

21. Online-Weinprobe am 18. Dez 2021

Weihnachtliche Schnitzeljagd mit dem (oder ohne das) CSI-Homeoffice

Liebe Freunde vom Zwölberich, liebe Genussmenschen,

Der CSI-Homeoffice-Fall „Mord im Weinberg“ der Kölner Firma **spielgestalter.de** startet um 17.30 Uhr. Um 19 Uhr treffen wir uns alle im bekannten Zwölberich-Zoom oder auf Facebook, und starten mit der Online-Weinprobe.

Weinprobe mit Krimi (84,00 €)

Sie haben das große Erlebnispaket mit dem Online-CSI-Fall gebucht? Dann erhalten Sie Ihre Zugangsdaten ca. 3-5 Tage vorher per E-Mail. Sollten Sie wider Erwarten keine Zugangsdaten erhalten haben, schreiben Sie bitte eine E-Mail an info@zwoelberich.de.

Sie haben nur die Weinprobe gebucht, und jetzt doch Lust auf ein wenig Nervenkitzel in der Weihnachtszeit bekommen? Schreiben Sie eine E-Mail an info@zwoelberich.de, bis zum 10.12.2021 können Sie das Krimi-Event noch nachbuchen.

Wichtig: Wenn Sie dieses Paket im Laden mitgenommen haben, geben Sie uns unbedingt Ihre Email-Adresse durch, damit wir Ihnen die Zugangsdaten rechtzeitig zusenden können!

Nur Weinprobe ohne Krimi (45,00 €)

Am **18. Dezember 2021** um **19.00 Uhr** 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“.

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.

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 zum Ausgießen bereit.

Genügend Gläser bereitstellen: Stellen Sie zwei Weingläser pro Person bereit sowie ein Wasserglas.

Das macht es besser: Bitte den Rotwein wenn möglich 1-3 Stunden vorher öffnen und atmen lassen

Und das finden Sie in Ihrem Genuss-Paket:

- ◆ 1 x Riesling Sekt brut, Piccolo (19004), 0,2l à 5,30 € (26,50 €/Liter), 12,5 %vol
- ◆ 1 x 2018 Weißburgunder Spätlese „S“ trocken (18283), 0,75l à 16,80 € (22,40 €/Liter), 12,5 %vol
- ◆ 1 x 2018 Spätburgunder Qualitätswein trocken (18012), 0,75l à 14,50 € (19,33 €/Liter), 13,5 %vol
- ◆ 1 x 2020 Langenlonsheimer Steinchen Riesling Auslese edelsüß (20724), 0,75l à 16,80 € (44,08 €/Liter), 8,5 %vol
- ◆ je nach Paket: mit oder ohne Zugang zum interaktiven Krimi „Mord im Weinberg“

Und jetzt: **VIEL SPASS!**





Snacks und Rezepte

◆ Riesling Sekt brut, Piccolo

Zum festlichen Essen und gemütlichem Beisammensein gehört ein Aperitif, wie unser klassischer Riesling Sekt brut. Und wenn man es besonders fein machen will, reicht man noch einen kleinen Gruß aus der Küche. Hier zwei festliche Vorschläge aus unserer Zwölberich-Küche.

Apfel-Garnelen im Glas

12 Bio-Garnelen (ohne Schale, entdarmt, roh) mit etwas Salz und Pfeffer, einen Päckchen Vanillezucker, Limettenabrieb und Olivenöl marinieren (ca. 1 Std). 3 säuerliche Äpfel entkernen und schälen, in Würfel schneiden und zu den Garnelen geben. Nochmal 10 Minuten ziehen lassen. Ein Dressing aus Olivenöl, etwas Honig, dem Saft der Limette und frischem Koriander anrühren. Mit einem Schuss Sojasauce verfeinern. Garnelen und Äpfel in einer sehr heißen Pfanne anrösten, so das die Äpfel leicht karamellisieren (ggfs. noch etwas Zucker hinzu geben) und die Garnelen gar werden. In Gläsern anrichten, mit dem Dressing nappieren, mit frischem Koriander und einem Limettenschnitt garnieren. Schmeckt warm und kalt.

Veggie: Feiner Pasta-Salat im Glas

Kleine Nudeln, zum Beispiel Orecchiette nach Packungsanweisung al dente kochen. In der Zwischenzeit Oliven, rote Paprika und Lauch fein würfeln oder in Ringe schneiden. Aus Creme fraiche, Zitronensalz, Olivenöl, Salz, Pfeffer und einem Klecks süßen Senf ein Dressing anrühren. Noch warme Pasta mit den anderen Zutaten und dem Dressing vereinen. Mit Parmesan-Spänen, Petersilie und roten Chiliflocken garnieren. Schmeckt warm und kalt.

◆ Weißburgunder Spätlese „S“ trocken

Am Heiligabend halten es viele Familien etwas einfacher, was den Aufwand in der Küche betrifft. Recht so, denn an diesem Abend geht es ja ums Ankommen, ums Beisammen sein, mancher besucht noch die Messe, und nicht zuletzt ums Freude schenken. Das einfach auch ziemlich schick sein kann, zeigen unsere beiden Ideen zum heiligen Abend. Und dazu braucht's einen Wein mit Power, stimmt's? Und wir wäre es mal mit Kartoffelsalat, außerhalb von Knack- oder Bratwürsten?

