

## 19. Online-Weinprobe Echte Siegertypen\*\*\*\*!

**Liebe Freunde vom Zwölberich, liebe Genussmenschen,**

Endlich geht es weiter! Die nächste Online-Weinprobe steht an!

Zwölberichs 19. Online-Weinprobe mit den Gewinnern aus der Prämierung „selection“. Auch dieses Jahr sind wir wieder unter den besten Bioweingütern Deutschlands mit dem 3. Platz vertreten. Die besten Burgunderweine der Nahe kommen laut selection auch vom Weingut im Zwölberich.

Starten Sie mit uns in den Herbst und treffen Sie Hartmut Heintz und Kollegen vom Weingut im Zwölberich am **16. Oktober 2021 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 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 „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 gelungenes 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 das finden Sie in Ihrem Genuss-Paket:

- ◆ 1 x 2020er Langenlonsheimer Silvaner Qualitätswein trocken\*\*\*
- ◆ 1 x 2020er Auxerrois Qualitätswein trocken\*\*\*
- ◆ 1 x 2020er Riesling „Alfred“ Kabinett feinherb\*\*\*\*
- ◆ 1 x 2020er Nahe Grauburgunder Qualitätswein „C“ feinherb\*\*\*\*
- ◆ 1 x 2018er Langenlonsheimer Königsschild Spätburgunder Auslese „exquisit No. 1“ trocken\*\*\*
- ◆ 1 x 2020er Gewürztraminer Auslese „Orange by Nature“, auf der Maische gegoren, edelsüß\*\*\*\*

\*\*\* = sehr gut

\*\*\*\* = ausgezeichnet

**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!**



## Und was gibt's zum Wein?

Im Genussleitfaden haben wir Empfehlungen für leckere Kleinigkeiten für Sie zusammengestellt.

## Snacks und Rezepte:

### ♦ Silvaner trocken:

**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

### ♦ Auxerrois trocken:

**Bruschetta mit Bacon, Gorgonzola und Honig:** Weißbrot mit Olivenöl anrösten. Bacon knusprig braten, auf das Brot geben, Blauschimmelkäse oben aufsetzen. Mit einem Klecks Honig servieren.

**Veggie: Bruschetta mit Ziegenfrischkäse und geschmelzten Zucchini:** Weißbrot mit Olivenöl anrösten. Zucchini fein hobeln, in Butter oder Öl anrösten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen. Brot mit Ziegenfrischkäse bestreichen, Zucchini oben auflegen.

### ♦ Riesling Alfred Kabinett feinherb:

**Gurken-Lachs-Häppchen mit Quark und Kräutern:** Aus Quark, Salat-Mayonnaise, 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!

### ♦ Grauburgunder C:

**Räucherforelle mit Meerrettich und gebuttertem Bauernbrot:** Brot mit Butter bestreichen, Räucherforellen-Filets darauf geben, mit einem Klecks Meerrettich und etwa Petersilie abrunden.

**Veggie: 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.

### ♦ Spätburgunder exquisit No1 Auslese trocken:

**Serranoschinken, Roastbeef, Aufschnitt vom Schweinebraten oder Wild, Manchego-Käse:** mit Weißbrot und schwarzen Oliven anrichten, genießen.

**Schmalz- oder Butterbrot:** auf noch ofenwarmes oder geröstetes Roggenmischbrot frisches Schmalz oder gesalzene Butter streichen. Super simpel, super lecker!

### ♦ Gewürztraminer Auslese „Orange by Nature“ edelsüß:

**Herzhaft:** Edler Blauschimmelkäse oder eingelegter Feta aus Schafsmilch

**Süß:** Zartschmelzende weiße Schokolade, süße Vollmilchschokolade mit Mandeln- oder Haselnussplittern, kandierte Orangen- oder Ingwerschale