

ZWÖLBERICH

13. Online-Weinprobe „Auf ein gutes neues Jahr mit Zwölberich“

Liebe Freunde vom Zwölberich, liebe Genussmenschen,

vielen Dank für Ihre Bestellung. Wir laden Sie herzlich ein zu unserem Online-Event „Auf ein gutes neues Jahr mit Zwölberich“ ein. Dieses findet am **30.01.2020 um 19.00 Uhr** auf Facebook und Zoom statt.

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:

- 1 19007 – 2019er Riesling, deutscher Sekt, brut**
 - Grissini im Serrano-Mäntelchen
 - Rote Beete-Carpaccio nach Zwölberich-Art
- 2 19263 – 2019er Auxerrois, Weißwein, QbA, trocken**
 - Lauwarmer Salat vom Rosenkohl mit Speck
 - Lauwarmer Salat vom Rosenkohl mit Nüssen
- 3 19176 – 2019er Grauburgunder, Weißwein QbA, classic**
 - Datteln im Speckmantel
 - Geröstetes Weißbrot Ziegenfrischkäse
- 4 20381 – 2020er St. Laurent Weißherbst, rosé, QbA, feinherb**
 - Räucherlachs-Schnitten
 - Knackige Rohkost mit einem Creme Fraîche Dip mit frischen Kräutern
- 5 18071 – 2018er Dornfelder, Rotwein, QbA, trocken**
 - Gebratene Lammkoteletts mit Rosmarin
 - Gefüllte große Champignons
- 6 20705 – 2020er Gewürztraminer „Orange by nature“, Weißwein, Auslese, edelsüß**
 - Herzhafte Weiche und Schimmelkäse
 - Saftiger Gewürzkuchen mit Schlagsahne oder die Reste der Lebkuchen und Weihnachtsplätzchen

ZWÖLBERICH

13. Online-Weinprobe „Auf ein gutes neues Jahr mit Zwölberich“

- 1 Grissini im Serrano-Mäntelchen:** Grissini mit feinen Serrano-Scheiben umwickeln. Mit schwarzen Oliven und Kapernäpfeln anrichten.

Rote Beete-Carpaccio nach Zwölberich-Art: Ein Dressing aus Dijon-Senf, Walnussöl, Zitronensaft, frischem Thymian, Honig, schwarzem Pfeffer und Salz herstellen. Gegerate Rote Beete hauchfein hobeln und kreisförmig auf einem Teller auslegen. Mit Rucola, bestreuen. Ziegenkäse in Flöckchen zupfen. Dressing darüber geben. Zuletzt mit gerösteten Walnüssen garnieren.
- 2 Lauwarmer Salat vom Rosenkohl mit Speck:** Rosenkohl halbieren oder vierteln und bissfest in gut gesalzenem Wasser garen. In einer Pfanne rote Zwiebeln und Bio-Bauchspeck kross ausbraten. Rosenkohl hinzufügen, einen Schlag Butter hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und getrocknetem Bohnenkraut würzen. Zum Schluss mit etwas Rohrzucker karamellisieren. Lauwarm oder kalt servieren.

Lauwarmer Salat vom Rosenkohl mit Nüssen: Rosenkohl halbieren oder vierteln und bissfest in gut gesalzenem Wasser garen. In einer Pfanne rote Zwiebeln anbraten, ein wenig Knoblauch dazu geben. Rosenkohl hinzufügen, einen Schuss Sojasauce dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und getrocknetem Bohnenkraut würzen. Zum Schluss mit etwas Rohrzucker karamellisieren. Geröstete Nüsse passen als Topping. Lauwarm oder kalt servieren.
- 3 Datteln im Speckmantel:** Den Backofen auf 200°C vorheizen. Um jede Dattel ein Stück Bio-Speck wickeln. Die Speckdatteln für 15 - 20 Minuten auf einem Blech in die Mitte des Ofens schieben und warm servieren

Geröstetes Weißbrot Ziegenfrischkäse: Weißbrot in Scheiben schneiden und tosten / rösten. Mit Ziegenfrischkäse bestreichen. Mit frischen Kräutern oder Sprossen garnieren.
- 4 Räucherlachs-Schnitten:** Weißbrot in Scheiben schneiden und tosten. Mit Butter bestreichen, ein Blatt Kopfsalat unterlegen. Bio-Räucherlachs locker auflegen, mit etwas Sahnemeerrettich garnieren.

Knackige Rohkost mit einem Creme Fraîche Dip mit frischen Kräutern: Rohkost (zum Beispiel Möhren, Sellerie, Paprika) in Sticks schneiden. Aus Creme Fraîche, Kräutern nach Wahl, Salz, Pfeffer, Zucker, etwas Zitronensaft und süßem Paprikapulver einen Dipp herstellen.
- 5 Gebratene Lammkoteletts mit Rosmarin:** Lammkoteletts kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und scharf in der Pfanne von beiden Seiten anbraten. Ein Stück Butter, Knoblauch und z. B. Rosmarin und in die Pfanne geben, schwenken. Dann alles im Ofen bei 60 Grad ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Gefüllte große Champignons: Pilze vom Stiel befreien und diesen klein hacken. Mit Camembert, Weißbrotwürfeln und Petersilie zu einer homogenen Masse vermengen
- 6 Herzhafte Weiche und Schimmelkäse:** Kein Rezept, einfach aufschneiden und anrichten

Saftiger Gewürzkuchen mit Schlagsahne oder die Reste der Lebkuchen und Weihnachtsplätzchen: Kein Rezept

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!!!**