

ZWÖLBERICH



Wir laden Sie ein!

Das Online-Weinevent zur Flasche: Lassmareben weiß, QbA, feinherb

Wir laden dich zu einem spannenden Online-Event ein! Wein schafft Genuss, Verbindung und gute Gespräche.

Also: „Lass ma red(b)en!“

Es ist dein Event: Frag uns, was du schon immer über biodynamischen Anbau wissen wolltest. Wir steuern spannende Geschichten rund ums Weingut bei. Hol dir den Winzer und das Weinfest auf die Couch!

Termine: 21.05.2021 // 16.07.2021 // 27.08.2021 // 24.09.2021 // 29.10.2021 // 17.12.2021

Dauer: jeweils um 19 Uhr ca. 1 Stunde

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:

Kleine Mürbeteig-Quiche mit Hähnchenbrust, eingelegten Tomaten und Wildkräutern

(zum Beispiel Giersch, Vogelmiere, Bärlauch, Gundermann oder Rauke):

Hähnchenbrust nach Belieben würzen, in kleinen Würfeln anbraten. Mürbeteig ausstechen oder in kleine Quiche-Formen geben. Mit etwas Schmand (vermischt mit den Kräutern, einem Ei und etwas Salz) bestreichen, mit den Tomaten und der Hähnchenbrust belegen. Backen bei Ober- und Unterhitze ca. 10 – 15 Minuten.

Kürbiscremesüppchen im Glas mit gerösteten Kürbiskernen:

Hokkaido-Kürbis würfeln (mit Schale) und mit etwas Zwiebeln und Knobi andünsten. Würzen (z.B. Asiatisch mit Curry, 5-Gewürze-Pulver, Chili und Limettenabrieb oder mediterran mit Majoran, Basilikum und Tomatenmark.) Mit einem Schuss Weißwein ablöschen, Gemüsebrühe hinzugeben und ca. 30 bis 45 Minuten köcheln lassen. Bei der asiatischen Variante Kokosmilch hinzugeben. Fein pürieren. Mit gerösteten Kürbiskernen dekorieren

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!**