

#herbst

Ausgabe 3 / Oktober 2021



Wein Heimat



Wein & Schokolade

Weintest: Süß & Rot • Weinsüden Weinorte

WO DABEI SEIN DAZUGEHÖRT

#weinsüden


FOLGEN SIE DEM
WEINSÜDEN UNTER
DEM HASHTAG:
#weinsüden

Ich liebe Württemberg. weil ...

... ich hier wunderbare Kabarettabende im Alten Theater Heilbronn bei Matthias Bulling hatte. Ich liebe das Renitenztheater in Stuttgart. Manchmal dauert es ein paar Minuten, bis das Publikum durchgerechnet hat, ob die Gag-Dichte das Eintrittsgeld rechtfertigt, aber dann geht es immer sehr gut los, und die After-Show-Schoppen waren mitunter legendär. Es ist wichtig, das Leben zu genießen, wenn sich die Möglichkeit bietet. Ich bin gerade 60 geworden, da denkt man ja schon mal nach. Du darfst nicht verbittern. Und für mich steht fest: Wer das Leben genießt, verbittert sicher nicht. Das ist eine ganz wichtige Voraussetzung, um fröhlich ins dritte Drittel des Lebens zu starten. Zum Genuss des Lebens gehört für mich auch der Weingenuß. Viele Winzer-genossenschaften in Württemberg erzeugen tolle Weine. Ich selbst trinke gerne Lemberger, obwohl ich sonst beim Weißwein bin. Kommt der Ausdruck «ein Maul voll Wein» vielleicht aus Württemberg? Ich weiß es nicht, aber wenn ich einen schönen Lemberger im Glas habe, trifft es auf jeden Fall zu.

Ihr
Bernd Stelter
Kabarettist, Moderator und Schriftsteller



Abo - kostenlos!

Der Wein schreibt Geschichten. Wir erzählen sie in unserem Magazin. Wenn Sie also treuer Begleiter Württemberger Genossenschaftsweine, Fan der folgenden Seiten oder einfach nur neugierig auf das Kommende sind, haben wir das Richtige für Sie: die «Wein Heimat» - drei Mal jährlich kostenlos ins Haus. Schreiben Sie uns einfach eine Mail mit dem Betreff «Abo» an info@weinheimat-wuerttemberg.de. Selbstverständlich ist das Abo jederzeit kündbar und Ihre Daten werden lediglich zum postalischen Versand des Magazins genutzt.

Inhalt



06 **Insider - News und Infos**

11 **Wussten Sie, dass ...?**

12 **Schoko-Kreationen aus
Baden-Württemberg**

20 **Für Sie verkostet: Rotweine
mit Restsüße**

27 **Des Rätsels Lösung**

30 **Vo der Gaschdschdub bis zum Rebschdogg**

38 **Gourmet-Interview: Philipp Kovacs**

42 **Weinfoto des Jahres**

44 **Veranstaltungen und Termine**

48 **Württembergischer Typen: Bertram Haak**

49 **Gewinnspiel**

50 **Weintipps: Schwarzriesling**



Tetzt auch
als Blog.

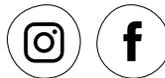


50



Mehr Infos finden Sie auf:
www.vinum.eu/weinheimat-app

Die «WeinHeimat»-Social-Media-Kanäle:



HERAUSGEBER Weinheimat Württemberg eG, Ulrich-M. Breutner, Raiffeisenstraße 6, D-71696 Möglingen, www.weinheimat-wuerttemberg.de

REDAKTION Carsten Henn (Chefredakteur), Inès De Boel (CvD), Mitarbeiter in dieser Ausgabe: Marina Eger, Harald Scholl, Eva Maria Dülligen, Rudi Knoll, Daniel Schneider, Claudia List, Dorothee Fauth, Andreas Seid, Roland Bauer und Jana Kay

VERLAG Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66, CH-8050 Zürich, redaktion@vinum.de, www.vinum.de, Nicola Montemarano/Verlagsleiter

GRAFIK Jota Ziogas/Art Director

TITELBILD Daniel Schneider

Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation oder Teilen davon sind dem Verlag vorbehalten. Jede Verwendung oder Verwertung bedarf der schriftlichen Zustimmung des Herausgebers. Der Inhalt dieses Heftes wurde sorgfältig geprüft. Dennoch übernehmen Autoren, Redaktion und Verlag keine Haftung für seine Richtigkeit. Datenschutz: Es gelten die Datenschutz-Regelung und die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Werbegemeinschaft Weinheimat Württemberg eG, gemäß Telemediengesetz (TMG), Bundesdatenschutzgesetz (BDSG) sowie sonstigen datenschutzrechtlichen Bestimmungen. Details unter www.weinheimat-wuerttemberg.de/sonstiges/impressum-datenschutz.



Veranstaltungstipps, Neuheiten aus den Genossenschaften, Tipps zum Wein-Lifestyle und unterhaltsame Do-it-yourself-Videos machen den neuen Wein Heimat Blog zu einer tagesaktuellen Vertiefung und Erweiterung des Magazins.

 /WuerttembergerWein

 /weinheimatwuerttemberg

blog.weinheimat-wuerttemberg.de

Insider



Hier glüht



Eine spannende Schatzsuche zwischen Reben, ein Wein-Picknick mit herrlicher Aussicht oder eine Verkostung im Ballon hoch über den Weinbergen: Die Winzergenossenschaften machen herrliche Erlebnisse möglich. Da kann man nur auf einen langen, goldenen Herbst hoffen! Doch zum Glück lassen sich auch graue Tage mit einer ihrer neuen Weinkreationen verschönern. An interessanten Angeboten mangelt es nicht, wie die News aus den vergangenen Wochen zeigen.

Tunge Weinkost



Picknick für die Panorama-Terrasse



Sie trägt ihre Leidenschaft schon im Namen: Luisa Wein heißt die junge Winzerin, die bei den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu eine moderne Weinserie mitentwickelt hat. Zu «Luisa's Weinkost» gehören drei trocken ausgebaute Weine, die nur im Einzelhandel erhältlich sind: ein frischer Riesling, ein Blanc de Noirs und ein Lemberger, der Blaufränkisch heißt, weil die Zaber-gäuer damit Liebhaber internationaler Weine ansprechen wollen.

www.luisas-weinkost.de,
www.wg-sz-de

Lust auf ein kleines Picknick? Wer durch die Weinberge am Kappelberg spaziert, kann sich vor Ort spontan dafür entscheiden. Die Rucksäcke dafür stehen bei den Fellbacher Weingärtnern bereit. Äpfel, Knabbereien und zwei Gläser sind schon eingepackt. Man muss nur noch eine Flasche aus dem gekühlten Sortiment oder einen Rotwein auswählen, schon kann die Tour losgehen. Außerdem im Gepäck: eine Wanderkarte zum rund vier Kilometer langen Weinweg Fellbach, der mit seiner Panorama-Terrasse einen herrlich aussichtsreichen Platz fürs Picknick bietet.

www.fellbacher-weine.de

#pinnwand #neuheiten

dir was!

Die Lebkuchen liegen schon längst in den Supermarktregalen und mit Riesenschritten geht's auf die Glühweinzeit zu. Das passende Getränk findet sich bei den Weingärtnern Cleebronn-Güglingen: Als Basis für ihren Glühwein nutzen sie einen Württemberger Rotweinklassiker, nämlich den Lemberger. Auch den Null-Promille-Trend greifen sie mit der alkoholfreien Variante namens «Glühtraube» auf - und mit einem alkoholfreien Lemberger Rosé. Letzteren sollte man allerdings nicht heiß, sondern kühl genießen.

www.cg-winzer.de

auf Schatzsuche im Weinberg



Vor dem Genuss steht die Suche, aber sie ist für die Wanderer ja Teil des Vergnügens: Nach dem Prinzip des Geocachings haben Lea und Matthias Kurrle vier Weinflaschen versteckt, die man zwischen den Reben aufspüren muss. Die beiden sind Mitglieder der Weingärtnergenossenschaft Ochsenbach-Spielberg-Häfnerhaslach und ihr Wein-Caching startet in Spielberg mit einer Flasche Secco und Gläsern. Über QR-Codes erhalten die Wanderer dann Hinweise auf die Verstecke - und sie lernen auf der fünf Kilometer langen Tour verschiedene Weine und ihre Lagen kennen.

www.wg-osh.de



Vielfacher Gold-Gewinn

Über doppeltes Gold können sich die Winzer von Weinfactum Bad Cannstatt freuen: Bei der World Wine Trophy 2021 wurden damit ihr Sauvignon Blanc 2 Stern, Cabernet Sauvignon Réserve, Pinot Noir Réserve und Masterblend No. 1 Réserve Rotwein ausgezeichnet. Die Felsengartenkellerei, mit der sich Weinfactum 2019 zusammengetan hat, war ebenfalls erfolgreich: Unter anderem haben bei der DLG-Bundesweinprämierung 2021 der Cuvée 49 Grad Sekt sowie der im Barrique gereifte Lemberger «Faszination» und der Grauburgunder Fels den goldenen Preis erhalten.

www.weinfactum.de, www.felsengartenkellerei.de



Neue Weinwandertour

In Stuttgart-Hedelfingen können Wanderer auf einem Weinweg die Landeshauptstadt von ihrer grünen Seite kennenlernen - und eine der kleinsten Genossenschaften Württembergs. Auf der Strecke liegen fünf Stationen mit Tafeln zum Weinbau, den Lagen und anderen Themen. Über QR-Codes gelangt man zu kurzen Filmen, in denen auch die Weine probiert werden. Zum Rundum-Erlebnis wird es, wenn man ein Weinpaket bei der Genossenschaft bestellt oder vor Ort in der Kelter kauft und die Verkostung unter freiem Himmel mitmacht.

www.wg-hedelfingen.de/weinwandern

#pinnwand #neuheiten



Kultige Schorle

Aus dem Weinschatzkeller der Genossenschaftskellerei Heilbronn kommt eine fertig gemischte Schorle «to go» mit kultigem Etikett. Sie enthält einen Tick mehr Wein als Wasser, nämlich 60 Prozent, und ist in den Varianten Weiß (Riesling) und Trollinger Rosé erhältlich. Auch die Weingärtner Esslingen haben zu ihrer Weinschorle in Weiß nun eine aus Roséwein kreiert: eine fruchtig-frische Cuvée, die man zuhause genießen, aber auch in den Wanderrucksack packen kann.

www.wg-heilbronn.de,
www.weingaertner-esslingen.de



Besonderer Lesestoff

Die Weingärtner Lauffen haben ihre Reihe «Lesestoff», zu der bislang eine Rotwein-Cuvée und ein Blanc de Noirs gehörten, um einen fruchtbetonten Rosé erweitert. Auch die neue Veranstaltungsreihe passt dazu: Die Winzer nennen sie «Lesestoff Talk», und sie haben zum Auftakt in diesem Sommer die Bestseller-Autorin Gaby Hauptmann eingeladen. Künftig ist die lockere Gesprächsrunde mit interessanten Persönlichkeiten, die dem Wein zugeneigt sind, zweimal im Jahr in Lauffen geplant.

www.lauffener-wein.de

Über den Dingen schweben



Entspannen, genießen und die Leichtigkeit des Seins spüren: Das steckt hinter der Weinlinie mit dem Namen «Über den Dingen», die der Amthof 12 aus Oberderdingen kreiert hat. Zum Weißwein ist nun eine Rotwein-Cuvée aus traditionellen Rebsorten der Region hinzugekommen, die auch leicht gekühlt getrunken werden kann. Mittlerweile darf man den Namen der Weinlinie sogar ganz wörtlich nehmen: Seit diesem Jahr bietet die Genossenschaft Verkostungen am Himmel an - bei einer Ballonfahrt über der Landschaft des Kraichgaus und des Naturparks Stromberg.

www.amthof12.de



Ein Date mit dem Wein

Weinfreunde kommen dieser Aufforderung gerne nach: «Date me» heißt eine neue Serie der Heichelberger Weingärtner, die ihre feinherben Cuvées als unkomplizierte «Weine zum Verlieben» vorstellen. Sie haben sich noch mehr einfallen lassen: Ein Kussmund zierte die Rotweine mit dem Namen «Für Jedermann m/w/d - Mein Wein Darling». Ein schlafender Bär prangt auf dem Etikett der feinherben Rotwein-Cuvée «Für Weltretter». Sie ist ein ideales Geschenk für einen Helfer, der sich eine Pause verdient hat: einfach auf der Rückseite ankreuzen, ob man sich damit für «aus der Patsche helfen» oder etwas anderes bedanken will.

www.heichelberg.de, www.fuer-weltretter.de

Spurensuche zwischen Reben



In der Vinothek im Lembergerland in Vaihingen-Roßwag startet die «Do it yourself Weinbergtour», eine Spurensuche, für die man kein Handy und kein GPS-Gerät braucht. Mit vier kleinen Weinflaschen, ein paar Genusssexperimenten und fünf Ereigniskarten im Gepäck machen sich die Teilnehmer auf den Weg durch die Weinberge. Unterwegs warten besonders aussichtsreiche Orte auf sie und viel Wissenswertes zum Thema Wein. Am Ende winkt außerdem als Belohnung noch eine Flasche «401 Lemberger» in der Vinothek.

www.lembergerland.de

Süße Versuchung

Sie schmeckt nach Apfel, Birne und Quitte, dazu kommt noch ein Hauch von Marzipan, Honig und Vanille: Zum ersten Mal bietet die Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen eine Trockenbeerenauslese an. Sie ist nicht jedes Jahr, sondern nur bei idealem Herbstklima möglich. Dann sorgt der Edelpilz dafür, dass die Beerenhaut porös wird und sich die Inhaltsstoffe immer stärker konzentrieren. 2020 war's so weit: Im November, als die Grauburgundertrauben wie Rosinen aussahen, haben die Winzer sie von Hand für diesen besonderen Wein geerntet.

www.wein-metzingen.de



#weinheimatwürttemberg



Ausgezeichnetes im Paket

Die kleine Winzergenossenschaft Sternenfels freut sich über neue Auszeichnungen: Der Weinbauverband Württemberg hat Gold für ihren Muskat-Trollinger 2020 und den Rivaner 2020 verliehen. Von VINUM gab's beim internationalen Wettbewerb «World of Rosé» drei Sterne für die Rosé Cuvée 2020. Mit diesen und drei weiteren Weinen hat die Genossenschaft ein Herbstpaket für die länger werdenden Abende geschnürt.

www.wg-sternenfels.de

Weingenuss mit weitem Blick

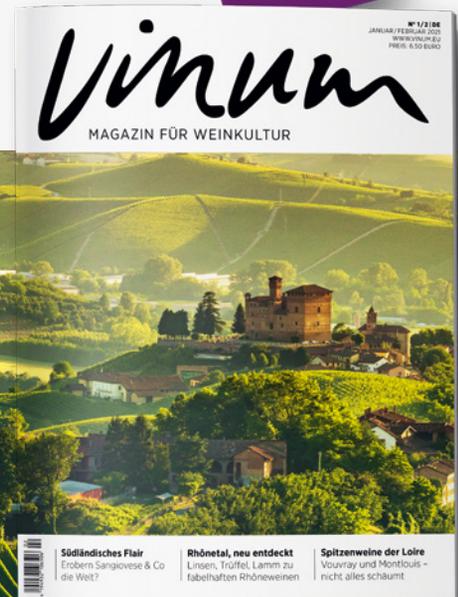
Das hübsche Wengerthäusle am Wartberg ist seit dem vergangenen Jahr ein lohnenswertes Ziel. In diesem Sommer hat es obendrein 20 neue Holzbänke bekommen - gebaut auch mit Hilfe von Winzern der Genossenschaftskellerei in Heilbronn. So können Ausflügler nun über den Wein-Panoramaweg spazieren und anschließend mit weitem Blick über die Stadt und ihr Umland Platz nehmen. In der wärmeren Jahreszeit schenkt dort die Genossenschaft im Wechsel mit anderen Betrieben an den Wochenenden ihre Weine aus und serviert kleine Speisen. www.wg-heilbronn.de, www.verkehrsverein-heilbronn.de



Einblicke in die faszinierende Weinwelt

Der Lesegenuss für Weinliebhaber. Und alle, die es werden wollen.

ABONNEMENT
WILLKOMMENS-
GESCHENK



www.vinum.eu/abo

#weinheimatwürttemberg

Auszeichnung für die Vinothek in Rosswag

Die Vinothek der Lembergerland Kellerei Rosswag darf sich seit September mit dem Gütesiegel «Wein und Architektur» schmücken. Damit zeichnet die Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg gemeinsam mit der Architektenkammer des Landes Bauwerke aus, die eine zum Umfeld und den Weinen passende, moderne Gestaltung haben. In Rosswag hat die Genossenschaft ein ehemaliges Raiffeisen-Lager zur ansprechenden Vinothek umgebaut. Heimisches Eichenholz wurde im Inneren verarbeitet, der Eingangsbereich aus Altholz gestaltet und eine große Glasfassade sorgt dafür, dass die terrassierten Steillagen auch bei der Verkostung präsent sind.

www.lembergerland.de, www.weinsüden.de



Franzis

1.000 € Hits!

Radio

Ton



TÄGLICH 1.000 € für EUCH!

Wussten Sie, dass ...

14 566

Euro ist der höchste Preis, der je bei einer Versteigerung von jüngerem deutschem Wein erreicht worden ist. Der Wein, der diese Marke erreichte, war ein 2003er Scharzhofberger Riesling Trockenbeerenauslese.

45

Prozent der im Jahr 2020 in Württemberg hergestellten Weine waren laut Angaben der Qualitätsweinprüfung der Geschmacksart «lieblich» zuzuordnen, also mit deutlich wahrnehmbarer Süße. Vier Prozent der Weine waren noch molliger und wurden als «süß» eingestuft, gut 24 Prozent wiederum waren etwas schlanker und wurden als «halbtrocken» klassifiziert.