Kleiner Dill-Kartoffelsalat mit Räucherforelle

Kleine neue Kartoffeln (Drillinge) putzen, halbieren und mit Schale garkochen. Vinaigrette aus Rotweinessig, Dill, Salz, Pfeffer Scharlotten, 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, Scharlotten, Honig, Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb herstellen. Kapern und Oliven grob hacken. Alles miteinander vermischen und lauwarm servieren.

Bei vielen ist am Heiligen Abend auch Raclette oder Fondue Tradition. Bei kräftigem Käse und herzhaften Saucen sowie leckerem Allerlei „dazu“ braucht es einen Wein, der mithalten kann. Auch dafür eignet sich die Spätlese „S“ ganz besonders!

◆ Spätburgunder trocken

Der erste und zweite Weihnachtstag sind oft das Zentrum der festlichen, aufwändigen, Speisen und der großen Schlemmerei. Hier geht es oft um Braten, dunkle Soßen und himmlische Beilagen. Dazu passt ein Wein mit Charakter, Würze und Tiefgang, wie unseren Spätburgunder

Wildmedaillons nach Zwölberich-Art

Marinade aus 2 Knoblauchzehen, 2 Zweigen Rosmarin, Piment und etwas schwarzem Pfeffer (Pulver), Olivenöl, Zitronenabrieb und einem Schuss Rotwein anrühren. Pro Person 200g Wildmedaillons damit einreiben und mindestens 1,5 Stunden ziehen lassen. Das Fleisch (zimmerwarm) von der Marinade befreien, salzen, pfeffern und mit Küchengarn in Form bringen. In Butter



oder Öl in einer Pfanne scharf und kurz von beiden Seiten anbraten. Nun 2 Zweige Rosmarin dazu geben und 2 angedrückte Knoblauchzehen. Kurz anbraten, nicht verbrennen lassen. Medaillons im Ofen bei 70 Grad warmstellen/ruhen lassen. Inzwischen den Bratensatz samt Knoblauch und Rosmarin mit Rotwein und Balsamico ablöschen und einreduzieren. Mit Fond nach Wahl auffüllen, weiter einköcheln und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach 20 Minuten im Ofen sollten die Medaillons so durchgezogen sein, dass sie rosa, aber nicht mehr roh sind. Jetzt die eiskalte Butter unter die Sauce schlagen (montieren), um sie zu binden. Vorsicht, ab jetzt darf es nicht mehr kochen. Dazu passen Kartoffelspalten, grüne Bohnen oder Rotkohl mit Kartoffelklößen.

Veggie: Schmorragout vom Wurzelgemüse nach Susannes Art

Veggie und Rotwein geht nicht zusammen? Aber Hallo! Ca. 1-2 Kilo Wurzelgemüse und Knollen (Karotten, Pastinaken, Rüben, Petersilienwurzeln, Rote Bete, Rettich...) nach Geschmack in grobe Stücke (ca. 2-3 cm, Schalotten besser am Stück) schneiden und portionsweise in gusseisernem Bräter scharf anbraten (Röstaromen geben Geschmack!), beiseite stellen. Eine Handvoll Champignons und zwei Zwiebeln schneiden und würfeln, anschwitzen, 2 gute EL Tomatenmark, 1 TL getrocknete Kräuter (Provence, italienisch, Petersilie etc.) dazu, anschwitzen, dann erst(!) Knoblauch hinzu, 1 EL brauner Zucker + mit einem guten Schuss Rotwein ablöschen. Gemüse wieder dazu geben, mit Gemüsebrühe und Rotwein auffüllen, bis das Gemüse fast bedeckt ist. Weitere Gewürze wie Lorbeer, Piment, Wacholderbeeren nach Geschmack hinzu + 1 TL Salz. Ordentlich aufwallen lassen, Deckel drauf und 2-2,5h auf kleinster Flamme schmoren. Für die Bindung noch einige mehlig kochende Kartoffeln hineinschneiden. Perfekt mit Basmatireis, Kartoffelklößen oder Semmelknödeln.

◆ Riesling Langenlonsheimer Steinchen Auslese edelsüß

Edelsüße Weine gehören zu Weihnachten wie die Kugeln an den Baum, finden wir. Apropos Baum, in Winzer Hartmut Heintz' Familie ist es gute Tradition, sich nach dem Schmücken des Christbaums mit einem Schlückchen edelsüßer Auslese zu belohnen. Quasi um die Festtage einzuläuten. Außerdem runden diese besonderen Tropfen jedes Dessert wunderbar ab. Unseren Riesling empfehlen wir zu Printen und feinem Lebkuchen, dunkler Mousse au Chocolat und ganz besonders zum Käsedessert. Hier seien warmer Ziegen-Camembert mit Walnussöl, würziger Munsterkäse, Roquefort und Comté genannt.

Wie auch immer Sie sich entscheiden, was auch immer Ihre weihnachtliche Tafel füllt - wir sind schon gespannt darauf, am 18. Dezember gemeinsam heraus zu finden, was die passendsten Matches sind. Und wir sind gespannt darauf, von Ihren Traditionen, Bräuchen und Weihnachtsgeschichten zu hören.

Denn Schnitzeljagd hin oder her, an einem solchen Abend wollen wir vor allem eines: beisammen sein und uns gegenseitig Freude und Gemeinschaft schenken.

Eine frohe Advents- und Vorweihnachtszeit wünscht Ihnen

Ihr Zwölberich-Team