



26. Online-Weinprobe „Quiz-Night“

Liebe Freunde vom Zwölberich, liebe Genussmenschen, liebe Nikoläuse,

nach dem ganzen Weihnachtstrubel freut man sich doch über ein gemütliches Beisammensein im Januar. Zusammen rätseln, quizzern und Spaß haben rund um breit gefächerte Allgemeinwissen, aber auch das Thema Wein. Und zu gewinnen gibt es natürlich auch etwas!

Das Ideale Weihnachtsgeschenk für Rätselfreunde! Bitte unbedingt E-Mailadresse (des Beschenkten oder eigene) angeben. Die Zugangsdaten zum Quiz kommen noch vor Weihnachten per Mail.

Einfach am **24. Januar um 19 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 ihr auf Facebook angemeldet seid.

Alternativ dazu könnt ihr uns auch auf <https://www.zoom.us> folgen. Wählt „einem Meeting beitreten“ und gebt die ID **89457497632** (ohne Leerzeichen) ein, klickt auf „Beitreten“, folgt den Anweisungen des Programmes („hier klicken“ oder „herunterladen und ausführen“), „Zoom öffnen“, gebt eine gültige E-Mail-Adresse und einen beliebigen Benutzernamen ein, klickt auf „dem Webinar beitreten“.

Damit die Weinprobe für euch ein gelungenes Genuss-Erlebnis wird, haben wir 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 der 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. Haltet 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, stellt zwei Gläser je Person bereit.

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

Das findet ihr in eurem Quiz-Night-Paket:

- ◆ 1 x 2021 Riesling Qualitätswein trocken
- ◆ 1 x 2021 Riesling „ALFRED“ Kabinett feinherb
- ◆ 1 x 2021 Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein feinherb
- ◆ 1 x 2021 Spätburgunder Qualitätswein trocken
- ◆ 1 x 2019 Lass ma' reben Rotweincuvée Qualitätswein feinherb
- ◆ 1 x 2019 Müller-Thurgau Qualitätswein lieblich

Viel Freude wünscht euch
Euer **Zwölberich-Team**





Und was gibt's zum Wein?

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

Riesling

- ♦ **Regionale Bruschetta mit Bacon, Blauschimmelkäse und Honig:** Weißbrot mit Olivenöl anrösten. Bacon knusprig braten, auf das Brot geben, Blauschimmelkäse oben aufsetzen. Mit einem Klecks Honig nappieren.
- ♦ **Veggie: Regionale Bruschetta mit Ziegenfrischkäse und getrockneten Tomaten:** Weißbrot mit Olivenöl anrösten. Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden und in Butter oder Öl anrösten. Brot mit Ziegenfrischkäse bestreichen, Tomaten auflegen. Wer möchte gibt ein paar schwarze Oliven dazu.

Alfred Kabinett

- ♦ **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!

Spätburgunder Weißherbst

- ♦ **Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesanspänen:** Fleisch leicht anfrieren (lässt sich leichter schneiden) und mit sehr scharfem Messer in sehr dünne Scheiben schneiden. Scheiben mit dem Messer noch dünner ziehen / schaben und auf großem Teller anrichten. Mit einem guten Olivenöl beträufeln, Parmesan in Spänen und Rucola darüber geben. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack erst unmittelbar vor dem Verzehr würzen. Tipp: Kann gut vorbereitet werden.
- ♦ **Veggie: Mini-Flammkuchen mit Kürbis, roten Zwiebeln und Parmesan:** Aus Flammkuchen oder Blätterteig runde Formen ausstechen. Mit Schmand bestreichen. Mit Spänen oder feinen Würfeln vom Kürbis, roten Zwiebeln und etwas Parmesan belegen. Im Backofen bei 180 Grad ca. 10 -15 Min. Minuten backen.

Spätburgunder

- ♦ **Gebratene Lammkoteletts mit Rosmarin:** Lammkoteletts kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und scharf in der Pfanne von beiden Seiten anbraten. Ein Stück Butter, Knoblauch und z. B. Rosmarin und in die Pfanne geben, schwenken. Dann alles im Ofen bei 60 Grad ca. 10 Minuten ruhen lassen.
- ♦ **Gefüllte große Champignons:** Pilze vom Stiel befreien und diesen klein hacken. Mit Camembert, Weißbrotwürfeln und Petersilie zu einer homogenen Masse vermengen. Pilzköpfe füllen. Im Backofen bei 200 Grad gratinieren.

Lass ma rebem rot

- ♦ **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.

Müller-Thurgau

- ♦ **Asiatischer Spieß mit Schweinefilet und Ananas:** Bioschweine-Filet und frische Ananas in mundgerechte Stücke schneiden, abwechselnd auf Holzspieße stecken, mit Chili, Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. In der Pfanne oder auf den Grill ca. 6-8 Minuten garen. Auch kalt sehr lecker.
- ♦ **Veggie: Lauwarmer Salat aus dem Wok mit Sprossen, Edamame und Paprika:** Gemüse im Wok scharf anbraten, mit Asia-Gewürz, Sojasauce und Limettensaft- und Abrieb abschmecken. Kalt oder lauwarm servieren, mit frischer Frühlingszwiebel garnieren.
- ♦ **Alternativ:** Creme aus Skyr mit Vanillezucker und etwas Honig, darüber rote Grütze.