304

Grad Öchsle ist wahrscheinlich das höchste Mostgewicht, das jemals im Saft für eine Württemberger Trockenbeerenauslese gemessen werden konnte. Das Traubengut stammte aus der Ernte des Jahres 2018. Die Rarität kam nicht in den Verkauf, sondern wurde von dem Erzeugerbetrieb in die Schatzkammer gelegt. Zum Vergleich: Im Durchschnitt wurde 2020 in Württemberg ein Mostgewicht von 87 Grad Öchsle erzielt.

6

Prädikatsstufen gibt es in der deutschen Qualitätswein-Klassifikation: Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein. Sie unterscheiden sich im Hinblick auf die Öchsle-Grade, die die Weine erreichen müssen. Während es die ersten drei Prädikatsstufen sowohl als trockene als auch als süße Ausbauvarianten gibt, sind die letzten drei Stufen ausschließlich als Süßwein zu bekommen.

Süßwein



235

Wirtspflanzen kann er befallen, darunter auch die Weinrebe. Die Rede ist von dem Pilz mit dem Namen Botrytis Cinerea, der sowohl negativ als auch positiv auf das Lesegut einwirken kann. Befällt er unreife Trauben, dann kann er die sogenannte Rohfäule auslösen. Die Trauben sind dann nicht mehr zu genießen. Siedelt er sich dagegen auf reifem Lesegut an, sorgt er als Edelfäule für eine Konzentration des Traubensaftes - beste Voraussetzung, um hochwertige Beeren- und Trockenbeerenauslesen zu produzieren.

7

Grad Celsius unter der Nullmarke müssen es mindestens sein, um die Ernte einer besonderen Spezialität durchführen zu können: Eiswein. Die Lese erfolgt im Hochwinter, wenn ein Großteil des in den Trauben enthaltenen Wassers gefroren ist. Im Schnitt liegt die Erntemenge bei Eiswein bei nur 500 Litern pro Hektar. Das Resultat sind Weine mit öliger Konsistenz und hohem Restzuckergehalt. Je nach Rebsorte steht dem Zucker auch eine ausgeprägte Säure zur Seite, zum Beispiel bei Eiswein aus Riesling.



Unwiderstehlich lecker:
Schoko-Kreationen
aus Baden-Württemberg

Dass Deutschland beim Schokoladenverzehr von der Schweiz geschlagen wird, ist nicht wirklich überraschend. Mit knapp zehn Kilogramm Pro-Kopf-Schoko-Konsum erreichen wir aktuell zwar «nur» den zweiten Platz. Wenn es nach den Schoko-Experten dieser Weinheimat-Ausgabe geht, holen wir uns bald den Sieg!

Text: Marina Eger, Fotos: Daniel Schneider

Wenn sich Spitzen-Chocolatier Kevin Kugel auf den Weg in die Dominikanische Republik macht, geht es ihm nicht um Urlaub, Cocktails, Strand und Meer. Er besucht Kakaolieferanten und macht sich auf die Suche nach dem perfekten Grundprodukt für seine außergewöhnlichen Schokoladenkreationen.

Hier kommt es auf die Qualität der Kakaobohne an und natürlich auf deren Verarbeitung. Wenn man sich als Laie so eine Kakaofrucht mit ihrer dicken, ledrigen Schale anschaut, braucht es schon einige Phantasie, um sich vorzustellen, dass am Ende daraus mal eine richtig leckere Tafel Schokolade entsteht.

Bis es so weit ist, dauert die Reise «from bean to bar» tatsächlich eine ganze Weile. Die kostbaren Kakaobohnen werden getrocknet, danach gebrochen, gereinigt und anschließend zur Kakaomasse gemahlen. Die schmeckt ... interessant. 100 Prozent Kakaoanteil sind zwar sehr gesund und in den sozialen Netzwerken als «raw chocolate» auch total angesagt, aber geschmacklich aufgrund der Säure sehr gewöhnungsbedürftig. Und natürlich fehlt neben der Veredelung auch noch der zarte Schmelz. Dafür sorgt der Vorgang des Conchierens. Jetzt wird es spannend: Die Kakaomasse wird bei niedriger Hitze langsam bis zu 62 Stunden lang veredelt. Bei diesem Prozess verliert die Schokolade ihren bitteren Geschmack und erlangt Geschmeidigkeit. Je nach Sorte werden hier noch Milchpulver, Zucker und Vanille zugegeben und nach und nach vollständig von der Kakaobutter umhüllt.

Erfunden hat die Conchiemaschine übrigens 1879 der Schweizer Schokoladenhersteller Rudolf Lindt. Auch zur Freude von Clara und Alfred Eugen Ritter, die schon 1912 in Stuttgart-Cannstatt eine Schokoladen- und Zuckerwarenfabrik gründeten. Ritter Sport in Waldenbuch ist heute weltbekannt. Auch hier ist der faire Kakao-Anbau ein großes Thema: In jeder Tafel Ritter Sport steckt seit 2018 Kakao aus 100 Prozent zertifiziert nachhaltigem Bezug nach Rainforest Alliance/UTZ Cocoa und Fairtrade-Kakao-Programmen. Jetzt muss man sich nur noch entscheiden, welche der vielen Sorten vernascht werden soll. Davon gibt es mittlerweile alles, was das Chocoholic-Herz begehrt.

Auch einer der weltweit größten Hersteller von Schokoladen-Adventskalendern und Schokoladen-Hohlkörperfiguren stammt aus Baden-Württemberg. Die Rübzahl-Riegelein-Gruppe aus Dettingen unter Teck stellt jährlich ca. 75 Mio. Schoko-Osterhasen und ebenso viele Weihnachtsmänner her. Und eine große Bandbreite Schoko-Produkte mehr für den gesamten Weltmarkt.

Da hat man als Schokoladen-Konsument wirklich die Qual der Wahl ...



Gut zu wissen

Schokolade ist toll. Zusammen mit dem richtigen Wein wird sie oft noch besser, wenn es am Gaumen zur Verstärkung der Aromen kommt. Wichtig: Die Farbe des Weins sollte zur Schoko-Farbe passen. Dunkle Schokolade und ein kräftiger Rotwein sorgen für ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Richtig spannend wird der Genuss von Schokolade mit einem Hauch Meersalz. Dies sollte man mit einem frischen, jungen Weißwein probieren. Der Effekt, bei der die Säure des frischen Weißweins mit den Mineralstoffen zusammentrifft, sorgt für einen echten Wow-Effekt!

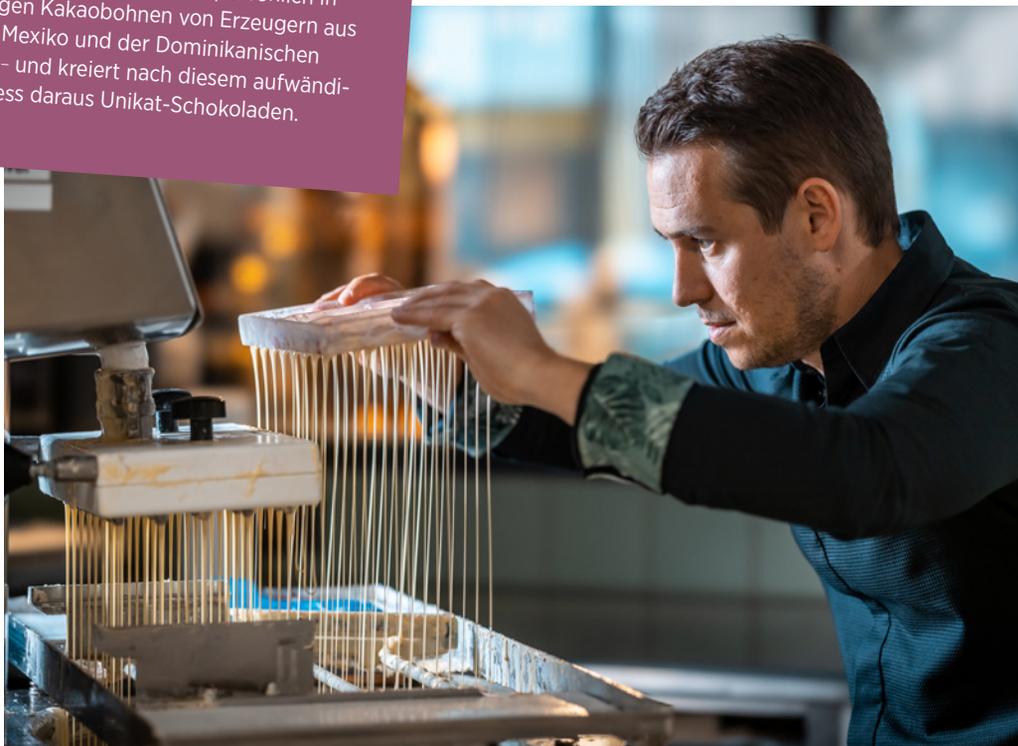
#genuss #weinzumessen



Lecker!



Nach einer Ecuador-Reise 2015 war für Kevin und Sylvie Kugel klar: Wir möchten direkt Kakao importieren und verarbeiten. Die ersten Bohnen wurden noch in Italien verarbeitet. Heute verarbeitet Kevin höchstpersönlich in Sindelfingen Kakaobohnen von Erzeugern aus Ecuador, Mexiko und der Dominikanischen Republik - und kreiert nach diesem aufwändigen Prozess daraus Unikat-Schokoladen.



Mehr Infos:
www.kevinkugel.de



Tipp 1

Von der Kakaobohne bis zur Praline

Kevin Kugel ist immer auf der Suche nach neuen tollen Schoko-Kreationen. Auch als ich seine Manufaktur betrete, steckt er mit einem befreundeten Produzenten angeregt die Köpfe zusammen. Neue spannende Projekte «outside the box» entstehen. Dass es Kevin Kugel beruflich in Richtung Genuss verschlagen würde, war ihm sehr früh klar. Nach einem Praktikum in einer ganz anderen Branche wusste er: Mein Herz schlägt voll und ganz für die Kulinarik. Nach einer Ausbildung zum Koch, Stationen als Patissier und vielen gewonnenen Wettbewerben eröffnete er 2014 die eigene Chocolaterie in Nufringen. Schnell war klar: Die Nachfrage nach seinen köstlichen Pralinen, nach Schokolade und Kursen ist riesig, da muss bald was Größeres her. 2020 war es dann so weit: Mitten in Sindelfingen entstand ein großer Neubau mit gläserner Manufaktur, Café und allem, was Schoko-Liebhaber rundum glücklich macht. Jetzt können Kevin und seine Frau Sylvie Kugel auch endlich vor Ort ihr Herzensprojekt umsetzen: die Verarbeitung der Kakaobohnen vom Rohprodukt bis zur Schokoladentafel. Ein aufwändiger Weg, der aber am Ende ein absolutes Spitzenprodukt und Schokoladen-Unikate hervorbringt. Und geschmacklich einfach schwer zu toppen ist: So ein zarter Schmelz ist wirklich außergewöhnlich und macht süchtig. Genau wie die spannenden Toppings, wie Fleur de Sel mit Mittelmeermendel in Kombination mit Milkschokolade - mein derzeitiger Favorit. Aber ich bin jetzt schon gespannt auf neue, aufregende Kreationen vom Meister-Chocolatier ...



Der passende Wein

**Felsengartenkellerei
Besigheim eG, Hessigheim
Muskat-Trollinger
Qualitätswein B.A. lieblich
2019**

Frisches Rubinrot, duftet nach Rosen, Kirschen und Muskat, am Gaumen dezente Süße und weiche Tannine.

Preis: 6.99 Euro
shop.felsengartenkellerei.de





Drei Freunde und ein Traditions-Gasthaus

Was machen drei Freunde, wenn ein Traditions-Gasthaus in ihrem Heimatort schließt? Tina, Jens und Marcel aus Steinenbronn fackelten nicht lange. Sie wollten den Löwen retten und übernahmen den Restaurantbetrieb kurzerhand selbst. Was in Corona-Zeiten nach einer echten Schnapsidee klingen könnte, ist heute ein echter Erfolg. Das Traditions-Gasthaus Löwen ist den dreien bestens bekannt. Schließlich führen Tina und Jens Bauer hier seit Jahren viele Veranstaltungen durch. Das dazugehörige Restaurant Löwen mit Event-Location und Gästezimmern wurde mit Hilfe von Familie und Freunden aufwändig renoviert und im Mai 2021 eröffnet.

Für die kulinarischen Highlights sorgt Marcel Hild. Nach Stationen auf der Burg Staufeneck, im Top Air und im Landhaus Feckl kann sich der Spitzenkoch im Löwen kulinarisch entfalten. Besonders die Patisserie ist schon lange sein Steckenpferd. Und mittlerweile kommen die Gäste nicht mehr nur wegen des grandiosen Zwiebelrostbratens nach Steinenbronn. Denn Marcells lauwarmer Gewürz-Schokoladenkuchen ist der absolute Renner. Kein Wunder, es ist ja nicht irgendein Kuchen - schließlich stammt die hochwertige Schokolade mit 55 Prozent Kakao-Anteil von Chocolatier Kevin Kugel. Und wird mit feinsten regionalen Kräutern verfeinert. Dazu gibt's jede Menge köstliches Beiwerk, wie das erfrischende Limetten-Granité, von dem ich mir gleich mal eine extra große Portion einverleibt habe. Da geht man nach dem Dessert-Genuss auf jeden Fall mit einer XXL-Dosis  Glücksgefühlen nach Hause ...

Der passende Wein

Weingärtner Cleebrohn-Güglingen eG, Cleebrohn
Emotion CG Lemberger
Reserve trocken 2018

Tief, sehr gekonnt, ohne Schwächen und unheimlich spannend am Gaumen. Die perfekte Abendgarderobe. Von den ältesten Stöcken des Michaelsberges. Referenzklasse!

Preis: 22,00 Euro
www.cg-winzer.de



#genuss #weinzumessen

Rezept

Lauwarmer Gewürz-Schokoladenkuchen

Rezept für 2 Personen

Für die Schokolade

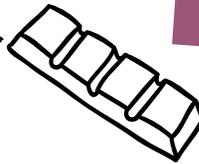
- 60 g** Kuvertüre 55% «von Kevin Kugel»
- 60 g** Butter
→ Beide Zutaten in einer Schüssel über dem Wasserbecken langsam schmelzen
- 90 g** Zucker
- 120 g** Eier
→ Zucker mit den Eiern verrühren und die Schokomasse langsam einrühren
- 30 g** Mehl einsieben
- 1 Prise** Meersalz hinzufügen, mit gehackter Schokoladen-Minze, gemahlenem Kardamom, gemahlenem Zimt und Limettenzeste abschmecken

Auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Backblech geben und bei 110-120 °C Trockenhitze ca. 30 Minuten lang backen. Im Anschluss direkt mit einem Backblech beschweren und langsam auskühlen lassen. Nach dem Erkalten in die gewünschte Form schneiden. Evtl. vor Verzehr in der Mikrowelle wieder kurz erwärmen. Mit Puderzucker bestreuen.

>> Rezepte online erhältlich

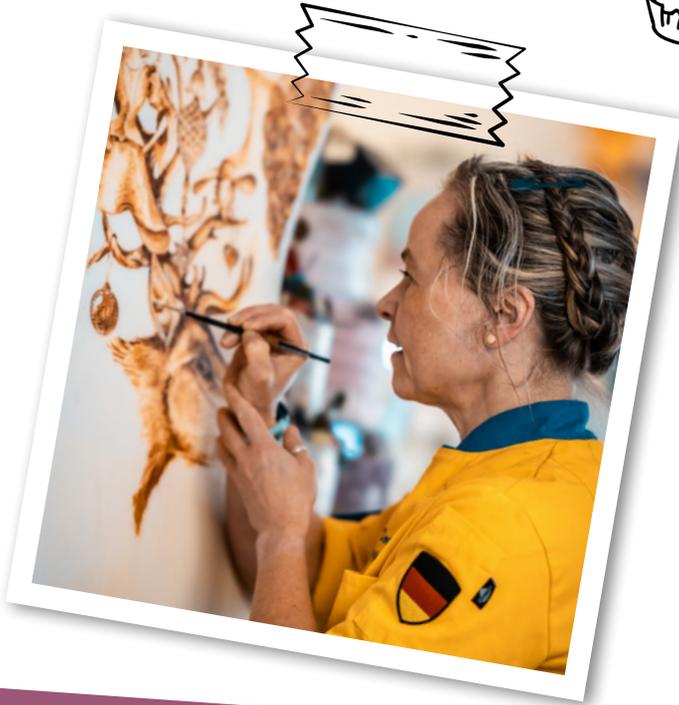
 **Lecker!**

Dorf gasthaus war gestern: Tina, Marcel und Jens zeigen im Löwen Steinenbronn nicht nur, wie Schokolade perfekt mit heimischem Wein harmoniert. In Kooperation mit Chocolatier Kevin Kugel und Keltenhof sind neue spannende und abgefahrene Schokoladen-Dessert-Kreationen entstanden, die vor allem bei den beliebten kulinarischen Wein-Tastings für Überraschung und Begeisterung sorgen.



Mehr Infos:
www.loewen-steinenbronn.de

#genuss #weinzumessen



Infos & Onlineshop:
www.marzipan-atelier.de

 **Lecker!**

Die Liebe zur Kunst wurde Dorte Schetter in die Wiege gelegt. Dass sie statt in klassischen Farben mit Schokolade malen würde, war aber damals noch nicht absehbar. Seit über 30 Jahren begeistert sie nun mit dieser besonderen Fähigkeit. Und gibt ihr Wissen gerne weiter an den Nachwuchs. Nicht nur während der Ausbildung. Auch auf Messen wie der Chocolart, wo sie live ihr Können zeigt.



Rezept
.....
Mousse-au-Chocolat-Torte
.....

