



Wir laden Sie ein!

Das Online-Weinevent zur Flasche: Pinotin, QbA, feinherb, exklusiv bei Alnatura erhältlich

Das Weingut im Zwölberich lädt Sie zu einer spannenden Online-Weinprobe ein. Tauchen Sie ein in einzigartigen Weingenuss, stellen Sie alle Fragen rund um den Wein (Weißburgunder lieblich und Pinotin feinherb) und biodynamischen Anbau, die Sie schon immer wissen wollten. Lernen Sie, Ihrem Geschmack zu vertrauen, und holen Sie sich den Winzer auf die Couch, an den Küchentisch, in den Garten, oder wo auch immer Sie großartigen Weingenuss erleben wollen.

Termine: 29.04.2021 // 24.06.2021 // 26.08.2021 // 28.10.2021 // 16.12.2021

Dauer: je ca. 1 - 1,5 Stunden

Dabei sein ist ganz einfach:

Einfach einloggen unter zoom.us. Wählen Sie „einem Meeting beitreten“ und geben Sie die ID 845 4417 5307 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“.

Herzlich willkommen!

So wird es eine runde Sache:

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
- » **Genügend Gläser bereitstellen:** Oft lohnt es sich, einen Wein noch eine Weile im Glas zu behalten und nach oder während der Probe noch einmal „nachzuschmecken“. Wenn möglich, stellen Sie zwei Gläser je Person bereit.
- » **Glas mit Wasser ausschwenken:** Gerade beim Wechsel vom 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.
- » **Das macht es besser:** Bitte alle Rotweine wenn möglich 1-3 Stunden vorher öffnen und atmen lassen

Und was gibt's zum Wein?

Wir haben Empfehlungen für leckere Kleinigkeiten für Sie zusammengestellt:

Kartoffelplätzchen, übergrillt mit (veganem) Käse und buntem Pfeffer:

Gemüsepuffer zum Beispiel aus geriebenen Karotten, Kartoffeln und Zucchini herstellen. Kartoffelstärke kann statt Ei als Bindung fungieren. In der Pfanne fast schwimmend ausbraten. Im Backofen mit (veganem) Käse nach Wahl überbacken. Dazu gibt es in der Pfanne geröstete Möhrenstifte, welche mit grobem Meersalz, einem Klecks Honig und frischem Bohnenkraut garniert werden.

Lauchsuppen im Glas mit Rinderhack:

Rinderhack (bio) scharf in Öl anbraten, mit Salz, Pfeffer und etwas Chili würzen. Aus der Pfanne nehmen, warm stellen. Lauch in Streifen schneiden und anschwitzen, etwas Knoblauch hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und edelsüßem Paprikapulver würzen. Mit Gemüsebrühe und etwas Weißwein oder ein paar Spritzern Zitrone ablöschen und den Lauch garkochen. Schaumig pürieren, mit Sahne verfeinern. Im Glas mit dem knusprigen Hack servieren.

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!**