WILD BAKERS

REMSTALKELLEREI
höher. fruchtiger. württemberger.

Booklet für das

Live-Tasting „Jahrgangspräsentation“

+ Brotdegustation mit den WildBakers

Freitag, 01. April 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

Live-Tasting „Jahrgangspräsentation“ inkl. Brotdegustation mit den WildBakers am Freitag, 01. April 2022 ab 19 Uhr

Liebe Weinprobenteilnehmer*innen,

unser zweites Live-Tasting im neuen Jahr steht am 01. April 2022 unter dem Motto "Jahrgangspräsentation". Während wir Ihnen unsere Jahrgangs-Neuheiten näherbringen, führen Sie die „WildBakers“ mit Joerg Schmid (deutscher Meister der Bäckermeister und Brotsommelier) in die fabelhafte Welt des Brotes ein. Passend zu unseren Jahrgangsweinen verkosten wir gemeinsam mit Ihnen drei harmonierende Brotsorten, welche Sie selbst nach-/vor-/mitbacken können (Rezepte dazu finden Sie im Booklet). Wir sind gespannt, Sie können es also auch sein!

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 sowie den Roséwein im Kühlschrank auf eine passende Trinktemperatur von ca. 8°C herunterzukühlen. Für den Genuss der Produkte empfiehlt sich pro Teilnehmer ein nicht zu bauchiges Weinglas. Für die Rotweine 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. 2021 SchilfSandStein Riesling QbA trocken
2. 2020 Muskateller „im Barrique gereift“ QbA trocken
3. 2021 Kerner Lerche QbA
4. PRIMO #3 Cuvée Rosé
5. 2019 Merlot & Cabernet „MC“ QbA trocken
6. 2019 Lemberger „im Barrique gereift“ QbA trocken

Zu den jeweiligen Expertisen finden Sie auch die Rezepte drei schmackhafter und zu den Weinen harmonierenden Brotspezialitäten von den WildBakers (www.wildbakers.de). Es empfiehlt sich, bereits am Tag zuvor mit den Backvorbereitungen zu beginnen.

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 Webseite (https://www.remstalkellerei.de/live-tastings), auf unserer Facebook-Seite „Remstalkellerei eG“ (https://de-de.facebook.com/remstalkellerei/) sowie auf unserer Instagram-Seite (https://www.instagram.com/remstalkellerei/?hl=de).

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei unserem 22. Live-Tasting und freuen uns wie immer auf einen genussvollen Abend mit Ihnen!

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

REMSTALKELLEREI

höher. fruchtiger. württemberger.

1.Probe: 2021 SchilfSandStein Riesling QbA trocken

Analysewerte

Restsüße:	8,2 g/L
Säure:	7,3 g/L
Alkohol:	11,5% 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.

Boden

Bei Schilfsandstein handelt es sich um ein Sedimentgestein, das sich durch seine Feinkörnigkeit auszeichnet. Fossile Reste des Ackerschachtelhalms gaben dieser Schicht ihren Namen. Schilfsandstein tritt in der Schicht des mittleren Keupers auf. Es wird nach unten durch Gipskeuper abgegrenzt, oben folgt der Untere Bunte Mergel. Die Böden sind sehr karg und haben eine schlechte Wasserhaltekapazität, wodurch die Reben sehr tief wurzeln und der Wein seine kräftige Mineralik erhält.

Trinktemperatur 8-10°C

Lagerfähigkeit 2-3 Jahre

Geschmack

Zart-duftiger Riesling nach Apfel und Pfirsich mit präsenter Säure. Neben den dezenten Fruchttönen findet sich ein harmonisches Süß-Säure-Spiel wieder.

Essensempfehlung

Er ist ein idealer Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten oder asiatischer Küche.

Preis **5,95 € brutto (0,75 l)**

2021 SchilfSandStein Riesling QbA trocken + Baguette

Entgegen der landläufigen Meinung ist die altbekannte Kombination aus Rotwein und Baguette eher unglücklich. Ein schwerer Rotwein würde die filigranen und zarten Aromen des Baguettes komplett erschlagen. Besser passt dazu ein abgerundeter Riesling mit einer spritzigen Säure. Die fruchtigen Noten im Riesling harmonieren wunderbar mit den gärigen Aromen im Inneren des Baguettes als auch mit den zarten Karamelltönen in der Kruste. Da das Baguette mit einem mildgeführten, joghurtartigen Sauerteig auskommt, kann es auch einen Riesling mit kräftigerer Säurestruktur gut auffangen. Hier treffen deutsche Weinkunst und französische Backkunst zu einer hervorragenden Symbiose zusammen.