**Schokoladenboden
(für 24 cm Durchmesser)**

- 130 g** Zartbitterschokolade auflösen im Wasserbad
- 150 g** weiche Butter
- 100 g** Puderzucker
→ *Alles zusammen aufschlagen*

- 1 Prise** Salz
- 1** Vanilleschote
- 3** Eier
→ *3 Eigelb nach und nach dazugeben*
→ *3 Eiweiß cremig schlagen*

- 100 g** Zucker
→ *Das cremige Eiweiß unter die Butter-Eier-Masse unterheben*

- 140 g** gesiebtes Mehl untermengen
Die Masse in eine gefettete, gemehlte Springform geben, Ofen auf 170 °C vorheizen, ca. 20-25 Min. backen

Mousse

- 2** Eigelb
- 2** Eier
- 50 g** Zucker
→ *Alles zusammen über dem Wasserbad schaumig schlagen, dann kalt schlagen*

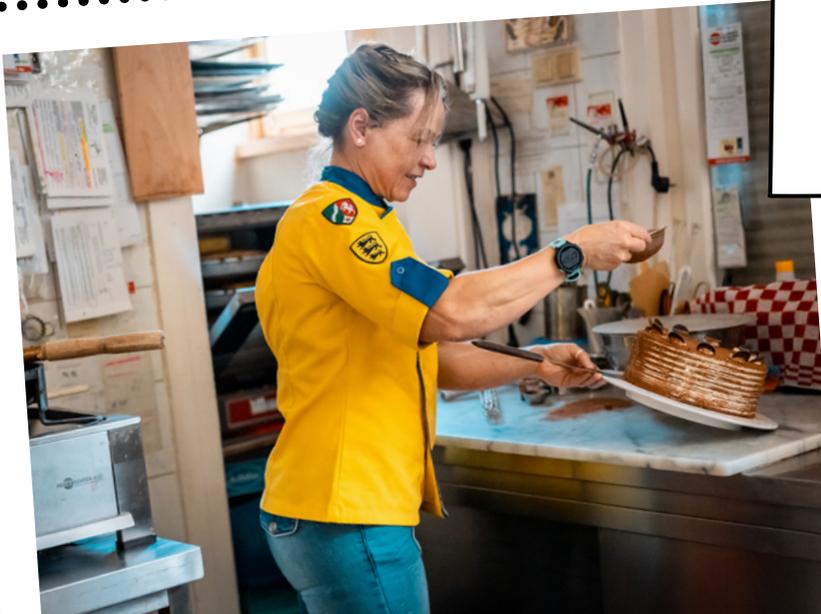
- 1 Prise** Salz
Etwas Zitronenabrieb

- 1/2** Vanilleschote
- 350 g** Zartbitterschokolade im Wasserbad auflösen, übertemperiert (sehr warm)

- 500 ml** Sahne steif schlagen
- 4** Blatt Gelatine, wahlweise Agar-Agar

In die kaltgeschlagene Eiermasse die sehr warme Schokolade einlaufen lassen, dann die steifgeschlagene Sahne nach und nach unterheben, zum Schluss die warme aufgelöste Gelatine dazugeben. Es sollte eine schöne cremige Masse entstehen. Den Boden in 3 oder 4 Schichten schneiden und abwechselnd Boden und Mousse in einen Tortenring füllen. 1 Tag im Kühlschrank bei 4 °C kühlen lassen.

>> **Rezepte online
erhältlich**





Tipp 3

Die Schoko-Künstlerin aus Metzingen

Wer in der Outletcity Metzingen während einer anstrengenden Shopping-Tour aus Versehen unterzuckert, hat Glück. Zwischen Sportbekleidung und Outdoor-Equipment befindet sich seit 20 Jahren die auch vom Feinschmecker ausgezeichnete Konditorei von Dorte Schetter. Der Hotspot für alle Süßschnäbel. Hier gibt es nicht nur ausgezeichnete Tortenkreationen, sondern auch jede Menge Pralinen. So wie die Metzinger Königs-Kirsche. Die im Ermstal angebaute Kirschsorte Regina (Königin) wird mit edelster Fairtrade-Schokolade ummantelt, nachdem sie vier Monate lang in Metzinger Rotwein, Himbeergeist und Kirschlikör gelegen hat. Ich kann bezeugen: Diese Praline verleiht jede Menge Energie. Auch morgens um acht Uhr, wenn das gesamte Outlet noch schläft ...

Zu dieser Uhrzeit werkelt Dorte schon lange, um ihre süßen Kreationen vorzubereiten. Vor allem die Mousse-au-Chocolat-Torte ist der Renner. Hauchdünne, saftige Schokoböden treffen auf feinste Mousse au Chocolat. Die ist leicht herb, nicht zu süß. Fluffig, cremig - ein echter Genuss. Auch die hauchzarten Schokoplättchen für die Torte macht sie selbstverständlich selbst. Mit Hilfe von traditionellen Formen. Das passt einfach, denn Dorte Schetter steht für professionelles Konditoren-Handwerk. Und gibt ihr Wissen gerne weiter an den Nachwuchs. Vor allem die Kunst der Schokoladen-Malerei, für die sie weit über die Grenzen von Metzingen hinaus bekannt ist. Kein Wunder, so ein Schokoladen-Porträt von Dorte Schetter ist ein ganz einzigartiges Geschenk! 

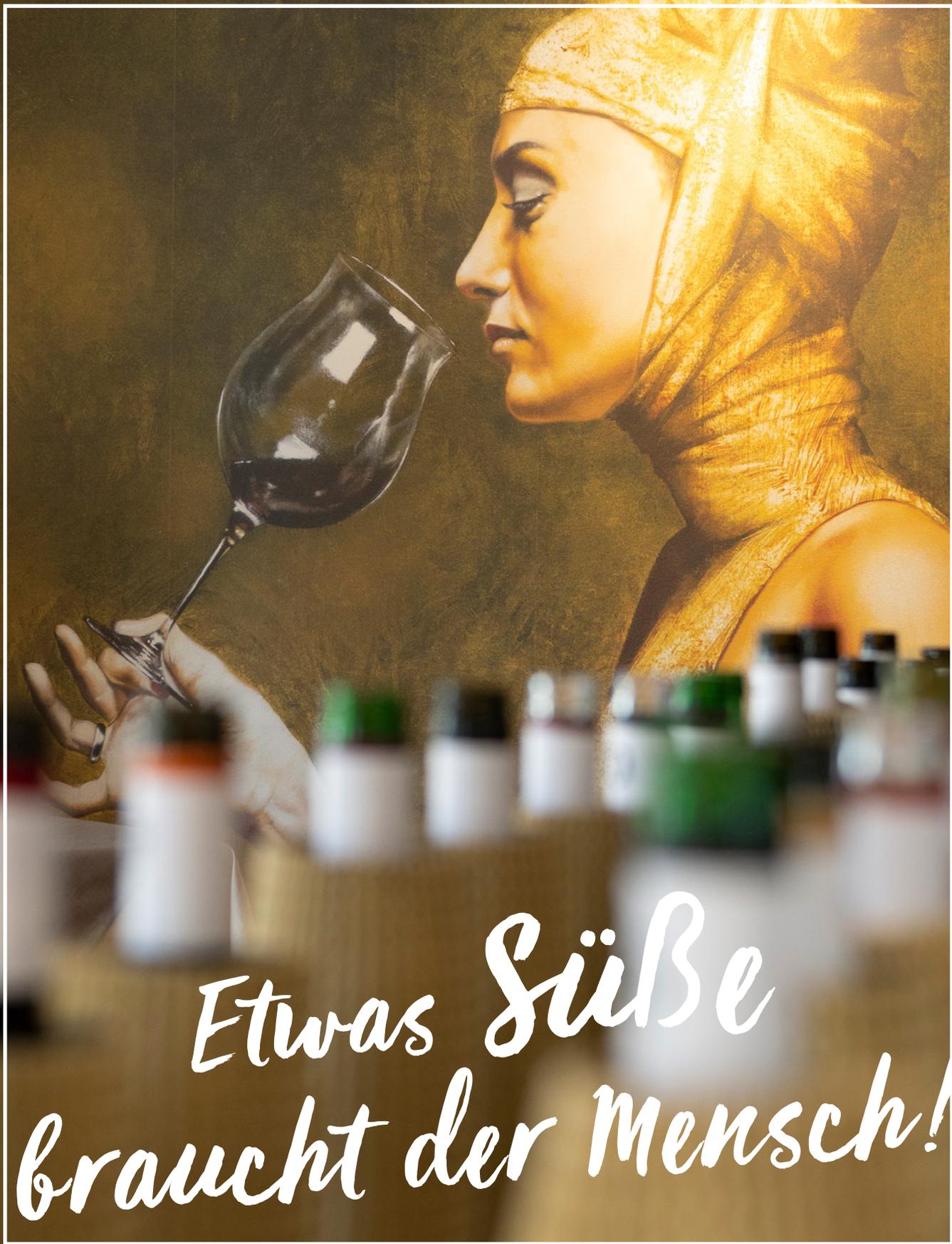
Der passende Wein

**Weingärtnergenossenschaft
Metzingen-Neuhausen eG,
Metzingen
Spätburgunder Auslese
lieblich 2019**

Die Spätburgundertrauben wurden spät geerntet und schonend gekeltert. Das Ergebnis beeindruckt: Ein harmonischer Rotwein mit Aromen von Kirsche, Brombeeren und Johannisbeeren.

Preis: 9,80 Euro
www.wein-metzingen.de





*Etwas Süße
braucht der Mensch!*

Es ist streng genommen ein Widerspruch. Der deutsche Weintrinker verlangt immer häufiger nach trockenen Weinen, gerade so, als ob Süße im Wein etwas Unanständiges wäre. Denn das Gegenteil ist eigentlich der Fall – schließlich enthält jede Weintraube von Natur aus Zucker. Also warum sollte sich davon nicht auch etwas im Wein finden?

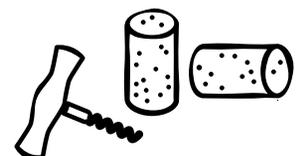
Text: Harald Scholl, Fotos: Jana Kay



Es ist beim deutschen Weintrinker ein wenig in Vergessenheit geraten, aber kein weinproduzierendes Land hat eine solche Vielfalt an Süßweinen wie Deutschland! Der Begriff ist weinrechtlich zwar nicht fixiert, genauso wenig wie das schöne Wort «Dessertwein». Sehr wohl sind das aber die Prädikatsstufen Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein, die allesamt weinrechtlich fixiert und definiert sind und deshalb auch nur gesetzlich kontrolliert den Weg in die Flasche und auf das Etikett finden. Neben diesen definierten Begriffen gibt es aber auch noch die Zusatzbegriffe «mild», «fruchtig» oder «lieblich». Sie werden immer dann verwendet, wenn ein Wein nicht mehr trocken ist, also mehr als zehn Gramm Restzucker pro Liter aufweist. Laut EU-Vorschrift und deutschem Weingesetz dürfen Weine als «lieblich» bezeichnet werden, wenn ihr Restzuckergehalt zwischen 18 Gramm pro Liter und höchstens 45 Gramm pro Liter liegt. Ob ein Wein dann tatsächlich auch «mild», «fruchtig» oder «lieblich» schmeckt oder vielleicht doch eher trocken, liegt in den allermeisten Fällen an den persönlichen Vorlieben des Weintrinkers. Was für den einen schon lieblich erscheint, ist für den anderen noch knochentrocken. Die Geschmäcker sind eben verschieden. So oder so: Der ech-

te Weinkenner ist in allen diesen Kategorien und Abstufungen unterwegs, denn sowohl das eine wie das andere hat seine Berechtigung im Weinuniversum. Kleine Mengen Restzucker wirken ohnehin nicht primär süß, sondern vermitteln eher den Eindruck von Weichheit und Milde.

Einen besonderen Stellenwert im Weinuniversum haben die roten Weine mit Restsüße. Dummerweise fristen sie eine Art Schatten-dasein, wenn es darum geht, als Begleiter bei Tisch eine gute Figur abzugeben. Das ist nicht wirklich verständlich, denn wie langweilig würde unser Essen schmecken, wenn nicht hier und da ein wenig Süße für den richtigen Kick sorgen würde? Die Prise Zucker am Salatdressing, die Preiselbeere zum Wildragout, der Feigensenf zur Käseplatte – allesamt auf Süße setzende Spezialitäten, die das Gericht erst zur Delikatesse machen. Warum sollte es beim Wein also anders sein? Gerade die schon angesprochenen Wildgerichte sind in Verbindung mit ein wenig Süße im begleitenden Wein durchaus denkbar, wer jemals einen leicht gekühlten, restsüßen Lemberger zum rosa gebratenen Rehrücken genossen hat, weiß, wovon die Rede ist. Bei der Verkostung der Rotweine mit Restsüße kam jedenfalls unter allen Verkostern bisweilen genau dieser Gedanke auf. →



#verkostung #weine



Sweets for my sweet

- Das Wort «Restsüße» ist tatsächlich ein wichtiger vinologischer Begriff, denn er bezeichnet den nicht vergorenen Zucker im Wein. Das können technisch gesehen unterschiedliche Arten von Zucker sein. Zum einen solche, die von den Hefen während der Gärung nicht in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt wurden, oder zum anderen Zuckerarten wie Glukose oder Fruktose, die der Winzer absichtlich nicht vergären lassen wollte.
- Gemessen wird der verbleibende Zucker im Wein in Gramm pro Liter. Weine mit weniger als vier Gramm Restzucker pro Liter bezeichnet man in Deutschland als trocken.
- Halbtrockene Weine dürfen bis zu zwölf Gramm Restzucker je Liter aufweisen, oder sogar bis zu 18 Gramm je Liter, wenn dabei der Restzuckergehalt den Säuregehalt nicht um mehr als zehn Gramm übersteigt.
- Liebliche Weine haben einen Restzuckergehalt, der die für halbtrockene Weine festgelegten Werte übersteigt, aber höchstens 45 Gramm pro Liter Wein erreicht.
- Die Angabe «süß» ist erst ab 45 Gramm Zucker pro Liter Wein zulässig.
- Oft findet man auf Weinetiketten auch die Bezeichnung «feinherb». Diese eigentlich inoffizielle Geschmacksrichtung ist nicht eindeutig definiert, wird geschmacklich aber zumeist zwischen halbtrocken und lieblich eingeordnet. Obwohl sie nicht offiziell weinrechtlich reglementiert ist, erfreut sie sich zunehmender Beliebtheit.

Verkosten, wo andere genießen: Das Gasthaus Hotel Adler

Das Gasthaus «Hotel Adler» liegt einerseits auf dem Land in Brackenheim-Botenheim, andererseits doch mittendrin. Als Ausgangspunkt für (Wein-)Entdeckungsreisen bietet sich das Hotel idealerweise an, bis zu den Weingärtnergenossenschaft in Clebronn-Güglingen, Stromberg-Zabergäu oder auch Lauffen am Neckar sind es nur wenige Kilometer. Die Weine lassen sich natürlich auch direkt vor Ort im Restaurant probieren, wo sie neben anderen erstklassigen Gewächsen die traditionelle schwäbische Küche des Hauses begleiten. Wobei traditionell nur die halbe Wahrheit ist, im «Adler» Botenheim wartet eine schwäbische Küche mit welt-offenem Blick. Das heißt: Erstklassige, regionale Kochkunst trifft auf internationale Einflüsse, Bewährtes auf Überraschendes. Und die Weine lassen sich auch glasweise zu den einzelnen Gerichten genießen, die Karte der offenen Weine ist ein weiteres Highlight. Insgesamt steht der «Adler» für eine moderne Küche, die ihre Wurzeln nicht verleugnet und bei der mit Liebe und Leidenschaft immer frisch und saisonal gekocht wird. Handgeschabte Spätzle, Maultaschen aus eigener Produktion, jede Sauce wirklich gekocht und nicht aus dem Päckchen. Das sollte ja eigentlich überall in der Gastronomie selbstverständlich sein, im «Adler» ist es das. Selbstverständlich.

Genießen lassen sich die Kreationen entweder in der liebevoll restaurierten, historischen Gaststube oder, bei schönem Wetter, im großzügigen und gemütlichen Innenhof. Auch hier findet sich der persönliche Stil von Familie Rembold in vielen liebevollen Details, lassen Sie sich unbedingt das Frühstücksbuffet zeigen. Die Art und Weise, wie aus zwei alten Haustüren ein modernes und individuelles Unikat entstanden ist, dürfte einmalig sein. Wenn Sie es sehen, verstehen Sie, was wir meinen.

Seit über 50 Jahren ist die Familie Rembold mit Leib und Seele für ihre Gäste da. Ganz gleich, ob es nur eine kurze Stippvisite ist oder ein ausführlicher Urlaub im Zabergäu, im «Adler» erwarten den Reisenden gepflegte Gastlichkeit, eine wirklich familiäre Atmosphäre und ein ganz besonderes Ambiente, das sich zu entdecken lohnt.



Ein Wein für echte
Rotweintrinker



Lauffener Weingärtner eG 2019 Mundelsheimer Trollingen Kabinett halbtrocken

10,8 Vol.-%

Unverkennbare Nase mit Erdbeere und zarter Kirschfrucht, auch Brombeere, schön sauber und trinkfreudig. Süße kaum wahrnehmbar, perfekt eingebunden, Säure harmonisch abgestimmt. Jetzt richtiger Genusszeitpunkt.

Preis: 5,70 Euro

www.lauffener-wein.de

Remstallkellerei eG 2018 Trollingen «T» fruchtig

11,5 Vol.-%

«Fruchtig» trifft es hier wirklich, deutliche Sauerkirsnote, Rote Johannisbeere, dazu kommt Mandel. Im Mund leichtes Gerbstoffgitter, zart adstringierend, feingliedrig, vor allem aber schöner Zug. Dank angenehmer Säure regelrecht erfrischend.

