Kürbiskerne

| | |
|---|---|
| 100g | Kürbiskerne |
| 50g | Rohrzucker |
| etwas | gemahlenes Zimt |

**Zubereitung:**

Den Quark, Zucker und das Kürbiskernöl anrühren. Die Orangenschale von einer Orange mit einer feinen Reibe abreiben und zum Quark geben. Nun beide Orangen filetieren, aus den Resten den Saft pressen und ebenfalls zum Quark geben. Die Filets für später aufbewahren. Aus den Palatschinkenzutaten einen Pfannkuchenteig herstellen und in einer kleinen Pfanne 8 Stk. ausbacken. Währenddessen in einer 2. Pfanne den braunen Zucker karamellisieren und anschließend die Kürbiskerne dazugeben. Wenn sie schön mit Karamell überzogen sind vom Herd nehmen und mit etwas gemahlenem Zimt würzen.

Nun die warmen Palatschinken mit dem Quark füllen und die Orangenfilets anlegen. Mit den gebrannten Kürbiskernen alles garnieren.

REMSTALKELLEREI
höher. fruchtiger. württemberger.

Rebblick
Restaurant | Catering | Apartments

# Einkaufsliste

| | | |
|---|---|---|
| ☐ | 350g | Pflücksalat vom Markt |
| ☐ | 240g | Ziegenfrischkäse |
| ☐ | 120g | Kräutersaitlinge |
| ☐ | 120g | Shimeji Pilze |
| ☐ | 120g | Pfifferlinge |
| ☐ | 100ml | Apfelsaft |
| ☐ | 320-400g | Rehfilet (4 Stück a 80-100g) |
| ☐ | 1 Stk | Hokkaido-Kürbis |
| ☐ | 12 Scheiben | Frühstücksbacon |
| ☐ | 300g | Rosenkohl |
| ☐ | 1 Stk. | weiße Zwiebel |
| ☐ | 2 Zehen | Knoblauch |
| ☐ | 140g | Butter |
| ☐ | 100g | Parmesan |
| ☐ | 200g | Arborio Risotto Reis |
| ☐ | 750ml | Gemüsebrühe |
| ☐ | 200g | Quark |
| ☐ | 25g | Kürbiskernöl |
| ☐ | 20g | Honig |
| ☐ | 2Stk | Bio-Orangen |
| ☐ | 220g | Mehl |
| ☐ | 500ml | Vollmilch |
| ☐ | 3Stk | Eier gr. M |
| ☐ | 100g | Kürbiskerne |

**Gewürze**

| | | |
|---|---|---|
| ☐ | | geräuchertes Paprikapulver |
| ☐ | | Kurkuma |
| ☐ | | grober Senf |
| ☐ | | Meerrettich aus dem Glas |
| ☐ | | dunkler Balsamico |
| ☐ | | Nussöl |
| ☐ | | Olivenöl |
| ☐ | | Pflanzenöl |
| ☐ | | Muskatnuss |
| ☐ | | Lorbeerblatt |
| ☐ | | Sezchuanpfeffer |
| ☐ | | Salz |
| ☐ | | Zucker |
| ☐ | | brauner Zucker |
| ☐ | | Rohrzucker |
| ☐ | | Vanille |
| ☐ | | Zimt |
| ☐ | | Bio-Zitronenabrieb |
| ☐ | | Speiseöl zum braten |

**Benötigte Küchenutensilien:**

| | |
|---|---|
| ☐ | 3 Pfannen |
| ☐ | 3 Töpfe |
| ☐ | 1 Messbecher |
| ☐ | 1 Zauberstab |
| ☐ | 1 Küchenwaage |
| ☐ | 1 Küchenmesser |
| ☐ | 1 kleines Messer |
| ☐ | 1 Schneidebrett |
| ☐ | 1 Kochlöffel |
| ☐ | 1 Schneebesen |
| ☐ | 1 Küchenreibe |
| ☐ | ein paar Esslöffel, Kaffeelöffel, Schalen, |
| ☐ | Bleche und Teller |

**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, 3. November 2021

## Nachbestellung Weine der Online-Weinprobe „WILDe Herbstzeit“ vom 19.11.2021

| | |
|---|---|
| Kunden-Nr. | Name |
| Straße | PLZ/Ort |
| Telefon | Telefax |

**Die verkosteten Weine**

| | | |
|---|---|---|
| ☐ Anzahl | Art.-Nr. 07032 | Cuvée "R" Sekt Cuvée de Blanc et noirs b.A. brut nature<br>**14,95 € brutto je Flasche**<br>(19,93 €/Liter) |
| ☐ Anzahl | Art.-Nr. 13332 | Pinot Noir Edition "R" trocken<br>**8,95 € brutto je Flasche**<br>(11,93 €/Liter) |
| ☐ Anzahl | Art.-Nr. 67832 | Pinot Blanc Edition "R" trocken<br>**8,95 € brutto je Flasche**<br>(11,93 €/Liter) |
| ☐ Anzahl | Art.-Nr. 67132 | Gewürztraminer Edition "R" trocken<br>**7,95 € brutto je Flasche**<br>(10,60 € Liter) |
| ☐ Anzahl | Art.-Nr. 16612 | Trollinger mit Lemberger "TL" Blanc de Noir feinherb<br>**5,59 € brutto je Flasche**<br>(7,45 €/Liter) |
| ☐ Anzahl | Art.-Nr. 15932 | Merlot "Im Barrique gereift" trocken<br>**16,49 € brutto je Flasche**<br>(21,99 €/Liter) |

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