Baguette Rezept

Zutaten für 3 Baguettes á 225 g; GT: ca. 830 g

Für den Weizensauerteig:

50 g	französisches Weizenmehl T65
5 g	Anstellgut
50 ml	warmes Wasser (ca. 40°)

Für den Poolish:

100 g	französisches T65 Weizenmehl 100 g Wasser
1 g	Hefe

Für die Autolyse:

350 g	französisches Weizenmehl T65
170 ml	kaltes Wasser

Für den Hauptteig:

12 g	Salz
4 g	Hefe

Außerdem:

Öl zum Einfetten

Mehl zum Arbeiten

Zubereitung Baguette:

1. Für den Sauerteig Mehl und Anstellgut in eine Schüssel geben und mit dem Wasser gut vermischen. Den Sauerteig abdecken und an einem warmen Ort mind. 12–16 Std. reifen lassen. Der Weizensauer ist ein sehr weich und mild geführter Sauerteig.

2. Für den Poolish Mehl und Hefe mit dem Wasser verrühren und abgedeckt zuerst ca. 2 Std. im Raum stehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Dann über Nacht in den Kühlschrank einlagern.

3. Für die Autolyse Mehl und Wasser in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken ca. 1 Min. auf langsamer Stufe mischen. Danach den Teig abgedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. ruhen lassen.

4. Für den Hauptteig Salz und Hefe zur Autolyse in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken zuerst alles ca. 5 Min. auf langsamer Stufe mischen, dann ca. 3 Min. auf schneller Stufe kneten. Der Teig sollte sich gut fenstern lassen, ansonsten noch etwas weiter kneten. Ideale Teigtemperatur wären 24°. Den Teig bei Raumtemperatur mind. 2 Std. ruhen lassen, dazu am besten in einer leicht geölten Schüssel mit Frischhaltefolie oder Küchentuch abdecken.

5. Dann den Teig vorsichtig in 3 Portionen à ca. 275 g teilen. Jedes Teigstück vorsichtig quadratisch zusammenlegen, etwas vorlängen und auf der Arbeitsfläche abgedeckt ca. 20 Min. entspannen lassen. Die Teigstücke etwas flach drücken, die langen Ränder nach innen klappen und kleine Baguettes mit spitzen Enden formen. Diese auf ein mit Mehl bestreutes Küchentuch legen, aneinander aufziehen (siehe Bild), anschließend bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen. Danach bis zum Backen oder über Nacht in den Kühlschrank einlagern.

6. Den Backofen samt Backstein auf 260° vorheizen. Die Baguettes mit dem Schluss nach unten vorsichtig auf einen Holzschieber setzen. Mit einem sehr scharfen Messer, am besten mit einer Rasierklinge, der Länge nach anritzen.

7. Die Baguettes direkt auf den Backstein in den heißen Ofen schieben, gut dampfen und in 15 Min. goldbraun backen. Dabei nach ca. 5 Min. Backzeit die Ofentemperatur auf 220° reduzieren. Die fertigen Brote aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

REMSTALKELLEREI

höher. fruchtiger. württemberger.

2. Probe: 2020 Muskateller „im Barrique gereift“ QbA trocken

Analysewerte

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

Rebsorte

(Gelber) Muskateller – In Deutschland ist die alte weiße Rebsorte eine Rarität; das mag daran liegen, dass in unseren Breiten ein gutes Jahr, ein gutes Terroir und viel Können nötig sind, damit der Muskateller seine Stärken voll ausspielen kann. Die Weine bringen unter den genannten Voraussetzungen goldgelbe, duftige, im Geschmack leicht würzige Tropfen hervor, die zum Betonen der Fruchtaromen gern mit etwas Süße abgerundet werden.

Im Barrique gereift

Die Remstalkellerei verwendet normalerweise für ihre Barrique-Edition ausschließlich Weine aus dem Premium-Weinbau-Programm "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 8-11°C

Lagerfähigkeit 3-5 Jahre

Geschmack

Wunderbar trockener, zartgelber Muskateller mit feinen Aromen, die an Bratapfel, weiße Mandeln und feine Vanille erinnern. Vollmundig mit einer edlen Cremigkeit.