Preis: 4,80 Euro | www.remstallkellerei.de

Württembergische Weingärtner- Zentralgenossenschaft eG Schwarzesling feinherb

11,5 Vol.-%

Dunkle Aromatik, der Wein duftet tatsächlich nach Rotwein. Brombeere, schwarze Träuble, auch eine Spur Tabak und Zeder. Kompletter Wein, tiefgründig, vielschichtig, zeigt einige Tiefe. Lädt dazu ein, ihn im Mund verweilen zu lassen.

Preis: 4,52 Euro | www.wzg-weine.de

Passt perfekt zu
Steak & Co.

Spaßwein für
Pfennigfuchser

Favorit
der Verkoster



Weingärtner Markelsheim eG
2018 Markelsheimer Tauberberg
Schwarzriesling lieblich
12,5 Vol.-%

Das Alter schadet ihm nicht. Intensive, dunkellila Farbe. In der Nase Holunderbeersaft, reife Schwarzkirsche, Saft und Struktur zugleich. Bleibt lang haften, ist immer beherzt kraftvoll, ohne aufdringlich zu sein.

Preis: 6,40 Euro

www.markelsheimer-wein.de

Felsengartenkellerei Besigheim eG
2020 Schwarzriesling lieblich
12,5 Vol.-%

Verhaltene Nase, leichte Beerenaromatik, etwas Lakritz. Im Mund mit angedeuteter Fülle, bleibt jedoch straff in der Mundmitte. Wieder dunkle Frucht am Gaumen, ganz leichte Gerbstoffnote, bleibt immer geschmeidig und generös.

Preis: 7,59 Euro

www.felsengartenkellerei.de

Weingärtnergenossenschaft Metzingen
2018 Metzinger Hofsteige
Spätburgunder lieblich
12,5 Vol.-%

Erwachsene Aromatik, eine erste Reife deutet sich an. Eine Spur Zeder, dunkle Beeren in der Nase, auch heller Tabak. Im Mund mit Schmelz, am Gaumen saftig, wieder die dunkle Frucht, ganz zartes Tannin.

Preis: 7,90 Euro | www.wein-metzingen.de

Weingärtnergenossenschaft
Hohenneuffen-Teck eG
Spätburgunder Spätlese
12,0 Vol.-%

Startet mit ruhiger, verschlossener Nase, braucht unbedingt Luft. Dann Kirsche, Lakritz, schwarzer Tee. Ähnlich auch im Mund, dunkle Frucht trifft auf zarte Gerbstoffe. Bleibt schön haften am Gaumen, langanhaltend.

Preis: 7,50 Euro

www.weingartner-neuffen.de

Weinkellerei Hohenlohe eG
2020 Spätburgunder Kabinett
halbtrocken
12,5 Vol.-%

Überraschend kräuterwürzige Nase, Rosmarin, Thymian, darunter die schwarze Frucht. Im Mund auch mit Frucht, dazu kommt ein deutliches Gerbstoffgitter. Erwachsener Rotwein, der auch bei Tisch groß aufspielen dürfte.

Preis: 5,60 Euro

www.weinkellerei-hohenlohe.de

Collegium Württemberg
2019 Uhlbacher Götzenberg
Spätburgunder feinherb
12,5 Vol.-%

Das hat Klasse: im Mund mit Frucht und Struktur, zeigt Komplexität und Tiefe. Sehr gute Säure, hält den Körper und die Frucht auf Trab. Perfekt eingebundene Gerbstoffe, wie eine Faust im Samthandschuh.

Preis: 7,20 Euro

www.collegium-wirtemberg.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn eG
2020 HN Spätburgunder BA lieblich
9,5 Vol.-%

Ein ganz außergewöhnlicher Wein. In der Nase mit viel Kirsche, sowohl Sauer- wie auch Herzkirsche. Natürlich mit deutlicher Süße, die aber nicht aufdringlich wirkt, sondern bestens eingebaut ist. Perfekt zum Dessert mit Schokolade – oder auch anstatt!

Preis: 27,37 Euro | www.wg-heilbronn.de

Bottwartaler Winzer eG
2018 Pinot Noir Black Edition amabile
13,0 Vol.-%

Duftet intensiv nach Sauerkirsche, dazu kommen dunkle Noten wie Zeder und Tabak. Im Mund mit guter Frische, auch Gerbstoff, darunter Weichselkirsche. Zeigt eine gewisse Strenge im Finale, packt zu, hat Kraft.

Preis: 8,90 Euro

www.bottwartalerwinzer.de

Weingärtner Esslingen eG
2020 Postmichel Spätburgunder
Ebene 3
12,5 Vol.-%

Ganz leichte Holznote zu Beginn, dann kommen Schwarztee und auch Kirsche dazu. Im Mund dann überraschend frisch und schlank, vitale Säure, lebhaft, sogar eine leichte Mineralität. Man kann sagen, er tänzelt auf der Zunge.

Preis: 5,70 Euro

www.weingartner-esslingen.de

Perfekt für den Abend zu zweit

Ein Wein für Feinschmecker



Weingärtner Cleeborn Güglingen eG
2020 Lemberger fein & fruchtig

9,5 Vol.-%
 In der Nase Cassis, grüner Tee, etwas Zeder. Im Mund mit Schmelz und Frucht, durchaus erfrischend, schlank, sanfte Gerbstoffe. Ist noch recht jung, bis Weihnachten sollte er etwas ruhiger sein und zur Weihnachtsgans perfekt munden.

Preis: 5,70 Euro
www.cleebornner-weinshop.de

Lembergerland Kellerei Rosswag eG
2020 Lemberger Kabinett halbtrocken

11,5 Vol.-%
 Duftet dunkel in der Nase, warme Gewürze, Zimt, Kardamom, schwarzer Pfeffer. Im Mund setzt sich zunächst die frische Frucht durch, im Abgang dann wieder die dunklen Noten. Ein vielschichtiger Wein, der auch als Solist überzeugen kann.

Preis: 5,95 Euro | www.lembergerland.de

Weinkonvent Dürrenzimmern eG
2020 Cellarius Lemberger halbtrocken

12,0 Vol.-%
 Zeigt schon im ersten Moment viel Kirsche, auch Veilchen, insgesamt ein wenig duftig. Im Mund mit schöner Frische, lebhaft, auch eine Spur Gerbstoff. Bleibt schlank und zurückhaltend, nicht vordergründig. Eleganz statt Kraft ist das Motto.

Preis: 6,90 Euro
www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Weinmanufaktur Untertürkheim eG
2019 Lemberger feinherb

12,0 Vol.-%
 Leuchtendes Kardinalrot im Glas, duftet nach saftigen Kirschen und Zigarrenkiste. Im Mund sehr frisch, lebendige Säure, ist animierend trinkfreudig, endet mit leichten Gerbstoffen. Sehr kompletter, gastronomischer Wein.

Preis: 8,10 Euro | www.weinmanufaktur.de

Weingärtner Cleeborn Güglingen eG
2019 Lemberger «S» lieblich

11,5 Vol.-%
 Viel dunkle Würze in der Nase, Brombeere, auch Holunderbeere. Im Mund ausgeglichen, gut ausbalanciert zwischen Frucht, Körper und Säure. Macht einfach Spaß, hat trotzdem Anspruch. Toller Wein.

Preis: 9,00 Euro
www.cleebornner-weinshop.de

WG Sternenfels eG
2020 Trollinger mit Lemberger halbtrocken

12,0 Vol.-%
 In der Nase die typische Beerenfrucht, dazu gesellt sich Kakao, auch ein Hauch Zimt ist dabei. Im Mund mit mittlerem Körper, bleibt schlank und fokussiert, hat zwar etwas Gerbstoff an den Zähnen, ist aber im Grunde unkompliziert und geradeaus.

Preis: 4,90 Euro | www.wg-sternenfels.de

Weingärtnergenossenschaft Hedelfingen eG

2019 Lenzenberg Lemberger mit Trollinger halbtrocken

11,9 Vol.-%
 In der Nase sofort mit intensiven Noten von Kirsche, Schwarztee, Gartenkräutern – ein interessanter Mix. Im Mund ähnlich vielschichtig, hat Gerbstoff, Frucht, ist auch leicht mineralisch. Süße zum Ende hin spürbar, dennoch ausgewogen.

Preis: 5,10 Euro | www.wg-hedelfingen.de

Weinkellerei Hohenlohe eG
2020 Schwarzriesling mit Samtrot Qualitätswein fruchtig

12,0 Vol.-%
 Klares Rubinrot mit dunklen Reflexen. Die Nase zunächst rauchig-würzig, mit Luft kommt Schwarzkirsche dazu. Im Mund saftig, mit festem Fruchtkern, dunkelwürzig. Markante Gerbstoffe, eindeutig kein «Weinchen». Animierend, ruft laut nach kräftiger Speisebegleitung!

Preis: 5,00 Euro
www.weinkellerei-hohenlohe.de

Heuchelberg Weingärtner eG
2019 Samtrot mit Lemberger lieblich

11,5 Vol.-%
 Zeigt in der Nase eher helle Beerenaromatik, sogar eine Spur Himbeere ist zu entdecken. Leichtfüßig auch im Mund, helle Beeren, ganz zarte Gerbstoffe, angenehm trinkfreudig. Gerne auch ein wenig kühlen!

Preis: 4,88 Euro | www.heuchelberg.de

Ideal für Wildgerichte



Weinkonvent Dürrenzimmern eG
2020 Klosterhof Samtrot mit Schwarzriesling fruchtig
12,5 Vol.-%

Zur typischen Kirscharomatik kommen dunkle Blüten, Malve, Hibiskus. Die finden sich auch im Mund wieder, leicht, fast ätherisch, mit grundsolider Basis von Gerbstoff und Mineralität. Äußerst delikater Rotwein.
Preis: 5,20 Euro
www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Weingärtnergenossenschaft Metzingen eG
2019 Metzinger Hofsteige Spätburgunder mit Schwarzriesling halbtrocken
12,0 Vol.-%

Kraftvoll, würzige Nase, Beerenfrucht, Fleischextrakt. Im Mund mit derselben Mischung aus Frucht und Würze. Vielseitig im Mund, variabel bei Tisch. Vom Menü bis zum Vesper schafft er alles.
Preis: 7,20 Euro | www.wein-metzingen.de

Bottwartaler Winzer eG
2019 Vinian Trollinger mit Acolon halbtrocken
11,5 Vol.-%

Ein ganzer Korb von Brombeere und Cassis in der Nase, auch eine Spur rote Paprika, leichte Würze. Im Mund dann mit dunkler Frucht, schöne Dichte in der Mundmitte, hat Kraft, Würze, und Länge.
Preis: 5,60 Euro
www.bottwartalerwinzer.de

Ein Schmeichler und Charmeur



Spitzenwein für kleines Geld

Collegium Württemberg
2020 Frische Grade° grad X Rotwein-Cuvée feinherb
12,5 Vol.-%

Duftet sehr konzentriert und dunkelwürzig, da sind Holunderbeeren, Brombeeren, dazu kommt Holzwürze. Im Mund sehr dicht, fest, dunkle Kraft, sogar Herrenschokolade. Macht auch bei einer Zigarre nicht schlapp.
Preis: 6,50 Euro
www.collegium-wirtemberg.de

Lembergerland Kellerei Rosswag eG
2019 Ross Black Beauty halbtrocken
10,5 Vol.-%

In der Nase dunkle Kirsche, dazu ein Hauch Jod, Minze. Das komplexe Niveau findet sich auch im Mund wieder, Beerenfrucht, deutliche Gerbstoffe, langes Finale. Ein Fundstück für Freunde reichhaltiger Rotweine.
Preis: 4,90 Euro | www.lembergerland.de

Heuchelberg Weingärtner eG
Date me Rotwein halbtrocken
12,0 Vol.-%

Enorm viel Kirschfrucht zu Beginn, mit Luft kommt Schwarztee dazu. Im Mund ausgewogen, zugänglich, die Frucht steht im Vordergrund. Trinkt sich sehr unkompliziert, der klassische Wein für jedes Vesper.
Preis: 5,89 Euro | www.heuchelberg.de



Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft eG
Opa Günther feinherb
12,5 Vol.-%

Steht auffallend dunkelviolett im Glas. In der Nase wenig Frucht, dafür Schwarztee, Zeder, Wildfleisch. Auch im Mund auf der kraftvoll intensiven Seite, sehr dicht, tiefgründig, es kommt auch Tannin dazu.
Preis: 4,82 Euro | www.wzg-weine.de

Weinkonvent Dürrenzimmern eG
Only Red
12,5 Vol.-%

Kräftiges Purpur im Glas. In der Nase Brombeere, Fleischextrakt, Zeder. Im Mund zunächst überraschend frisch, lebhaft Säure, vital. Trägt den Wein in jeden Winkel des Mundes. Opulent, ohne schwer zu sein.
Preis: 6,90 Euro
www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Weingärtner Esslingen eG
Oifach Guat
12,3 Vol.-%

Erwachsene Rotweinnase, Leder, Zeder, Schwarzkirsche. Das setzt sich im Mund fort, dicht, gehaltvoll, ausladend. Dabei ist er nicht schwer oder opulent, sondern fokussiert und präzise auf der Zungenmitte.
Preis: 7,60 | www.weingartner-esslingen.de

#verkostung #weine

Nicht nur für
«junge» Leute

Favorit
der Verkoster

Mein lieber
Scholli



**Weingärtnergenossenschaft
Hohenneuffen-Teck eG
Easy Red fruchtig**

11,0 Vol.-%

Die Nase deutet es mit saftiger Beerenfrucht schon an: unkomplizierter Spaß im Glas, zugängliche Art, viel Beerenfrucht, ganz sanftes Tannin, zarte Restsüße. Und, auch wenn der Name jung klingt, daran haben auch Ältere ihren Spaß.

Preis: 5,50 Euro

www.weingaertner-neuffen.de

**Weingärtner Marbach eG
2018 Dichterfürst Rotwein lieblich**

11,5 Vol.-%

Dunkel im Glas, dunkel in der Nase: Schwarzkirsche trifft auf Zigarrenkiste. Im Mund dann eher die Mischung aus Kirsche und Schokolade, endet leicht süß. Entfernt erinnert es an Mon Chéri – was ja nichts Schlechtes ist.

Preis: 5,90 Euro

www.weingaertner-marbach.de

**Winzer vom Weinsberger Tal eG
Bergrebell Rotwein**

12,0 Vol.-%

Sehr dunkles Lila im Glas. Zeigt dann viel Würze in der Nase, vor allem Kräuter wie Salbei, Thymian, auch Zeder. Im Mund zugänglicher, hat Frucht, bleibt dennoch schlank und trinkfreudig.

Preis: 5,95 Euro

www.weinsbergertal-winzer.de

**Weingärtner Marbach eG
Tobias Mayer Rotwein Cuvée
halb trocken**

12,5 Vol.-%

Ein Fest für Fruchtfans: Holunderbeere trifft Cassis, viel dunkle Frucht in der Nase. Im Mund ganz ähnlich, Schwarze Johannisbeere, lebendige Säure, etwas Gerbstoff. Perfekt zum Wildbraten oder auch zum rosa gebratenen Steak.

Preis: 6,90 Euro

www.weingaertner-marbach.de

**Weinmanufaktur Untertürkheim eG
2018 Cuvée Rouge feinherb**

11,5 Vol.-%

In der Nase eine Mixtur aus Schwarzte, Holunderbeere und Zedernholz, sehr ansprechend. Im Mund wirkt er freundlich, wieder die intensive Frucht, dazu kommt vitale Säure, insgesamt sehr schöner Trinkfluss.

Preis: 10,40 Euro

www.weinmanufaktur.de

**Lauffener Weingärtner eG
2019 Lauffener Weingärtner Lesestoff
Rotwein Cuvée halb trocken**

12,5 Vol.-%

Steht sehr dunkel im Glas, umso größer ist die Überraschung in der Nase und im Mund: sehr zugänglich, dunkle Kirsche trifft auf schlanken Körper, trinkt sich sehr einfach, ist beinahe erfrischend und kein Monster.

Preis: 7,00 Euro

www.lauffener-wein.de

**Heuchelberg Weingärtner eG
Für Weltretter halbtrocken**

12,5 Vol.-%

Nicht von der ungewöhnlichen Verpackung blenden lassen – das ist richtiger Rotwein! Deutlicher Holzeinfluss, Zeder, aber auch Brombeere und Hagebutten. Im Mund mit dunkler Fruchtwürze, sanftes Gerbstoffnetz. Bleibt haften.

Preis: 7,97 Euro

www.heuchelberg.de

**Genossenschaftskellerei Heilbronn eG
Weinberg Cuvée Rot halbtrocken**

12,0 Vol.-%

Deutet schon in der Nase an, worum es geht: Schwarzkirsche, etwas Lakritz, auch Schwarztee. Im Mund mit leichter Süße, die Säure bringt das Ganze in die richtige Balance.

Preis: 4,88 Euro

www.wg-heilbronn.de

**Remstalkellerei eG
Primo #1 Cuvée Rot**

12,5 Vol.-%

Bringt alle Typen von Rotweintrinkern an einen Tisch: dunkle, würzige Nase, Kräuter, Zeder, auch Brombeere, sehr vielschichtig. Die Komplexität dann auch im Mund, fast trocken, dennoch mit Schmelz.

Preis: 7,90 Euro

www.remstalkellerei.de

Des Rätsels Lösung: Schillerwein Berühmter Württemberg

Im Glas leuchtet er lachsfarben, daher wird Schillerwein häufig für einen Rosé gehalten. Tatsächlich ist er ein Rotling, zählt also zur vierten Weinart, die es in Deutschland neben Rosé, Rot- und Weißwein gibt. Seine Besonderheit besteht darin, dass er aus einem Verschnitt von Rotwein- und Weißweinträumen entsteht, die zur gleichen Zeit geerntet, vor der Maische vermengt und zusammen gekeltert werden. Für die Herstellung von Schillerwein, der Württemberger Spielart des Rotling, dürfen nur Trauben verwendet werden, die im Anbaugebiet Württemberg wachsen. Außerdem muss er mindestens der Qualitätsstufe QbA entsprechen. Welche Rebsorten der Winzer in welchem Verhältnis mischt, bleibt ihm überlassen. Daher ist der Schillerwein sehr variabel. Zu Lebzeiten Friedrich Schillers war er gar die bedeutendste Weinsorte. Als echter Schwabe schätzte auch der Dichter diesen lieblichen Tropfen seiner Heimat. Dennoch ist er nicht der Namenspate. Die Bezeichnung geht auf die unterschiedlichen Farbtonungen der einzelnen Traubengattungen zurück, die dem Wein eine schillernde Farbe verleihen. Richtig ist Antwort C.

