

ZWÖLBERICH

11. Online-Weinprobe „Auf ein Glas mit dem Winzer“

Liebe Freunde vom Zwölberich, liebe Genussmenschen,

vielen Dank für Ihre Bestellung. Wir laden Sie herzlich ein zu unserem Online-Event „Auf ein Glas mit dem Winzer!“ ein. Dieses findet am **21.11.2020 um 19.00 Uhr** auf Facebook und Zoom statt.

Wie der Abend läuft, **das bestimmen Sie. Sie suchen aus, was probiert wird, Sie schreiben Ihre Fragen in den Chat und rufen uns live an unter 06704-92015.** Wir klönen über das, was Sie bewegt und teilen zusammen Erinnerungen aus vielen Jahren Weingutsgeschichte. **Wir reden über Rezepte und Leckereien** und entdecken gemeinsam das Geheimnis vom Zwölberich! Und ganz nebenbei wird dieser Abend **Ihre ganz persönliche Jahrgangsverkostung bei Ihnen zu Hause.**

Einfach um diese Uhrzeit auf unsere Seite gehen <https://www.facebook.com/hartmut.heintz.5> Dort startet das Live-Video mit Winzer Hartmut Heintz. Notwendig ist lediglich, dass Sie auf Facebook angemeldet sind. Alternativ dazu können Sie uns auch auf <https://www.zoom.us> folgen. Wählen Sie „einen Meeting beitreten“ und geben Sie die **ID 83158455922** (ohne Leerzeichen) ein, klicken Sie auf „Beitreten“, folgen Sie den Anweisungen des Programmes („hier klicken“ oder „herunterladen und ausführen“), „Zoom öffnen“, geben Sie eine gültige E-Mail-Adresse und einen beliebigen Benutzernamen ein, klicken Sie auf „dem Webinar beitreten“. **Viel Freude!**

Damit die Weinprobe für Sie ein unvergessliches Genuss-Erlebnis wird, haben wir für Sie hier noch ein paar Anregungen und Ideen zusammengestellt.

Neutralisieren zwischen den Weinen: Das gelingt am besten mit Mineralwasser und einem nicht zu herzhaften Brot. So ist Ihr Gaumen bereit für die nächste Geschmacksexplosion.

Glas mit Wasser ausschwenken: Gerade beim Wechsel von Weiß auf Rot empfiehlt es sich, das Glas mit klarem Wasser zu schwenken. Halten Sie dafür eine Vase oder Schüssel bereit, um das Wasser ausgießen zu können.

Zu einem schönen gemeinsamen Abend gehört auch etwas Leckeres auf dem Teller. Wir vom Zwölberich haben für Sie ein paar unserer Lieblingsrezepte für unseren gemeinsamen Weinabend zusammengestellt:

Brotzeit ist die schönste Zeit. . .

Passend zu jeder Art von Wein, kleine Häppchen laden ein zum Teilen.

- **Räucherforelle mit Meerrettich und gebuttertem Bauernbrot:** Brot mit Butter bestreichen, Räucherforellen-Filets darauf geben, mit einem Klecks Meerrettich und etwa Petersilie abrunden.
- **Gebratene Pilze mit Zwiebeln auf Bauernbrot:** Pilze (z.B.) Champignons fedrig schneiden, Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Mit etwas Öl in der heißen Pfanne anrösten. Mit Salz, Pfeffer, und etwas Petersilie würzen. Heiß oder kalt auf dem gebutterten Brot verteilen
- **Bündner Fleisch mit Beeren oder Trauben:** Das Bündner-Fleisch schmeckt am besten bei Zimmertemperatur. Richten Sie es appetitlich auf einem Teller an und geben Sie die Früchte darüber.
- **Cracker, bestrichen mit Frischkäse, belegt mit Rauchschenken oder mixed Pickles:** Kein Rezept, einfach anrichten und genießen.
- **Knusperstangen mit Paprika-Schmand und Käse-Dipp:** Paprika-Schmand: Schmand mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver vermengen. Käse-Dipp: Schmand mit geriebenen Cheddar und Petersilie sowie einen Hauch Chilipulver vermengen.

ZWÖLBERICH

11. Online-Weinprobe „Auf ein Glas mit dem Winzer“

Frisch aus dem Ofen. . .

Je intensiver die Zutaten, desto kräftiger der Wein dazu.

- **Blätterteigplätzchen mit Büffel-Mozzarella, Oliven und Rucola:** Blätterteig mit rundem Glas ausstechen. Büffel-Mozzarella und Oliven auf dem Teig verteilen. Bei 200 Grad im Ofen ca. 15 – 20 Minuten backen, danach mit Rucola arrangieren.
- **Blätterteigplätzchen mit Mais, roten Zwiebeln, Thymian und Ricotta:** Blätterteig mit rundem Glas ausstechen. Mit Ricotta (würzen) bestreichen, mit Maiskörnern, roten Zwiebeln und Paprika belegen. Bei 200 Grad im Ofen ca. 15 – 20 Minuten backen. Optional: Mit etwas Parmesan finalisieren
- **Mini-Flammkuchen mit Münsterkäse, Speck und Zwiebeln:** Flammkuchenteig oder Blätterteig mit Glas ausstechen, mit Schmand bestreichen, Speck, Zwiebeln und Münsterkäse auflegen und bei 180 Grad ca. 10 – 15 Minuten knusprig backen.
- **Veggie: Mini-Flammkuchen mit Roter Paprika, Feta und Oliven:** Flammkuchenteig oder Blätterteig mit Glas ausstechen, mit Schmand bestreichen, Paprikawürfel, Feta und Oliven auflegen und bei 180 Grad ca. 10 – 15 Minuten knusprig backen.

ODER: Sie sind einfach selbst kreativ und berichten uns LIVE, was Ihr Favorit zum jeweiligen Wein ist. Selbstverständlich können Sie die Live-Weinprobe auch pur und ohne großen Aufwand genießen. Reinklicken, dabei sein und mittrinken. Lassen Sie uns gemeinsam eine gute Zeit verbringen. **Und jetzt: VIEL SPASS!!!**

LOVE WHAT
WE DO ❤️