Essensempfehlung

Passt perfekt zu Tagliatelle mit Trüffelsauce, Sushi, Wasabi und Ingwergerichten sowie zum Steinpilzsüppchen.

Preis **14,99 € brutto (0,75 l)**

2020 Muskateller „im Barrique gereift“ QbA trocken + Goldstulle

Ein trocken ausgebauter Muskateller, eine Besonderheit für sich. Noch besser kann das Geschmackserlebnis nur werden, wenn er von der köstlichen Goldstulle der WildBakers begleitet wird. Die Goldstulle besticht durch ihr nicht zu süßes aber fruchtiges Inneres, das von den pürierten Rosinen herrührt. Die Aromarebsorte Muskateller kombiniert sich hervorragend mit dem großzügigen Geschmackspotpourri der Goldstulle. Tonkabohne, Bittermandel und weiße Schokolade in Verbindung mit der Frische des Muskatellers schaffen ein bis dahin unbekanntes Geschmackserlebnis.

Goldstulle Rezept

Ein besonders saftiges Hefefeinteiggebäck, das die WildBakers speziell für die deutsche Meisterschaft der Bäckermeister 2012 kreiert haben. Die Besonderheit hierbei sind die pürierten Rosinen im Teig, die dem Gebäck zwar den fruchtigen Geschmack verleihen, aber beim Kauen nicht zu spüren sind, sodass wirklich jeder die Goldstulle lieben wird.

Rezept für 1 Stute à 500 g

Für das Quellstück:

20 g	Rosinen
15 g	Rum

Für das Hefestück:

135 g	Weizenmehl Type 550
15 g	Hefe

Für den Hauptteig:

200 g	Weizenmehl Type 550
115 g	Magerquark
75 g	Zucker
65 g	Butter
1	Eigelb
6 g	Salz
20 g	Mandeln, gestiftet, geröstet
30 g	weiße Schokoladentropfen

Abrieb einer Biozitrone, eine Prise gemahlene Tonkabohne

Zubereitung Goldstulle:

1. Die Rosinen im Rum einweichen und gut durchziehen lassen, anschließend mit dem Pürierstab sehr fein pürieren.

2. Die Mandeln kurz im Ofen oder in einer nicht geölten Pfanne anrösten.

3. Für den Vorteig Mehl, Hefe mit 80 g Wasser vermischen und eine halbe Stunde in der Teigschüssel reifen lassen.

4. Für den Hauptteig Mehl, Quark, Zucker, Eigelb, Salz, den Abrieb der Biozitrone und die gemahlene Tonkabohne vermischen. Anschließend die Butter zugeben und den Teig gut auskneten. Knetzeit: ca. 5min langsam und 5 min. schnell. Zum Schluss die pürierten Rosinen, die Mandeln und die Schokoladentropfen kurz unterlaufen lassen.

5. Den Teig in eine Schüssel geben und zugedeckt etwa eine halbe Stunde gehen lassen.

6. Den Teig rund wirken, lang stoßen und in eine geölte Kastenform geben. Mit Ei bestreichen.

7. Den Teig bei Raumtemperatur etwa eine Stunde gehen lassen. Danach erneut mit Ei bestreichen und mit dem Messer längs einschneiden. Nach Belieben mit Hagelzucker und Mandeln bestreuen.

8. Bei 190°C in den Backofen geben und direkt auf 170 °C zurückschalten. Für etwa 35 Min. backen.

Backzeit: 35 min.

Backtemperatur: 190°C fallend auf 170°C

REMSTALKELLEREI

höher. fruchtiger. württemberger.

3. Probe: 2021 „Lerche“ Kerner QbA

Analysewerte

Restsüße:	17,2 g/L
Säure:	5,8 g/L
Alkohol:	11,5% 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 Remstäler 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

Bukett nach Aprikose und Delizius; auf der Zunge eine feine Säure und ein Hauch Banane - sehr schöner Kerner!

Essensempfehlung

Ein prima Begleiter zu scharfen Gerichten wie mexikanischer Küche oder gereiftem Käse.