Freuen dürfen sich über unser Grillpaket mit sechs Flaschen die folgenden Gewinnerinnen und Gewinner:

- Paul Nienaber, Glücksburg
- Karin Felme, Hersbruck
- Anne Renner, Frankfurt am Main
- Olga Roslyakova, Hamburg
- Timm Stoffers, Süßen
- Nik Walburger, Landensberg
- Anja Klein, Bretten
- Angelika Oexl, Dietfurt
- Marietta Stamou, Backnang
- Marvin Hagel, Korntal-Münchingen

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft eG SÜSS & FRUCHTIG Cuvée Rot süß 6,0 Vol.-%

Strahlendes Dunkelrot im Glas. Zeigt in der Nase dunkle Frucht, aber auch Tannenholz, im Mund mit frischer, fruchtiger Säure, sehr schlank, die Süße ist gut eingebunden. Feine, leicht herbe Noten im Abgang.

Preis: 4,40 Euro | www.wzg-weine.de

Weingärtner Markelsheim eG 2018 Trollinger 3 Stern trocken 11,5 Vol.-%

Ungewöhnliche Nase, eindeutig Hagebuttenmark und Schokolade. Im Mund zunächst mit frischer Art, vielleicht Weichselkirsche, auch etwas Gerbstoff. Harmonisch, trinkt sich herrlich unkompliziert und leichtfüßig. Endet nahezu trocken.

Preis: 6,20 Euro

www.markelsheimer-wein.de

Weingärtner Markelsheim eG 2018 Markelsheimer Tauberberg Acolon lieblich 11,5 Vol.-%

Sehr dunkel im Glas, undurchdringlich. In der Nase Zeder, leicht fleischig, Bitterschokolade. Dann mit Holunderbeersaft, wieder Schokolade, etwas Tannin. Bleibt gut im Mund haften.

Preis: 5,90 Euro

www.markelsheimer-wein.de

Amthof12 – Weingärtner Oberderdingen-Knittlingen eG 2020 Portugieser feinherb 12,0 Vol.-%

Ausdrucksvolle Nase, sogar eine Spur Graphit findet sich neben dunkler Beerenfrucht und etwas Zeder. Im Mund dann leichtfüßig, vor allem dominiert satte Kirschrucht. Und trotzdem markante Gerbstoffe.

Preis: 4,90 Euro | www.amthof12.de

WG Sternenfels eG 2020 Portugieser halbtrocken 12,0 Vol.-%

Transparentes Lila im Glas. Duftet nach frisch geschlagenem Holz, dazu kommt Schwarzkirsche. Im Mund ausgewogen, nur leichte Süße, sauber eingebunden. Hinterlässt Frische im Mund.

Preis: 4,00 Euro | www.wg-sternenfels.de

Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen-Teck eG 2017 Portugieser dr Jong 11,5 Vol.-%

Ungewöhnliches Bouquet: englische Teerose in der Nase, duftig, dazu kommt rote Beerenfrucht. Relativ schlank, fokussiert, nicht ausladend im Mund. Zarte Rotfruchtigkeit, sogar Malve, auch am Gaumen. Ein feiner Wein.

Preis: 5,20 Euro

www.weingaertner-neuffen.de



#verkostung #weine

Besser gleich
6 Flaschen
einlagern



Weingärtnergenossenschaft Metzingen eG
2019 Metzinger Hofsteige Samtrot halbtrocken
11,5 Vol.-%
Duftige Nase, zur Johannisbeere kommen duftige Noten von Malve und Hibiskus. So zart, wie er riecht, ist er auch im Mund: feine Frucht, Eleganz, zarte Säure, seidige Gerbstoffe. Pure Silkyness!
Preis: 7,90 Euro | www.wein-metzingen.de

Felsengartenkellerei Besigheim eG
2020 Samtrot lieblich
12,0 Vol.-%
Der Wein ist hell und transparent im Glas. In der Nase helle, rote Blüten, Hibiskus. Süße Johannisbeere und Erdbeere dann im Geschmack, zeigt sich stets leichtfüßig.
Preis: 5,99 Euro
www.felsengartenkellerei.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn eG
2019 Edelis Samtrot Kabinett lieblich
11,5 Vol.-%
Duftet nach Malvenblüten, dazu kommt auch heller Tee. Im Mund zunächst mit leichter Beerensüße, dann kommt eine Spur Gerbstoff dazu. Bleibt aber immer elegant und fein, ein zartgliedriger Wein.
Preis: 6,07 Euro | www.wg-heilbronn.de

Weinkellerei Hohenlohe eG
2020 Samtrot Spätlese fruchtig
12,5 Vol.-%
Eine saubere Beerennase mit Brombeere und Johannisbeere. Im Mund mit einem Hauch von Mehrfruchtmarmelade, die deutliche Süße trifft dann auf etwas Herbes, leichte Gerbstoffe.
Preis: 7,30 Euro
www.weinkellerei-hohenlohe.de

Lauffener Weingärtner eG
2019 Lauffener Katzenbeißer Samtrot Kabinett halbtrocken
11,8 Vol.-%
Fliederbeersaft und Brombeere in der Nase. Schöne Fruchtigkeit dann auch im Mund, dazu kommt eine leichte Holzwürze, sogar Lakritze. Kleidet den ganzen Mundraum aus, ist dennoch frisch und zugänglich.
Preis: 5,60 Euro | www.lauffener-wein.de

Winzer vom Weinsberger Tal eG
2018 Samtrot Spätlese
13,5 Vol.-%
In der Nase zeigen sich neben der Kirschfrucht auch rote Blüten, vor allem Malve. Im Mund nicht ganz so duftig, sondern mit viel frischer Beerennose, auch Gerbstoff. Kann sicher noch ein wenig reifen.
Preis: 7,95 Euro
www.weinsbergertal-winzer.de

Winzer vom Weinsberger Tal eG
2020 Samtrot «Junge Linie» lieblich
12,0 Vol.-%
Helle Beerenfrucht in der Nase, auch Blüten, fein und duftig. Im Mund mit eleganter Süße im Kern, darum etwas Gerbstoff. Die Säure ist zurückhaltend, der Wein legt sich geschmeidig auf den Gaumen.
Preis: 5,95 Euro
www.weinsbergertal-winzer.de

Bottwartaler Winzer eG
2019 Premium Samtrot halbtrocken
11,5 Vol.-%
Sehr hell im Glas, leichtfüßig in der Nase. Viel Hibiskus und Hagebutte. Im Mund nur mit ganz leichtem Gerbstoff. Bleibt zurückhaltend, feingliedrig, nie vordergründig. Ein Wein, dem man zuhören muss.
Preis: 6,45 Euro
www.bottwartalerwinzer.de

Weingärtner Marbach eG
2018 Marbacher Neckarhölde Samtrot halbtrocken
12,0 Vol.-%
Im Glas zeigt sich ein leichtes, transparentes Rot. In der Nase duftet es nach Rosenblüten und Mandeln, sehr elegant. Im Mund mit fruchtigen Johannisbeeren, feine lebhaft Säure, feingliedrige Art. Bleibt schön am Gaumen hängen.
Preis: 6,90 Euro
www.weingaertner-marbach.de

Collegium Württemberg eG
2019 Edition Württemberg Samtrot
feinherb

12,5 Vol.-%

Transparentes Rot im Glas, in der Nase zart blütenduftig, aber auch Mandelaromen. Im Mund ebenfalls leicht und feingliedrig, dazu kommt aber ein deutlicher Gerbstoff. Das macht den Wein interessant und vielschichtig.

Preis: 7,90 Euro

www.collegium-wuerttemberg.de

Fellbacher Weingärtner eG
2019 Samtrot C fruchtig

12,0 Vol.-%

Schönes helles Rubinrot im Glas. Zur Frucht von roten Beeren und Kirschen kommt feine Kräuterwürze in die Nase. Im Mund wirkt er trockener, als er ist, die Süße ist sehr schön eingebaut. Ein geschmeidiger Tropfen.

Preis: 6,70 Euro | www.fellbacher-weine.de

Weingärtnergenossenschaft
Rohracker eG

2020 Heroldrebe halbtrocken

12,5 Vol.-%

Sehr intensive Nase, zur Beerenfrucht kommen leicht fleischige Noten, Bouillon. Im Mund eher trocken vom Gefühl her, der Wein hat Gerbstoff, Struktur, auch Tiefe. Für die Gewichtsklasse eine ganz schöne Länge.

Preis: 6,50 Euro | www.wg-rohracker.de

*Eine echte
Delikatesse*



Lembergerland Kellerei Rosswag eG
2020 Muskattrollinger halbtrocken

11,5 Vol.-%

Deutlicher Duft von Malvenblüten, intensiv und sehr ansprechend. Die Duftigkeit setzt sich im Mund fort, ganz leicht, fast tänzelnd ist der Wein, und das auf solider Gerbstoffbasis. Ein wirklich interessanter Tropfen.

Preis: 6,50 Euro | www.lembergerland.de

Weinmanufaktur Untertürkheim eG
2020 Muskat-Trollinger feinherb

11,5 Vol.-%

Leuchtend, hell im Glas. In der Nase eine Mischung aus Hibiskustee und Roter Johannisbeere. Leichtes CO₂, wieder eine feine, fast zarte Art am Gaumen, darunter das feste Gerbstoffkorsett. Komplex und interessant.

Preis: 9,10 Euro | www.weinmanufaktur.de

Felsengartenkellerei Besigheim eG
2020 Muskat-Trollinger lieblich

11,5 Vol.-%

Ganz helles Rot im Glas, nahezu transparent. In der Nase dann frischer Kirschsafft, dass gleiche Geschmackserlebnis dann auch im Mund. Sehr lieblich, einschmeichelnd, umspielt die Zunge mit Frucht und Charme.

Preis: 6,99 Euro
www.felsengartenkellerei.de

Remstallkellerei eG
2019 Muskattrollinger «MT» fruchtig

11,0 Vol.-%

Duftet deutlich nach Hibiskustee und Lavendelhonig, leichtfüßig und elegant. Im Mund setzt sich der transparente, seidige Eindruck fort. Nur leichte Beerenfruchtnoten, beinahe schwebend, ätherisch.

Preis: 5,95 Euro | www.remstallkellerei.de

Fellbacher Weingärtner eG
2018 Fellbacher Lämmli
Spätburgunder «P» Auslese lieblich

12,5 Vol.-%

Im Glas mit wirklich dunkler Farbe, auch in der Nase vor allem dunkle Würze. Der Holzeinfluss ist spürbar, ein Spur Unterholz zeigt sich, insgesamt viel Kraft und Dichte. Ziemliche Länge, sehr erwachsener, fast maskuliner Wein.

Preis: 13,50 Euro
www.lauffener-wein.de

Tourismus & Reisen



Vo der
Gaschdschdub
bis zom
Rebschdogg





Mittlerweile hat sich das Netzwerk «Weinsüden Weinorte» fest verankert. Das liegt nicht zuletzt an der exzellenten Auswahl jener Weindestinationen, die Genussurlauber das volle Programm bieten: von der Gaststube mit Lokalkolorit bis zum Weinlehrpfad mit Schnappatmungsparanoramien. Metzingen, Brackenheim und Vaihingen an der Enz sind die nächsten Weinparadiese in dieser Reihe. **Text: Eva Maria Dülligen**

Die Weinsüden Weinorte laden zum Verweilen, Genuss und Erleben ein. Stets im Mittelpunkt: der Wein. Mittlerweile tragen bereits 53 Städte und Gemeinden das Gütesiegel «Weinsüden Weinorte» und helfen dem Urlauber, «seine» ganz spezielle Weinregion mit deren typischen Rebsorten, Geschichte des Weinbaus und einzigartiger Landschaft zu entdecken. Nicht zu vergessen die ungezwungenen Begegnungen mit den Menschen vor Ort, mit denen man in gemütlicher Atmosphäre bei einem Schoppen Wein über Gott und die Welt philosophieren kann. Obwohl nicht weit voneinander entfernt, bietet jede dieser Weinregionen natürlich ihren ganz besonderen Charme und Charakter. So präsentieren wir Ihnen wieder drei attraktive Weinorte, die mehr als einen Besuch wert sind. Begleiten Sie uns nach Vaihingen an der Enz, die als «Internationale Stadt der

Rebe und es Weins» die gesamte Palette der württembergischen roten und weißen Rebsorten bietet. Auch in Brackenheim, der größten Weinbaugemeinde Württembergs und Geburtsstadt von Theodor Heuss, spielt die Weinkultur seit jeher eine tragende Rolle. Zahlreiche Angebote rund um das Thema Wein - von der klassischen Weinprobe bis hin zu speziellen Weinerlebnistouren - machen Lust auf mehr. Klein, aber fein lautet dagegen die Devise in Metzingen, der kleinsten Weinbaugemeinde des Weinlandes Württemberg, die sich seit dem Herbst 2020 mit dem Gütesiegel «Weinsüden Weinort» des Tourismusnetzwerks Baden-Württemberg (TMBW) schmücken darf. Als südlichste Weinbaugemeinde ist Metzingen außerdem zugleich Anfang und Ende der Württemberger Weinstraße. Auf geht's - in die dritte Runde unseres Weinort-Hoppings im Süden. 

«Weinsüden Weinorte»

Mit diesem frisch ins Leben gerufene Siegel trifft eine Jury aus Tourismus-Experten und Repräsentanten der Weinbranche eine Auswahl. Das Tourismusnetzwerk Baden-Württemberg - TNBW - würdigt Orte des gesamten Bundeslandes, die die heimische Weintradition auf besondere Weise erlebbar machen. Unter hunderten Weinorten hat die weintouristische Institution bis dato insgesamt 53 Weinbaugemeinden zwischen Mannheim und dem Bodensee mit dem Titel belohnt. Dieser gilt zunächst für drei Jahre. Erfüllt sein müssen neun Mindestkriterien, unter anderem eine enge historische Verknüpfung des Ortes mit dem Weinbau, ortsansässige Weinbaubetriebe und Weinwanderwege. www.weinsueden-ort.de

#weinreise #weinerlebnis



Fotos: Antje Seeling, Achim Mende, z.Vg.



Tipp 1

||| Dreiklang auf dem Smartphone,

Unter strahlendem Himmel fühlt man sich auf dem Marktplatz von Vaihingen wie in der schwäbischen Toskana. Und die wild fotografierenden Tagestouristen fangen unermüdlich den «Vaihinger Dreiklang» mit ihren Smartphones ein. Das architektonische Ensemble wird von einem Stadtführer kommentiert: «Das Rathaus zu unserer Linken symbolisiert die bürgerliche Hoheit, rechts daneben stellt die evangelische Stadtkirche die klerikale Hoheit dar und dort oben sehen wir in Form von Schloss Kaltenstein die weltliche Hoheit.»

Als Startpunkt unserer «Weinsüden Weinorte»-Tour eignet sich der Marktplatz im mittelalterlichen Stadtzentrum bestens. Geprägt von bilderbuchhaften Fachwerkbauten, teils aus dem 12. Jahrhundert, lockt Vaihingen von hier zur reizvollen Genuss-Kultur-Reise. Rahmende Kulisse des Weinortes bilden Reste der antiken Stadtmauer und der 1492 erbaute Pulverturm. Wir kehren in einer Weinstube ein. Zwischen Lemberger und Trollinger schwankend, fällt die Wahl auf einen Lemberger, der sich wenig später mit seinem Pfefferl königlich zur Tellersülze vom Hochlandrind macht. Vaihingen an der Enz trägt seit 1987 offiziell den Titel «Internationale Stadt der Rebe und des Weins». So liegt es nahe, dass der Ort über einen Weinlehrpfad verfügt: Über drei Kilometer wandern wir durch die idyllische Landschaft des Klosterbergs. Hinweistafeln erläutern die unterschiedlichen Facetten des Weinbaus und auch, welche Eidechsen und Salamander sich in den Terrassenmauern wohlfühlen. Und zwischendurch kann man den Blick von bestimmten Punkten bis zur Schwäbischen Alb, den Löwensteiner Bergen und in das mittlere Neckartal schweifen lassen. Nördlich von diesem Rundweg liegt der nicht minder attraktive Rotweinlehrpfad, den wir morgen abwandern werden.



Der passende Wein

**Lembergerland
Kellerei Rosswag
401 Herzblut 2019
13 Vol.-%**

«401» steht für die Anzahl der Stäffele, hochdeutsch: Stufen, vom Enz-Ufer bis zu den höchsten Weinbergmauern. Und dieses «Herzblut» vermählt den heimischen Lemberger mit den internationalen Rebsorten Merlot und Cabernet Sauvignon: mediterrane Kräuter im Duft, geräucherte Veilchen treten hinzu. Herrlich zum marinierten Rehulasch.

**Preis: 12,50 Euro
www.lembergerland.de**





Tipp 2

Freies Atmen in der Heuss-Stadt

Sätze wie «Ohne die bürgerliche Freiheit können wir nicht atmen» haben heutzutage brennende Aktualität. Der Zitat-Urheber Theodor Heuss, erster deutscher Bundespräsident und begeisterter Weinfreund, kam in Brackenheim zur Welt. Bevor wir ins ihm gewidmete Museum seiner Geburtsstadt gehen, stärken wir uns im Gasthaus «Hotel Adler». Regionalen Charme versprüht die familiengeführte Traditionsgaststube, wärmende Sonnenstrahlen ziehen uns in den hübschen Innenhof, wo wir zarten Zwiebelrostbraten mit Spätzle vom Brett genießen. Dazu mundet eine Lemberger Spätlese des Weinkonvent Dürrenzimmern: Geschmeidiges Tannin und dunkle Beerenfrucht konturieren das saftige Schmorfleisch. Auch das hausgemachte Rosmarineis mit Aprikosenragout ist ein Genuss. Doch die Karten fürs Theodor-Heuss-Museum wollen eingelöst werden. Im ehemaligen Obertorhaus kommt man dem liberalen Politiker näher - als Staatsmann, Literat und Journalist mittels Bild- und Tondokumenten, Filmen und ausgewählten Exponaten.

