

18. Online-Weinprobe „Hoffest daheim“ & „Hoffest to-go“ Wir feiern trotzdem!

Liebe Freunde vom Zwölberich, liebe Genussmenschen,

Zwölberichs 18. Online-Weinprobe: Hoffest zu Hause - wir lassen uns das Feiern nicht vermiesen und genießen - Online, mit Hartmut Heintz, musikalischem Gruß von Pernilla Kannapinn und den Gesichtern hinter dem Zwölberich, dem Team! Feiern Sie mit uns!

Seien Sie dabei am **26.06.** um **19.00 Uhr!**

Einfach um diese Uhrzeit auf unsere Seite gehen <https://www.facebook.com/hartmut.heintz.5>. Dort startet das Live-Video mit Christine Dörnbach. Notwendig ist lediglich, dass Sie auf Facebook angemeldet sind. Alternativ dazu können Sie uns auch auf <https://www.zoom.us> folgen. Wählen Sie „einem Meeting beitreten“ und geben Sie die ID **89457497632** (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.

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.

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.

Im kleinen Paket „Hoffest to-go“ sind diesmal drei Weine enthalten:

- ◆ **2019er „Alle guten Dinge sind frei“ Weißweincuvée feinherb**
- ◆ **2019er Rotweincuvée „Lassmareben“ Qualitätswein feinherb**
- ◆ **2018er Brut Royal Weißburgunder Sekt**

Und im großen „Hoffest daheim“-Paket zusätzlich:

- ◆ **2020er Silvaner Qualitätswein trocken**
- ◆ **2019er SOMMERFRISCH rosé trocken**
- ◆ **2018er Grauburgunder Langenlonsheimer Steinchen „Alte Reben“ Spätlese trocken**

Oder: Mit den umseitigen Rezepten ein Büffet bauen und nach Lust und Laune kombinieren. 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!**





Snacks und Rezepte:

◆ Weißweincuvée „Alle guten Dinge sind frei“:

Gurken-Lachs-Häppchen mit Quark und Kräutern: Aus Quark, Salatmayonnaise, Salz, Pfeffer, etwas Zucker und etwas Limettenabrieb eine Creme herstellen. Frische Kräuter nach Wahl (z.B. Dill oder Majoran) hinzufügen. Gurkenscheiben mit der Masse bestreichen. Räucherlachs in Würfeln oder feinen Scheiben auflegen. Tipp: Lässt sich gut vorbereiten.

Veggie: Pimientos de Padrón mit grobem Meersalz: Die Bratpaprika werden in gutem Olivenöl angebraten und mit grobem Meersalz bestreut. Der Kick: Manche sind scharf, andere nicht. Typische spanische Tapas!

◆ Rotweincuvée „Lassmareben“:

Roastbeefröllchen an Röstgemüse und Pastinakenpüree: Pastinaken in Salzwasser garkochen, mit Sahne und Butter fein stampfen, mit Muskat und Salz würzen. Streifen von Karotten, Knollensellerie und Lauch scharf anbraten, mit braunem Zucker karamellisieren und mit grobem Meersalz würzen. Roastbeefscheiben aufrollen und zusammen mit Gemüse und Püree anrichten.

Veggie: Würziger Salat vom gerösteten Wurzelgemüse mit Honig-Senf-Marinade: Streifen von Karotten, Knollensellerie und Lauch scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Marinade aus Balsamico-Essig, Honig, Senf, etwas Knoblauch und Gewürzen nach Wahl herstellen. Warmes Gemüse vermischen, lauwarm und mit Weißbrot servieren.

◆ Brut Royal Weißburgunder Sekt:

Gebratene Jakobsmuscheln mit Zitronenpfeffer (oder andere Meeresfrüchte): Jakobsmuscheln mit dem Pfeffer und etwas Salz würzen und 2-3 Minuten in der Pfanne garen. Sie sollten innen noch glasig sein. Tipp: Ein Hauch Vanillezucker vor dem Anbraten gibt den Muscheln Raffinesse!

Veggie: Salat von der roten Beete mit Pesto und Parmesan: gegarte rote Beete in Stifte schneiden, mit groben Parmesan-Spänen vermischen und mit Pesto nappieren. Dann mit etwas Zitronensaft und schwarzem Pfeffer und groben Meersalz finalisieren.

◆ Silvaner Qualitätswein:

Kleiner Dill-Kartoffelsalat mit Räucherforelle: Kleine neue Kartoffeln (Drillinge) putzen, halbieren und mit Schale garkochen. Vinaigrette aus Rotweinessig, Dill, Salz, Pfeffer, Schalotten, Senf und einem EL saurer Sahne herstellen und über die noch warmen Kartoffeln geben. Mit Räucherforelle garnieren.

Veggie: Kleiner Kartoffelsalat mit Kapern und Oliven: Kleine neue Kartoffeln (Drillinge) putzen, halbieren und mit Schale garkochen. Vinaigrette aus Balsamico-Essig, Olivenöl, Schalotten, Honig, Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb herstellen. Kapern und Oliven grob hacken. Alles miteinander vermischen und lauwarm servieren

◆ SOMMERFRISCH rosé:

Mini-Pizzen, belegt mit Oliven, Mozzarella und feiner Salami: Pizzateig ausstechen oder in kleine Dreiecke schneiden. Mit Tomatensauce bestreichen und mit Oliven und Mozzarella belegen. Bei 200 Grad Umluft ca. 10-15 Minuten backen. Nach dem Backen mit der hauchdünnen Salami belegen.

Veggie: Minipizzen, belegt mit Oliven, Mozzarella und Rukola: Pizzateig ausstechen oder in kleine Dreiecke schneiden. Mit Tomatensauce bestreichen und mit Oliven und Mozzarella belegen. Bei 200 Grad Umluft ca. 10-15 Minuten backen. Nach dem Backen mit Rukola bestreuen.

◆ Grauburgunder Langenlonsheimer Steinchen „Alte Reben“ Spätlese:

Überbackene Baguette-Scheiben mit Lauchringen, milder Chorizo und altem Gouda: Baguette in Scheiben schneiden, mit Lauchringen und Chorizo belegen und bei eingeschaltetem Grill im Backofen zur gewünschten Bräunung überbacken.

Veggie: Überbackene Baguette-Scheiben mit Lauchringen, Weinbeeren und altem Gouda: Baguette in Scheiben schneiden, mit Lauchringen und geviertelten Weinbeeren belegen und bei eingeschaltetem Grill im Backofen bis zur gewünschten Bräunung überbacken.