Preis **5,95 € brutto (0,75 l)**

REMSTALKELLEREI

höher. fruchtiger. württemberger.

4. Probe: Primo #3 QbA Rosé

Analysewerte:

Restsüße:	8,6 g/L
Säure:	5,2 g/L
Alkohol:	12 % Vol.

Die PRIMO Linie

Mediterranes Weingefühl für dreifachen Genuss. Den Primo gibt es gleich in 3 verschiedenen Varianten: Weiß – Rot - Rosé

Rebsorte

Cuvée
Im Allgemeinen versteht man unter Cuvée einen Wein, der aus mindestens zwei anderen Weinen verschnitten wurde. Dabei sind drei verschiedene Arten von Cuvée möglich: Ein Verschnitt von Weinen verschiedener Herkunft, Jahrgänge oder Rebsorten, was sich gegenseitig aber nicht ausschließt. Die Idee hinter einer Cuvée ist meist eine Verbesserung des Ergebnisses gegenüber den Einzelkomponenten. Auch der Verschnitt unterschiedlicher Jahrgänge kann einen Qualitätsvorteil bringen, bestes Beispiel ist Champagner, der in der großen Mehrzahl nicht aus einem einzigen Jahrgang stammt. Der Verschnitt von Weinen unterschiedlicher Herkunft ist bei einfachen Qualitäten weit verbreitet, jedoch bei Qualitätsweinen stark eingeschränkt, da diese eine konkrete Herkunft (ein Anbaugebiet) vorweisen müssen.

Trinktemperatur:	8-10°C
Lagerfähigkeit:	2-3 Jahre

Charakterisierung:

In der Nase ein intensiver Duft von Kirsche und Erdbeere, am Gaumen ein angenehmes Frucht-Säure-Spiel und eine lange und intensive Präsenz im Abgang. Primo #3 bringt mediterranes Lebensgefühl ins Glas.

Essensempfehlung:
Sommerlicher, grüner Salat an Balsamico Vinaigrette und Erdbeeren oder gegrillter Lachs mit Paprika Grillgemüse.

Preis 7,90 € brutto (0,75 l)

REMSTALKELLEREI

höher. fruchtiger. württemberger.

5. Probe: 2019 Merlot mit Cabernet »MC« QbA trocken

Analysewerte

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

Rebsorten

Merlot – 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 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.

Cabernet Sauvignon – 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.

Trinktemperatur 16 bis 18°C

Lagerfähigkeit 3-5 Jahre

Geschmack

Die Aromen von dunklen Waldfrüchten, Süßkirsche und Vanille verleihen dieser Cuvée ein harmonisches Aroma. Seine feinen Vanille- und Röstaromen werden von charakteristischen Tanninen untermalt. Der kräftige Abgang ist international inspiriert.

Essensempfehlung

Diese Cuvée schmeckt ausgezeichnet zu italienischer und französischer Küche, aber auch zu Schmorgerichten und Steaks. Die Kombination aus fruchtiger Anmutung und der pfeffrigen Würze macht ihn zu einem idealen Begleiter von einem Pfeffersteak.

Preis 6,90 € brutto (0,75 l)

REMSTALKELLEREI

höher. fruchtiger. württemberger.

6. Probe: 2019 Lemberger „im Barrique gereift“ QbA trocken

Analysewerte

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

Rebsorte

Der offizielle Name ist „Blaufränkisch“ und sehr wahrscheinlich stammt die alte Sorte auch aus dem Westen des ehemals sehr großen Frank(en)reichs. Nach Württemberg, wo man den Lemberger schon lange kennt, ist er jedenfalls über Österreich gekommen. Wegen seiner besonderen Eigenschaften wurde Lemberger gern für Kreuzungen verwendet, z.B. im Zweigelt (St. Laurent x Blaufränkisch). Lemberger kann kräftige, lagerfähige Weine und interessante Rosésekte mit fruchtbetontem Charakter hervorbringen.

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

Eleganter Rotwein mit feiner Cassisnote und etwas Brombeere am Gaumen. Zarte Andeutung von Vanille untermalt mit dezenten Gerbstoffen.

Essensempfehlung

Der gehaltvolle Lemberger ist ein Wein für festliche Anlässe; da passt er bestens zu geschmortem Rind, Wild oder kräftigem Käse.