Aufgeladen vom demokratischen Geist des berühmtesten Städtesohns, geht es weiter zum kombinierten Natur- und Weinlehrpfad im Zweifelberg. Die Brackheimer Lage, deren Bodenformationen Keuper und Buntsandstein sich an Felswänden erfassen lassen, gibt immer wieder den Weitblick über das Heilbronner Land frei. 160 Schautafeln geben Einblick in Rebsorten, Weinbau oder die heimische Vogelwelt. Wer Glück hat, erheischt auf dem zwei Kilometer langen Themenweg eine vorbeihuschende Smaragd- oder Bergeidechse. Garantiert ist auf jeden Fall eine vinologische Kostprobe an der Alten Weinberghütte, wo «am Wochäend bwirted isch», wie uns ein vorbeiwandernder Schwabe mitteilt. Den Wein-to-go am Ausschank mit Aussichtskanzel - ein Lemberger der Lage Zweifelberg - lasse mir uns freilich ned entgeha. 

Der passende Wein

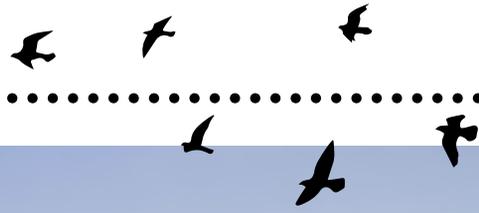
Weinkonvent Dürrenzimmern
2018 Lemberger Edition
Cellarius - Eichenfass
14 Vol.-%

Die Nase gibt zarte Herzkirschnoten frei. Dahinter Nuancen von Küchenkräutern und Lavendel. Geschmeidiges Tannin am Gaumen, gutes Gleichgewicht von subtiler Süße und eingewobener Säure. Glatte, leicht schmelzige Struktur, viel dunkle Waldbeeren. Perfekter Partner zu geschmorten Wildgerichten.

Preis: 11,50 Euro
www.weinkonvent-duerrenzimmern.de



#weinreise #weinerlebnis



Fotos: Carsten Götze, anzock photography, Michael Mayer, z. V. g.

#weinreise #weinerlebnis



Fotos: SAT/Th. Rathay, Achim Mende, Thomas Kiehl, z. V. g.



Tipp 3

Der schwäbische Vulkan

Metzingen ist quasi auf einem Vulkan gebaut. Umgeben von Vulkanbergen, deren Untergrund massenhaft Fossilien aus dem Urmeer birgt, liegt dieser Weinort am Fuß der Schwäbischen Alb, am Eingang zum Ermstal. Absoluter Besuchermagnet ist das historische, denkmalgeschützte Ensemble der sieben Keltern auf dem Kelternplatz, wo es an sonnigen Tagen wie in einem Bienenstock zugeht. Unter einem der Fachwerkdächer hält die Vinothek ein ansehnliches Angebot der hiesigen Weingärtnergenossenschaft zum Verkosten und Kaufen bereit: vom ehrlichen Qualitätswein bis hin zur in der Barrique ausgebauten Cuvée der umliegenden Weinberge - die übrigens zu den höchsten Württembergs gehören. Nachdem wir Chardonnay und Bio-Spätburgunder Brauner Jura sowie den Silvaner Vulkantuff in der Vinothek verkostet haben, zieht es uns zu ihren Wurzeln, in die von der UNESCO zum Biosphären-Reservat geadelte Kulturlandschaft mit ihrem Weinerlebnisweg. Kern dieser Weinberge bilden 17 Millionen alte Basaltuffschlote. Die mineralischen Böden sind auf 30 Hektar Heimat für rund 20 verschiedene Rebsorten mit dem Fokus auf Spätburgunder, Müller-Thurgau und Silvaner. Ein Wegabschnitt klärt über den «Duft im Weinberg» auf. Wildwachsende Heilkräuter wie Lavendel, Thymian oder Wermut verströmen intensiven Duft und prägen später die Weine. Tafeln porträtieren den Weinbergspfirsich, die aromatische Wildform der Steinfrucht. Am liebsten würde man hier den herrlichen Spätsommertag im Rebenmeer ausklingen lassen. Doch das Weinbau-Museum in der Altstadt, das eine Weinzeitreise bis ins 11. Jahrhundert, 27 Stationen durch die regionale Weinbaugeschichte und einen 350 Jahre alten zwölf Meter langen Kelterbaum verspricht, steht noch auf dem Programm: Hier kann man tausendjährige Weinbautradition einatmen. 

Der passende Wein

**Weingärtnergenossenschaft
Metzingen-Neuhausen e.G.
2019 Vulkantuff - Silvaner
12 Vol.-%**

In der Tat legt sich ein winziger Vulkan auf die Zunge. Bereits in der Nase rauchige Anklänge und Nuancen von getoasteten blauen Blüten. Weicher Gaumen, Kräuterwürze, die ihn durchdringt. Mittelschwerer Körper, langes ausgewogenes Finish. Helle Freude bereitet der schwäbische Vulkan-Wein zu frittiertem Geflügelfleisch.

Preis: 12,50 Euro
www.wein-metzingen.de





Das Gourmet-Interview
Goldenes Händchen
im Fellbacher
«Goldberg»

Seit diesem Jahr strahlen zwei Michelin-Sterne über einem Restaurant, das etwas versteckt im ersten Stock der eher schmucklosen Schwabenlandhalle in Fellbach untergebracht ist. Der Küchenchef des «Goldberg», Philipp Kovacs, hat ein goldenes Händchen am Herd und setzt dabei mit seinem Konzept «Hier und jetzt» vor allem auf Regionalität der Produkte.

Interview: Rudolf Knoll, Fotos: Roland Bauer



Wie lebt es sich als Zwei-Sterne-Küchenchef, war diese Verleihung eine echte Überraschung?

Auf jeden Fall eine kleine Sensation. Als wir 2015 den ersten Stern bekamen, wussten wir schon, dass wir gute Arbeit leisten. Aber jetzt sind wir eines von sieben Zwei-Sterne-Häusern in Württemberg. Das macht stolz. Wobei das auch Teamwork ist. Ein Stern gehört meinem großartigen Souschef Florian Pentzlin. Ebenfalls großen Anteil am Erfolg hat Restaurantleiter und Sommelier Josip Stjepandic.

Gibt es Leute, die Sie in Ihrer Entwicklung besonders geprägt haben?

Einer war zweifellos der Chef im «Vila Joya» in Portugal, der Österreicher Dieter Koschina, der seit 21 Jahren zwei Sterne vorweisen kann und täglich ein neues Menü kreiert. Und dann mein fast väterlicher Freund aus München, der auch aus dem Fernsehen bekannte Otto Koch, der mich eine Weile unter seine Fittiche nahm, mich beim Controlling schulte und dem ich unter anderem den Kontakt nach Portugal zu verdanken habe. Viel profitiert habe ich auch von zweieinhalb Jahren in einem Sterne-Restaurant im Schweizer Interlaken, wo ich als Jüngster im Team zum Souschef befördert wurde und lernte, unter viel Druck zu arbeiten.

Hatten Sie sich schon früh entschlossen, Koch zu werden?

Ein Auslöser war sicherlich, dass zuhause immer nur Gutes auf den Tisch kam. Meine Mutter liebte es italienisch. Ich habe schon früh Bücher von Heinz Winkler studiert und damit experimentiert. Während meiner Lehrzeit war ich auch mal Zweiter bei einer Heilbronner Köche-Stadtmeisterschaft. Meinen Bundeswehrdienst wollte ich statt in der Kantine gern in einem Offizierskasino absolvieren. Das funktionierte nicht, also entschied ich mich für den Zivildienst.

Hat sich Ihre Küche in den gut zehn Jahren im «Goldberg» verändert?

Wir entwickeln uns immer weiter. Ich überschreibe das aktuell mit «Hier und jetzt». Das erste Wort steht für die Regionalität der Produkte, ein Gebot der Stunde. So haben wir zum Beispiel Hummer von der Karte genommen, den gibt es nur mehr auf besonderen Wunsch. Das Wort «jetzt» steht für eine saisonale Komponente der Gerichte. Inzwischen bieten wir auch ein vegetarisches →

Vita



Philipp Kovacs wurde vor 39 Jahren in Heilbronn geboren. Die Eltern, die gern im Elsass speisten, sorgten für eine kulinarische Vorprägung. Als 16-Jähriger fand er Spaß an einem Praktikum in einer Küche, war in den Lehrjahren unter anderem im «Adler» in Asperg tätig, bestand die Küchenmeister-Prüfung in Bad Reichenhall und bekam bei Stationen in Österreich, der Schweiz sowie dem portugiesischen Zwei-Sterne-Restaurant «Vila Joya» in Portugal weiteren Schlift. Prägend war die Zusammenarbeit mit dem Münchner Otto Koch. Kurzzeitig war er im Fellbacher «Zum Hirschen» bei Armin Karrer tätig, ehe er 2010 das «Goldberg» (betrieben vom renommierten Caterer Rauschenberger) als Küchenchef übernahm. 2015 war der erste Stern fällig. Dass er auch für im wahrsten Sinne des Wortes große Aufgaben reif ist, zeigte er mehrfach bei der VINUM-Rotwein-Gala, als er für über 300 Gäste großartig aufkochte.
www.goldberg-restaurant.de

Gourmet-Interview



Menü an, sogar inklusive entsprechender Stopfleber. Und 80 bis 90 Prozent unseres Gemüses kommen aus Baden-Württemberg. Alle Mitarbeiter im Service wissen, woher die Zutaten stammen.

Sie pflegen bei den Menüs drei Linien, die Sie mit «Abenteuer», «Zeitlos» und «Zukunft» überschreiben. Vegetarisch ist die Zukunft, unter anderem mit geschmortem Kohlrabi und gebackener Aubergine. Was ist für Sie zeitlos und abenteuerlich?

Zeitlos sind beispielsweise für mich Gerichte wie Lachsforelle, Störfilet und Perlhuhnbrust. Unter Abenteuer reihe ich dagegen eher Gelbflossen-Thunfisch, Seehecht und Rinderücken ein.

Es gibt besternte Köche, die regelrecht Gemälde auf die Teller zaubern, mit etlichen Zutaten. Machen Sie so etwas auch?

Für mich ist der Geschmack entscheidend. Dafür brauche ich keine Verzierungen. Ich begnüge mich lieber mit drei bis vier Zutaten auf dem Teller.

Was sind die Favoriten Ihrer Gäste?

Saibling und Forelle aus dem Schwarzwald sind Renner, wenn sie auf der Karte stehen.

Haben Sie selbst besondere Vorlieben?

Ich mag die Oma- und Mama-Küche mit Linsen, Fleischküchle mit Kartoffelsalat. Damit bin ich im siebten Himmel. Zuhause gibt es auch häufiger Pasta, etwas vom Grill mit Ge-

müse. Auf jeden Fall nichts, was einer Mastentierhaltung entstammt.

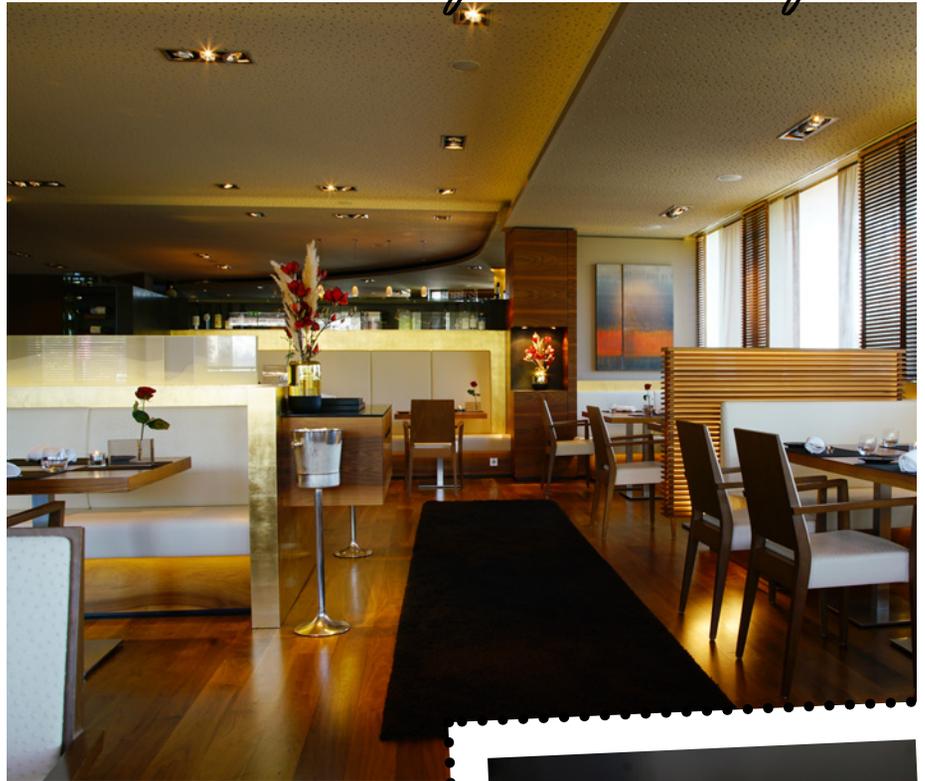
Gibt es etwas, worauf Sie selbst nie Appetit haben?

Zu Kutteln und anderen Innereien finde ich keinen Bezug.

Bilden Sie sich kulinarisch weiter, zum Beispiel durch Besuche bei renommierten Kollegen?

Ich gehe besonders gern in aufstrebende Restaurants und bin dabei ein ganz unkomplizierter, normaler Gast.

Welche Rolle spielt der Wein in Ihrem Leben, nicht nur im «Goldberg»?



Auf jeden Fall eine wichtige. Vor allem in der Kombination mit gutem Essen ist Wein eine Vervielfältigung der Gaumenfreuden.

Welches Zusammenspiel wird zwischen Wein und Küche im Restaurant praktiziert?

Ich denke, ein sehr intensives. Jedes Gericht probiere ich gemeinsam mit unserem Sommelier Josip. Er hat ein unglaubliches Weinswissen und weiß auch sehr genau, wie eine Speise auf bestimmte Weine abgestimmt werden soll. Wir sind inzwischen seit elf Jahren ein eingespieltes Team auf diesem Feld. Wenn er mal sagt, zu dem Gericht passt kein Wein, dann kommt es nicht auf die Karte. Zu unseren Menüs bieten wir auch diverse

Weinbegleitungen an, eine Offerte, die gern angenommen wird.

Was halten Sie von der Weinentwicklung in Württemberg?

Sehr viel. Wir haben auch zahlreiche Weine aus der Region auf der Karte und durch Josip einen sehr guten Draht zu vielen Weinmachern. Ich finde, es ist wichtig, Gästen von auswärts aufzuzeigen, welche guten Weine in Fellbach und Umgebung erzeugt werden. Unsere Gewichtung bei den Farben Rot und Weiß ist halbe-halbe.

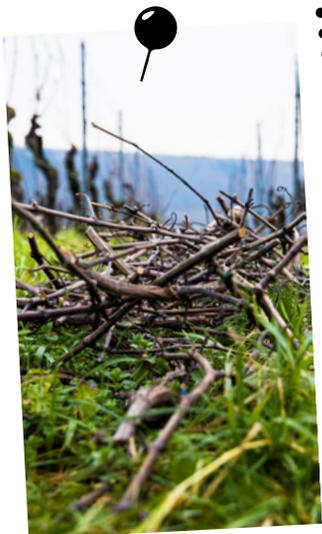
Wie stehen Sie zur schwäbischen Muttermilch Trollinger?

Das war mal eher ein Stammtischwein, der

aber eine sehr gute, interessante Entwicklung genommen hat. Etliche Weingärtner haben erkannt, dass Trollinger besondere Qualitäten haben kann.

Bleibt neben Ihrem Beruf noch Zeit für Hobbys?

Früher habe ich mal Fußball und Tennis gespielt, dafür fehlt heute die Zeit. Sportlich bin ich gern mit dem Mountainbike unterwegs, aber inzwischen etwas vorsichtiger, seit ich mir mal bei einem Sturz die Schulter ausgekugelt habe. Gelegentlich gehe ich ins Fitness-Studio. Gern gehe ich mit meiner Lebensgefährtin, die auch in der Branche, im Event-Marketing, tätig ist, essen. 



Volkard Schwarz
Rebenschnitt, Januar



Frank K. Matyas Zauneidechse, April



Monika Bordt Ice Ice Baby...,
Dezember

Wir suchen das Weinfoto des Jahres!



Christian Voigt Faszination
Remstal, September

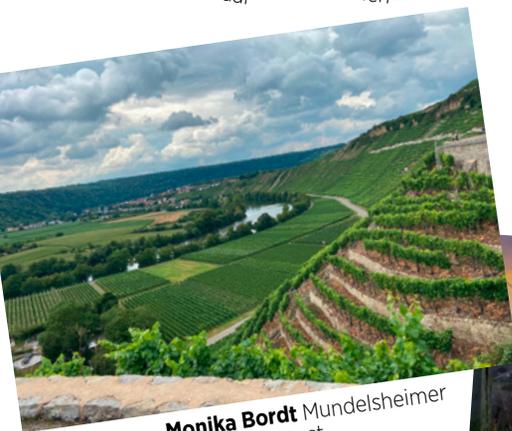


Carolin Golter Kirschblüte am Sonnen-
berg in Stetten, Februar

Lieben Sie den Blick vom Württemberg auf die Reben? Gehen Sie gerne aufs Weindorf in Heilbronn? Oder gibt es einen besonders gelungenen Schnappschuss von Ihnen beim Viertele auf der Terrasse? Ob von den terrassierten Steillagen an Neckar und Enz, der Neckarschleife bei Mundelsheim, den Bessen im Remstal oder dem Weinkeller in Hohenlohe. Es gibt so viel Schönes in der Weinheimat Württemberg. Nichts wie her damit! Wir wollen Ihre Aufnahmen, Ihre Impressionen aus der Weinheimat Württemberg - und wollen sie alle zeigen. Auf dem Fotoportal unter www.weinheimat-wuerttemberg.de können Sie Ihre schönsten Aufnahmen hochladen, alle vier Wochen wird ein Foto des Monats gewählt. In dieser Ausgabe küren wir das «Weinfoto des Jahres 2020» - und Sie entscheiden!



Isabell Kübler Im Bottwartal, Juni



Monika Bordt Mundelsheimer
Käsberg, August



Marleen Häfele
Sonnenuntergang am
Lindelberg, März



Ruth Ursula Pohl
Altes Wengerthaeusle, Oktober

Simone Mathias Steil.Lagen.Wein, Juli





Christiane Mäder Pfefferberg
Hohenhaslach, November

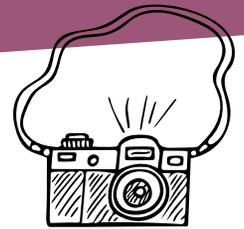


Florian Langer Über der Neckarschleife strahlt
der Mohn, Mai

#weinheimatwürttemberg

Mitmachen

Mitmachen Schreiben Sie uns einfach Ihren Monats-Favoriten, Ihren Namen sowie Ihre Postadresse. Entweder per Mail an info@weinheimat-wuerttemberg.de oder per Post an: Weinheimat Württemberg eG, Raiffeisenstrasse 6, 71696 Möglingen. Und gewinnen Sie mit etwas Glück ein Weinpaket aus Ihrer Weinheimat Württemberg mit ausgewählten Spezialitäten der Württemberger Weingärtnergenossenschaften.
Einsendeschluss ist der 10. Dezember 2021



Teilnahmebedingungen: Teilnahmeberechtigt an der VINUM-Leserverlosung sind ausschliesslich Personen, die das 18. Lebensjahr vollendet haben. Die Gewinner und Gewinnerinnen werden ausgelost und persönlich benachrichtigt. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung der Preise ist nicht möglich. Datenschutz: Alle beim Gewinnspiel erfassten Daten sind nur für die Gewinnermittlung und Kontaktaufnahme im Gewinnfall bestimmt. Details: www.weinheimat-wuerttemberg.de/sonstiges/agb/gewinnspiel

Unfassbar rein.

Aus der einzigartigen **Ensinger Bio-Geosphäre.**



bio
mineralwasser

#termine #geselligkeit

Highlights Oktober bis März

Oktober

15. Oktober 2021

Finissimo Einfach vorbeikommen und genießen: Am Freitagabend kann man im Gewölbekeller der Uhlbacher Kelter das Wochenende mit einer interessanten Weinprobe einläuten.

www.collegium-wirtemberg.de

15. bis 17. Oktober 2021

Wein am See Beim Weindorf mit Blick auf den Breitenauer See schenken Genossenschaftskellereien, wie die Winzer vom Weinsberger Tal, und andere Weinbaubetriebe ihre Produkte aus. Die Speisen dazu servieren Gastronomen aus der Region.

www.weinamsee.net

16. und 17. Oktober 2021

Täleswein to go Spaziergänger können die Weine der Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen-Teck dort genießen, wo sie wachsen. Am ersten und dritten Wochenende im Monat sind im Wechsel ihr Stand im Silvanerweg und die Sunset Lounge im Schwarzierlingweg geöffnet. www.weingaertner-neuffen.de

17. bis 31. Oktober 2021

WeinSicht-Treff Die Weingärtner Esslingen laden jeden Sonntag zur Weinverkostung an der Kelter «WeinSicht» in Mettingen ein – mit Aussicht aufs Neckartal und die imposanten Steillagen.

www.weingaertner-esslingen.de

Weinausschank im Grünen Eine gute Auswahl von Weinen, besondere Cocktails und Grillspezialitäten können Gäste sonntags beim Kellereigebäude in Schwaigern genießen – und dabei auch auf Liegestühlen und Picknickdecken entspannen.

www.heuchelberg.de

Wein im Wengertshäusle Jeden Sonntag schenken die Weinsberger Winzer am Wengertshäusle in Löwenstein ihre Erzeugnisse mitten in den Weinbergen aus und servieren dazu Wurst vom Grill.

www.weinsbergertal-winzer.de

Schenkenbergtreff Jungwinzer bewirten an Sonntagen die Spaziergänger am Ausschankwagen, der oberhalb der Frauenkirche und direkt am Weinerlebnisweg steht.

www.weingaertner-esslingen.de

17. bis 31. Oktober 2021

Weinausschank am Wildenberg

Ein toller Blick erwartet die Besucher hoch oben in den Weinbergen beim Grantschener Weinhäusle: Das Weinsberger Tal liegt ihnen zu Füßen, und im Herbst ist die Landschaft eine besondere Augenweide. Bis Ende Oktober schenken die Winzer dort bei schönem Wetter an jedem Sonntag von 13 bis 18 Uhr «Wein & Sekt to go» aus. Das Weinhäusle kann man nicht direkt anfahren, aber von Grantschen ist es nur ein kleiner Spazierweg bis zur genussvollen Rast am Häusle.

www.wg-heilbronn.de

22. Oktober 2021

Canstatter Weinabend Bei einem Sektempfang, einer 6er-Weinprobe und schwäbischem Vesper erfahren die Gäste mehr darüber, welche Rebsorten sich im Travertin verstecken und was der Unterschied zwischen Sekt und Secco ist. www.weinfactum.de

23. Oktober 2021

Weinmacher-Cuvée-Workshop Mit Messzylinder und Pipette entdeckt man die Geschmacksvielfalt des Lembergerlandes und assembliert seine eigene Lemberger-Cuvée. Der Workshop wird am 28. und 29. Oktober noch einmal angeboten.

www.lembergerland.de

23. und 24. Oktober 2021

Kelterbesen Beim traditionellen Herbstbesen genießen Gäste die Weine, besentypische Gerichte und das gemütliche Beisammensein.

www.weinsbergertal-winzer.de

28. Oktober 2021

Afterworkparty Sundowner Bei gutem Wetter gibt's in der Kelter «WeinSicht» in Mettingen erfrischende

Drinks und kulinarische Überraschungen.

www.weingaertner-esslingen.de

29. Oktober 2021

Kelterführung (W)einsichten Begleitet von einem Winzer der Weingärtner Esslingen tauchen Besucher in die Welt der Weine ein, werfen in der Kelter einen Blick hinter die Kulissen, und natürlich dürfen sie auch ein paar gute Tropfen probieren.

www.weingaertner-esslingen.de

November

5. November 2021

Käse und Wein Eine Feinschmecker-Reise, bei der Käsemacher Rick Schneider aus Freudental und Willi Keicher im Festsaal Grantschen Weine besonders gelungene Verbindungen von Wein und Käse vorstellen. www.wg-heilbronn.de

5. bis 7. November 2021

Esslinger Wein- und Kulinariktage Ausgezeichnete Gastronomen verwöhnen die Gäste mit Spezialitäten von Kürbis, Wild, Ente und Gans. Dazu gibt der kleine Handwerkermarkt rund um die Kelter «WeinSicht» schon einen kleinen Vorgeschmack auf die Weihnachtszeit. www.weingaertner-esslingen.de

6. bis 7. November 2021

Gellmersbacher Weindorf Beim Hallenweinspektakel bieten die örtlichen Winzer ihre Erzeugnisse an. www.weinsbergertal-winzer.de

7. November 2021

WeinBergTour im Lembergerland Mehr zur Tradition und Geschichte des Weinanbaus und der unverwechselbaren Steillage von Roßwag erfährt und erlebt man bei dieser Herbstwanderung. www.lembergerland.de

12. November 2021

Kriminelle Weinprobe Die Gäste sind keine Zuschauer, sondern Akteure in einem Krimi-Rollenspiel. Ein

#weinheimatwürttemberg

17. bis 31. Oktober 2021 Weinausschank am Wildenberg

Ein toller Blick erwartet die Besucher hoch oben in den Weinbergen beim Grantschener Weinhäusle: Das Weinsberger Tal liegt ihnen zu Füßen, und im Herbst ist die Landschaft eine besondere Augenweide. Bis Ende Oktober schenken die Winzer dort bei schönem Wetter an jedem Sonntag von 13 bis 18 Uhr «Wein & Sekt to go» aus. Das Weinhäusle kann man nicht direkt anfahren, aber von Grantschen ist es nur ein kleiner Spazierweg bis zur genussvollen Rast am Häusle.

www.wg-heilbronn.de oder

www.wg-heilbronn.de/weinerlebnisse.html#ausschankimweinberg



[www.weinheimat-wuerttemberg.de/
wein-heimat/veranstaltungen/](http://www.weinheimat-wuerttemberg.de/wein-heimat/veranstaltungen/)

bio
mineralwasser



Unfassbar bio.

Aus der einzigartigen **Ensinger Bio-Geosphäre**.
Ensinger Gourmet Bio-Mineralwasser.

- ✓ bio-zertifiziert
- ✓ Qualität aus der Region
- ✓ ausgewogene Mineralisierung
- ✓ gesundheitsfördernde Zusammensetzung
- ✓ Frei von anthropogenen Stoffen, wie z.B. Süßstoffen
- ✓ mit natürlicher Quellschwefelsäure
- ✓ mit 100% regenerativen Energien produziert
- ✓ ressourcenschonende Herstellung
- ✓ Förderung des ökologischen Landbaus
- ✓ umweltfreundliche Mehrwegglasflasche

www.ensinger.de

mehrgängiges Menü und die passenden Weine sorgen im Festsaal Grantschen Weine dafür, dass bei der Suche nach dem Täter alle bei Kräften bleiben.

www.wg-heilbronn.de

Hello Weekend In Großbottwar lässt sich der Feierabend bei feinen Weinen und kleinen Snacks verbringen und das Wochenende in entspannter Atmosphäre einläuten. www.bottwartalerwinzer.de

13. November und 4. Dezember 2021

Fackelwanderung Im Schein ihrer Fackeln ziehen die Wanderer am Ufer der Enz zu den Weinbergen. Weiter geht es über die Himmelsleiter: 400 Stufen führen sie zwischen den Rebstöcken hinauf zur Weinkanzel. Oben angekommen dürfen sich die Teilnehmer an verschiedenen Aussichtspunkten herrliche Weine und kleine kulinarische Überraschungen schmecken lassen und den Blick in die nächtliche Landschaft und ins Lagerfeuer genießen. www.felsengartenkellerei.de

14. November 2021

Wein & Genuss Beim Tag der offenen Tür im Weinhaus Eberstadt können die Weine der Winzer vom Weinsberger Tal und regionale Spezialitäten probiert werden. www.weinsbergertal-winzer.de

18. November 2021

Wein & Schokolade Gemeinsam mit dem bekannten Pâtissier Joachim Habiger aus Fellbach zeigen die Winzer an diesem Abend, dass sich Wein und Schokolade köstlich miteinander kombinieren lassen. www.weingaertner-esslingen.de

18., 19. und 21. November 2021

ESSperimenta An drei Abenden stehen für Besucher Geschmackserlebnisse zum Thema «Kraut & Rüben» auf dem Programm. Sie werden mit Wein und Musik kombiniert und dadurch zu ganz besonderen Momenten. www.lembergerland.de

19. November 2021

Kelterführung (W)einsichten Begleitet von einem Winzer der Weingärtner Esslingen tauchen Besucher in die Welt der Weine ein, werfen in der Kelter einen Blick hinter die Kulissen und natürlich dürfen sie auch ein paar gute Tropfen probieren.

www.weingaertner-esslingen.de

Cannstatter Weinabend Bei einem Sektempfang, einer 6er-Weinprobe und schwäbischem Vesper erfahren die Gäste mehr darüber, welche Rebsorten sich im Travertin verstecken und was der Unterschied zwischen Sekt und Secco ist. www.weinfactum.de

20. November 2021

Frühstück im Weinhaus Zum reichhaltigen Frühstücksbuffet mit selbstgemachten Köstlich-

keiten und herrlichem Blick auf die Weinberge lädt das Weinhaus Eberstadt ein.

www.weinsbergertal-winzer.de

21. November 2021

Märchenhaftes im Weinberg Mit einer Märchenerzählerin begeben sich die Gäste im Lembergerland auf eine zauberhafte Weinwanderung.

www.lembergerland.de

23. November bis 22. Dezember 2021

Esslinger Mittelalter- und Weihnachtsmarkt Besucher staunen über Gaukler, Handwerker, Märchenerzähler und anderes Marktvolk. Außerdem schenken die Weingärtner Esslingen auf dem Weihnachtsmarkt in der historischen Altstadt ihren Glühwein aus. www.weingaertner-esslingen.de,

www.esslingen-marketing.de

25. November 2021

Wein & Wild Zum erlesenen Drei-Gänge-Menü mit Wildspezialitäten bieten die Winzer vier verschiedene Weine zur Verkostung an.

www.weingaertner-esslingen.de

26. November 2021

Online-Weintasting «Wei(h)nachten» Glühweine und Raritäten kann man bei dieser digitalen Verkostung entspannt zuhause probieren. Das Weinpaket lässt sich ab 1. November nach Hause bestellen oder in der Kelter abholen. www.weingaertner-esslingen.de

27. und 28. November 2021

Tag des offenen Kellers Der Weinkonvent Dürrenzimmern lädt zur großen Weinprobe des gesamten Sortiments im Weinkeller, Holzfasskeller und der Schatzkammer ein. Außerdem gibt's einen Bauernmarkt und kleine kulinarische Stärkungen. www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Dorfweihnacht Romantischer Weihnachtsmarkt auf dem Marktplatz von Eberstadt, bei dem die Winzer vom Weinsberger Tal Besucher mit Glühwein und Winzersteak verköstigen. www.weinfactum.de

4. Dezember 2021

Adventsweinprobe An der festlichen Probiertheke steht das reichhaltige Wein- und Sektsortiment zur Verkostung bereit. Genau das Richtige, um Geschenke zu kaufen und sich selbst für die weihnachtlichen Menüs mit passenden Weinen einzudecken.

www.lauffener-wein.de

4. und 5. Dezember 2021

Nikolaus-Wochenende Die Heuchelberg Weingärtner bieten sämtliche Weine an verschiedenen Stationen zum Verkosten an. Dazu gibt's ein Indoor-Weihnachtsdörfle sowie kulinarische Köstlichkeiten und auch der

Nikolaus wird an beiden Tagen vorbeischaun.

www.heuchelberg.de

4. bis 19. Dezember 2021

Schneegestöber An den drei Adventswochenenden im Dezember (jeweils Samstag und Sonntag) warten im geschmückten Rebhof und vor dem Kelterhaus heimische Weine, Glühwein und dazu Süßes und Deftiges aus dem Backofen auf die Gäste.

www.weingaertner-esslingen.de

5. Dezember 2021

Vorweihnachtliche Weinbergtour Glühwein, Wein und traditionelles Weihnachtsgebäck erwartet die Gäste. Außerdem stimmen weihnachtliche Geschichten und Düfte auf die besinnliche Zeit ein.

www.lembergerland.de

10. Dezember 2021

Königliche Weinprobe Im Fasskeller in Besigheim präsentiert Julia Böcklen, ehemalige Württemberger Weinkönigin und frühere Deutsche Weinprinzessin, zum Drei-Gänge-Menü eine festliche Verkostung mit sechs Weinen. www.felsengartenkellerei.de

10. Dezember 2021

Hello Weekend In Großbottwar lässt sich der Feierabend bei feinen Weinen und kleinen Snacks genießen und das Wochenende in entspannter Atmosphäre einläuten. www.bottwartalerwinzer.de

10. Dezember 2021 bis 15. Januar 2022

Gourmetpalast Zur spektakulären Show mit Akrobaten, Musikern und Tänzern und einem Feinschmecker-Menü werden die Weine der Genossenschaftskellerei Heilbronn ausgeschrieben.

www.gourmetpalast.de

11. Dezember 2021

Frühstück im Weinhaus Zum reichhaltigen Frühstücksbuffet mit vielen selbstgemachten Köstlichkeiten und einem herrlichen Blick auf die Weinberge lädt das Weinhaus Eberstadt ein.

www.weinsbergertal-winzer.de

12. Dezember 2021

Singen unterm Weihnachtsbaum Im Kellereihof Grantschen sorgen die GRANSänger mit Weihnachtsliedern für festliche Stimmung. Dazu gibt's einen kleinen, feinen Weihnachtsmarkt, Glühwein und kulinarische Leckereien. www.wg-heilbronn.de

17. Dezember 2021

Finissimo Einfach vorbeikommen und genießen: Am Freitagabend kann man im Gewölbekeller der Uhlbacher Kelter das Wochenende mit einer interessanten Weinprobe einläuten.

www.collegium-wirtemberg.de

Alle Veranstaltungen finden Sie online auf www.weinheimat-wuerttemberg.de

Kelterführung (W)einsichten Begleitet von einem Winzer der Weingärtner Esslingen tauchen Besucher in die Welt der Weine ein, werfen in der Kelter einen Blick hinter die Kulissen und natürlich dürfen sie auch ein paar gute Tropfen probieren.

www.weingaertner-esslingen.de

18. Dezember 2021

Rielingshäuser Feuerzangenbowle Wer sich auf Weihnachten einstimmen will, kann am Weinhäusle in Marbach-Rielingshausen Feuerzangenbowle, Glühwein und Gutes vom Grill probieren. www.weinfactum.de