Preis **16,49 € brutto (0,75 l)**

2019 Lemberger „im Barrique gereift“ QbA trocken + Backfeuerbrot

Um für diesen kräftigen Rotwein einen Partner auf Augenhöhe zu finden, benötigt es schon eine Portion Roggen. Die kräftigen Röstaromen in der Brotkruste unterstreichen den gerbstoffbetonten Rotwein. Auch die vielschichtige Säure des Brotes bindet sich hervorragend in den ausgewogenen Rebensaft ein. Zwei Kraftprotze treffen aufeinander und harmonieren vortrefflich.

Backfeuerbrot Rezept

Dieses kräftig würzige Roggenmischbrot, zeichnet sich besonders durch eine gut ausgebackene Kruste und eine saftig säuerliche Krume aus.

Rezept für 1 Brot à 1500 g

Für den Sauerteig:

250 g	Roggenmehl 1150
25 g	Anstellgut

Für das Quellstück:

45 g	Semmelbrösel, getoastet
45 g	Dinkelflocken

Für den Hauptteig:

430 g	Roggenmehl 1150
225 g	Weizenmehl 550
20 g	Salz
18 g	Hefe
8 g	Honig
4 g	Brotgewürz
400 ml	Wasser

Zubereitung Backfeuerbrot:

1. Für den Sauerteig alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit 200 ml Wasser gut vermischen. Das Wasser sollte ca. 40°C warm sein. Den Sauerteig abdecken und an einem warmen Ort mindestens 16 Std. reifen lassen.

2. Für das Quellstück die Semmelbrösel und die Dinkelflocken mit 200 ml Wasser übergießen und vermischen. Mindestens 2 Std. quellen lassen, besser ist es das Quellstück am Vortag anzusetzen.

3. Für den Hauptteig alle Zutaten in die Maschine geben. 8 min. auf langsamer Stufe mischen und 1 min. auf schneller Stufe kneten. Der Teig eignet sich auch gut um ihn von Hand zu machen.

4. Ideale Teigtemperatur wäre 28°C. Den fertigen Teig für ca. 30-40 Min. ruhen lassen.

5. Den Teig zu einem runden Laib formen und in ein gemehltes Gärkörbchen geben.

6. Nach ca. 90 Min. Garen bei 20-22°C das Brot auf ein Backpapier stürzen und auf den Backstein in den vorgeheizten Ofen bei 260°C Ober-/Unterhitze schieben. Nach ca. 5 min den Ofen auf 220°C zurückdrehen und nach etwa 8 min. die Ofentüre kurz öffnen und den Schwaden entweichen lassen. Nach weiteren 40 min. auf 200 °C zurückdrehen.

Backzeit: 90 min.

Backtemperatur: 260°C fallend auf 200°C

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

REMSTALKELLEREI
höher. fruchtiger. württemberger.

Nachbestellung Weine der Online-Weinprobe „Jahrgangspräsentation“ vom 01.04.2022

Kunden-Nr.	Name
Straße	PLZ/Ort
Telefon	Telefax

Die verkosteten Weine

☐ Anzahl	Art.-Nr. 64712	2021 SchilfSandStein Riesling QbA trocken **14,95 € brutto je Flasche** (19,93 €/Liter)
☐ Anzahl	Art.-Nr. 61232	2020 Muskateller „im Barrique gereift“ QbA trocken **14,99 € brutto je Flasche** (19,99 €/Liter)
☐ Anzahl	Art.-Nr. 63032	2021 Kerner Lerche QbA **5,25 € brutto je Flasche** (7,00 €/Liter)
☐ Anzahl	Art.-Nr. 19812	PRIMO #3 Cuvée Rosé **7,90 € brutto je Flasche** (10,53 € Liter)
☐ Anzahl	Art.-Nr. 15512	2019 Merlot & Cabernet „MC“ QbA trocken **6,90 € brutto je Flasche** (9,20 €/Liter)
☐ Anzahl	Art.-Nr. 17612	2019 Lemberger „im Barrique gereift“ QbA trocken **16,49 € brutto je Flasche** (21,99 €/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.

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: VOBADESS
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	09:30 bis 18:00 Uhr
Samstag	09:30 bis 13:00 Uhr

Bürozeiten:

Montag bis Donnerstag	07:30 bis 17:00 Uhr
Freitag	07:30 bis 13:30 Uhr