Januar

20. bis 23. Januar 2022

Winterzauber Wenn's draußen frostig ist, schmecken Glühwein und alkoholfreier Traubenpunsch besonders gut. Rund um die Kelter WeinSicht werden dazu Häppchen serviert. www.weingaertner-esslingen.de

28. Januar 2022

Cannstatter Weinabend Bei einem Sektempfang, einer 6er-Weinprobe und schwäbischem Vesper erfahren die Gäste mehr darüber, welche Rebsorten sich im Travertin verstecken und was der Unterschied zwischen Sekt und Secco ist. www.weinfactum.de

Februar

3. Februar 2022

Weintreff An jedem ersten Donnerstag im Monat können Interessierte abends im Weinschatzkeller sechs ausgewählte Tropfen der Genossenschaftskellerei probieren. www.wg-heilbronn.de

4. Februar 2022

Wein & Käse Die Hohensteiner Hofkäserei, die unter anderem Alpbüffelmilch für ihre Produkte verarbeitet, sorgt für sieben verschiedene Käsesorten, die Esslinger Weingärtner servieren dazu die passenden Weine. www.weingaertner-esslingen.de

14. Februar 2022

Valentin-Weinprobe Wer keine Lust hat, am Valentinstag alleine zuhause zu sein, kann in geselliger Atmosphäre Weine probieren, das Fingerfood genießen und mit anderen Gästen plaudern. www.weingaertner-esslingen.de

18. Februar 2022

Cannstatter Weinabend Bei einem Sektempfang, einer 6er-Weinprobe und schwäbischem Vesper erfahren die Gäste mehr darüber, welche Rebsorten sich im Travertin verstecken und was der Unterschied zwischen Sekt und Secco ist. www.weinfactum.de

März

3. März 2022

Weintreff An jedem ersten Donnerstag im Monat können Interessierte abends im Weinschatzkeller sechs ausgewählte Tropfen der Genossenschaftskellerei probieren. www.wg-heilbronn.de

5. März 2022

Glühzauber Im Burgblicktreff wird mit deftigen Gerichten, Glühwein und anderen Köstlichkeiten der Winter ausgetrieben und die Open-Air-Saison eingeläutet. www.weingaertner-esslingen.de

13. November und 4. Dezember 2021 Fackelwanderung

Im Schein ihrer Fackeln ziehen die Wanderer am Ufer der Enz zu den Weinbergen. Weiter geht es über die Himmelsleiter: 400 Stufen führen sie zwischen den Rebstöcken hinauf zur Weinkanzel. Oben angekommen dürfen sich die Teilnehmer an verschiedenen Aussichtspunkten herrliche Weine und kleine kulinarische Überraschungen schmecken lassen und den Blick in die nächtliche Landschaft und ins Lagerfeuer genießen.

www.felsengartenkellerei.de



[www.weinheimat-wuerttemberg.de/
aktuell/veranstaltungen](http://www.weinheimat-wuerttemberg.de/aktuell/veranstaltungen)





Die Kunst des Kostens

Bertram Haak, Markenbotschafter der Lembergerland Kellerei in Rosswag, ist ein umtriebiger Mensch. Ständig entwickelt er Ideen für Erlebnisweinproben. Mittlerweile ist er nicht nur Wein-, sondern auch Käse-Sommelier. In seinen Verkostungen macht er deshalb auch das Kulturgut Käse zum Thema. **Text: Claudia List**

Von Weinproben, bei denen vor allem viele Informationen serviert werden, hält er wenig. «Das liegt mir als musikalischem Menschen nicht», sagt Bertram Haak von der Lembergerland Kellerei. Er spielt seit seinem sechsten Lebensjahr Bratsche und könnte mit seinem langen Haar durchaus als Orchestermusiker durchgehen. «Ich finde, man sollte das Produkt mit allen Sinnen genießen», erklärt der 60-Jährige. Deshalb entwickelt er seit längerer Zeit Erlebnisweinproben und Genuss-Seminare.

In seinem jüngsten Projekt bringt er Wein, Brot und Käse zusammen: Für Bertram Haak sind das drei Kulturgüter mit einer faszinierenden Tradition. Den Käse für seine Seminare liefern handwerklich arbeitende Betriebe. «Viele der kleineren Erzeuger sind als Genossenschaft organisiert, und das ist ja auch unser Thema», sagt Haak. Bei den Verkostungen spricht er über die Philosophie dieser Betriebe und stellt ihren Produkten auch mal einen Industriekäse gegenüber. Seine Gäste sollen

die Unterschiede schmecken - und am besten künftig beim Kauf darauf achten. «Billige Lebensmittel sind ein Problem für alle Beteiligten, deshalb wollen wir von der Wertschätzung zur Wertschöpfung kommen», erklärt er, «da sehe ich mich als Genussbotschafter.» Dabei scheinen zwei Seelen in seiner Brust zu schlagen. Denn er ist nicht nur Musikliebhaber und Genießer, sondern auch ein Mensch, den Naturwissenschaften und Technik faszinieren und der Produkte genau verstehen will. Zu Beginn seiner beruflichen Laufbahn war er Kfz-Mechaniker und Maschinenbauer. Als er dann zufällig auf den Wein kam, fand er zunächst vor allem die Mikrobiologie fesselnd. Es folgte dann die Ausbildung zum Weinküfer und später zum Weinbautechniker in Weinsberg, anschließend hat er Marketing studiert und seine Abschlussarbeit in der Kellerei in Rosswag gemacht.

Seitdem versucht er, bei den Weinproben die Sinne seiner Gäste anzuregen. Mal spielt er selbst auf seiner Bratsche. Mal ändert er die

Lichtfarbe im Raum und die Menschen sind verblüfft, weil derselbe Wein plötzlich einen anderen Eindruck hinterlässt. Er veranstaltet Cuvée-Workshops und Weinproben im Ballon hoch über den Rebhängen. Überhaupt nimmt er das «Erlebnis Weinlandschaft» sehr wichtig. Noch sei die Region, in der seine Genossenschaft liegt, eher unbekannt: «Man fährt auch nicht automatisch durch, sondern eher drum herum», sagt er. Aber gerade diese Abgeschlossenheit macht diesen Abschnitt des Enz- und Glemstals in seinen Augen besonders attraktiv. Sein Ziel ist es, sie als Genussregion zu etablieren, und die Genossenschaft wird laut Haak dabei zum «Treiber für den Tourismus».

Ihn selbst treibt vor allem die Neugier an. Bertram Haak wird's schnell langweilig. Wenn eine Veranstaltung dreimal gelaufen ist, will er das Nächste anpacken. Und dabei am liebsten auch andere Menschen dazu inspirieren, «ihr altes Fahrwasser zu verlassen und mal was Neues auszuprobieren.»

Gewinnspiel

Traubenverwertung Formel für gute Weine

Liebhaber eines guten Tropfens wissen: Die geerntete Traubenmenge pro Rebstock entscheidet maßgeblich über die Qualität des Weins. Die Faustregel hierbei lautet: Weniger ist mehr. Für Qualitätsweine reduzieren Winzer daher ihren Ertrag, indem sie die Rebstöcke beschneiden, entblättern und vor der Lese unreife Trauben entfernen. Denn je weniger Beeren am Rebstock hängen, desto besser kann er diese versorgen. Die Trauben reifen gleichmäßiger und enthalten mehr Zucker und Aromen. So können Weine mit höherer Dichte und Konzentration hergestellt werden.

In vielen Weinbauregionen sind die Höchstserträge pro Hektar sogar gesetzlich vorgeschrieben. Natürlich hängt der Ertrag auch von weiteren Faktoren wie Boden, Witterung und Rebsorte ab. Nimmt man hochwertigen Rotwein als Beispiel, kann ein Winzer pro Rebstock im Durchschnitt zwei Flaschen erzeugen. **Aber wie viele Trauben benötigt er für eine Flasche Rotwein (0,75 Liter)?** →

Mitmachen

Teilnehmen an unserem Rätsel können Sie entweder per Mail (info@weinheimat-wuerttemberg.de) oder per Post (Weinheimat Württemberg eG, Raiffeisenstraße 6 in 71696 Möglingen). Eine Nachricht per Mail oder eine Postkarte mit Ihrer Antwort und den Angaben zur eigenen Postadresse reicht aus, um am Gewinnspiel teilzunehmen. Oder Sie schauen einfach im «Wein Heimat»-Blog vorbei. Unter den richtigen Antworten verlosen wir zehn Festtagspakete. **Einsendeschluss ist der 10. Dezember 2021.**



www.weinheimat-wuerttemberg.de/aktuell/gewinnspiele

- a) 1 Kilogramm
- b) 2 Kilogramm
- c) 3,5 Kilogramm

Festtagspaket

- 2020 Riesling **trocken**
Weinmanufaktur Untertürkheim
- 2019 Lemberger trocken «Rebenschätze»**
Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft
- 2015 Jahrwerk**
Württembergischer Weinbergwerk
- Secco weiß**
Weingärtner Cleeborn-Güglingen
- 2020 Gewürztraminer Spätlese**
Genossenschaftskellerei Heilbronn
- Flamme ROT**
Bottwartaler Winzer



Zum Jahresende stehen viele Feiern mit köstlichem Essen an. Die passenden Begleiter finden Sie in unserem Festtagspaket, aber natürlich können Sie die Weine auch einfach so genießen. Die schöne Auswahl kommt direkt zu Ihnen nach Hause und sorgt garantiert für Abwechslung. Mit etwas Glück können Sie das Paket gewinnen - oder direkt unter www.weinheimat-wuerttemberg.de für **49 Euro** bestellen.



www.weinheimat-wuerttemberg.de/weine/weinpakete/festtagspaket-2021

Teilnahmebedingungen: Berechtig zur Teilnahme an der VINUM-Verlosung sind ausschließlich Personen, die das 18. Lebensjahr vollendet haben. Die GewinnerInnen werden ausgelost und persönlich benachrichtigt. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung der Preise ist nicht möglich. Datenschutz: Alle beim Gewinnspiel erfassten Daten sind nur für die Gewinnermittlung und Kontaktaufnahme im Gewinnfall bestimmt. Details: www.weinheimat-wuerttemberg.de/sonstiges/agb/gewinnspiel

Weintipps Schwarzriesling

Gibt es einen Wein einer unserer Genossenschaften, mit dem Sie ein schönes Ereignis oder eine ungewöhnliche Geschichte verbinden? Schreiben Sie uns unter: info@weinheimat-wuerttemberg.de. Für jeden hier vorgestellten Tropfen gibt es als Dankeschön einen 6er-Karton Wein!

Württemberg hat eindeutig die Nase vorn: Auch wenn er in manch anderer Region mittlerweile Liebhaber gefunden hat, wird nirgends so viel Schwarzriesling angebaut wie hier. Entsprechend vielseitig ist das, was die Winzer aus ihm kreieren. Man kann ihn als unkomplizierten Terrassenwein, als kraftvollen Roten für ein herrliches Herbstessen oder als beerig-fruchtigen Aperitif zum festlichen Anlass genießen.

Wer sich dann beim Trinken fragt, was dieser Wein mit Riesling gemeinsam hat: Die Form der Trauben ähnelt sich, aber es gibt keine echte Verwandtschaft zwischen beiden. Der Schwarzriesling hat aber noch andere interessante Namen. In Frankreich zum Beispiel nennt man ihn Pinot Meunier, also Pinot des Müllers, weil seine haarigen Triebspitzen so aussehen, als seien sie mit Mehl bestäubt. Bei uns heißt der Schwarzriesling deshalb auch Müllertraube.



2019 Pinot Meunier trocken EPOS Weingärtner Stromberg Zabergäu

Die Premiumserie Epos der Zabergäu-Winzer macht ihrem Namen mit diesem Schwarzriesling alle Ehre: Mit Nuancen von dunklen Beeren und einer feinen Tannin-Struktur ist er ein Genuss und passt perfekt zu Gegrilltem und pikanten Nudelgerichten.

Preis: 11 Euro
www.wg-sz.de

2020 Württemberger Schwarzriesling Rosé Qualitätswein trocken Rebenschätze

Württembergische Weingärtner- Zentralgenossenschaft

Mit seiner cremigen Erdbeer- und Himbeernote ist er ein echtes Schätzle. Der Wein eignet sich als Aperitif, ist aber auch ein guter Begleiter zur mediterranen Küche. Er duftet kräftig-würzig und erfreut mit seinem strahlenden Granatrot auch noch das Auge.

Preis: 6,10 Euro | www.wzg-weine.de

2020 Lauffener Schwarzriesling Weißgekellert Trocken

Lauffener Weingärtner

Ein weiteres Beispiel für die Vielfalt des Schwarzrieslings: Die roten Trauben werden nur sanft ausgepresst, und der Most wird von den Schalen getrennt. Ein Blanc de Noir mit einem zarten Roséschimmer, der als frischer und fruchtbetonter Wein einfach Spaß macht.

Preis: 4,70 Euro
www.lauffener-wein.de

Schnupperabo 3 für 2

Mein Ländle

100%
Baden-Württemberg

kommt direkt zu Ihnen nachhause



Erscheint alle zwei Monate!

Die Ursprünglichkeit und Vielfalt des Landlebens in Baden-Württemberg steht im Fokus der Zeitschrift **Mein Ländle**. Menschen und Originale, Natur und Garten, Traditionen und Bräuche, Kulinarisches und Wein, Kräuterwissen, Wander- und Ausflugstipps und vieles mehr machen **Mein Ländle** zu einem Inspirations- und Impulsgeber für Alltag und Festtag der Menschen in Baden-Württemberg.

Authentizität, Wertigkeit, Nachhaltigkeit und Originalität sind Werte, die **Mein Ländle** zu einer liebens- und lesenswerten Zeitschrift machen, die die schönen Seiten baden-württembergischen Landlebens zeigt. Sie werden sie nicht mehr aus der Hand legen.

Eine Zeitschrift, die Ihnen Freude bringt!

www.mein-laendle.de

Bitte senden Sie mir das **Mein Ländle** - Schnupperabo ab Ausgabe ___ / _____

Vorname

PLZ/Ort

Name

Telefon/E-Mail

Straße, Nr.

Unterschrift

Testen
Sie jetzt zum
Vorteilspreis!

Ich erhalte drei Ausgaben zum Preis von zwei für zusammen nur 11,20 Euro im Inland frei Haus und bezahle erst nach Erhalt der Rechnung. (Preis inkl. MwSt., Auslandsabos auf Anfrage). Versandkosten fallen für mich nicht an.

Wenn ich **Mein Ländle** danach weiterlesen möchte, muss ich nichts tun. Ich erhalte dann automatisch jedes neue Heft von **Mein Ländle** zum Jahresabopreis von 33,60 Euro weiter geliefert. Ich lese nur, so lange ich möchte! Das Jahresabo kann ich jederzeit kündigen. Bezahlte Beträge für noch nicht erhaltene Ausgaben werden mir dann selbstverständlich erstattet. Möchte ich **Mein Ländle** nicht mehr lesen, genügt eine kurze Mitteilung.

Mein Ländle Leser- und Aboservice, Postfach 810580, 70522 Stuttgart, Telefon: 0711 7252244, Fax: 0711 7252399, abo@mein-laendle.de. Mehr Infos unter: www.mein-laendle.de.

Widerrufgarantie: Sie können Ihre Vertragserklärung innerhalb von 14 Tagen ohne Angabe von Gründen in Schriftform widerrufen. Zur Wahrung der Frist genügt die Absendung an: **Mein Ländle** Leser- und Aboservice, Postfach 810580, 70522 Stuttgart, abo@mein-laendle.de, Fax 0711 7252399. Ein vorgefertigtes Widerrufsformular können Sie unter www.mein-laendle.de/widerruf.html herunterladen. **Mein Ländle** erscheint über Wager Kommunikation GmbH, Geschäftsführer: Wulf Wager, In der Halde 20, 72657 Altenriet, HRB 726042, Amtsgericht Stuttgart. www.mein-laendle.de

Datenschutzinformation: Ihre Daten (Namen, Anschrift, E-Mail-Adresse) werden bei uns zur Erstellung persönlicher Angebote, Durchführung der Verlosung, Ihrer Bestellung und Pflege der Kundenbeziehung gespeichert. Deshalb verarbeiten wir auf Grundlage von Art. 6 (1) f) der Europäischen Datenschutz-Grundverordnung auch mithilfe von externen Dienstleistern Ihre Adressdaten. Wir nutzen sie auch zu Werbezwecken ausschließlich für **Mein Ländle**. Mit der Zusendung Ihrer Daten erkennen Sie das ausdrücklich an. Ihre Daten werden nicht an andere Unternehmen weiterveräußert. Die Angabe Ihrer Daten ist selbstverständlich freiwillig. Sie haben ein Auskunftsrecht hinsichtlich der bei uns und unseren Servicepartnern gespeicherten Daten und können der Verwendung Ihrer Daten für Werbezwecke jederzeit widersprechen. Eine Nachricht per Post oder Mail an info@mein-laendle.de genügt. Weitere Informationen zum Datenschutz erhalten Sie unter www.mein-laendle.de/datenschutz.html. Unseren Datenschutzbeauftragten erreichen Sie unter unserer Anschrift.

Lebendiges Land  Liebenswerte Leute  Lustvolles Leben

Nachbarschaftshilfe für Fortgeschrittene: Nachbarschaftsbanking.

Morgen kann kommen.

Wir machen den Weg frei.

Nähe heißt für uns nicht nur da zu sein, sondern füreinander da zu sein. Weil wir tief in der Region verwurzelt sind, kennen wir die Ziele und Wünsche unserer Mitglieder, Kundinnen und Kunden. Und können sie so besonders gut, authentisch und auf Augenhöhe beraten und mit unserer Erfahrung dabei unterstützen, ihre Vorhaben zu verwirklichen.



Die Volksbanken Raiffeisenbanken arbeiten in Kooperation mit:

