

Ausgabe 3

Oktober bis Dezember 2018



# Wein Heimat

WEINKULTURMAGAZIN WÜRTTEMBERG



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

#herbst



Jedem Wanderer in unserem Vereinsgebiet steht unser ehrenamtlich betreutes Wegenetz von über 23.000 km offen. Wir bieten nicht nur 10 Hauptwanderwege durch die schönsten Landschaften in unserem Vereinsgebiet vom Taubergrund zum Bodensee, vom Schwarzwaldrand zum Nördlinger Ries, sondern auch Weitwanderwege durch unsere Weinlandschaften.

**Württembergischer Wein-Wanderweg • 470 km**  
*von Aub (Bayerisch Franken) bis Esslingen am Neckar*

Tauber-, Kochertal, Weinsberger und Heilbronner Weinbaugebiete, Zabergäu, Stromberg, Heuchelberg, Neckartal, unteres Remstal

**Georg-Fahrbach-Weg • 130 km**  
*von Criesbach nach Stuttgart*

Flusstäler, Weinbaulandschaften und Wälder des Schwäbisch-Fränkischen Walds

**Neckarweg • 445 km**  
*von Villingen-Schwenningen bis Mannheim*

Typisch für den Verlauf des Neckars sind die den Neckar säumenden Weinberge an beeindruckenden Steilhanglagen.

**Remswanderweg • 100 km**  
*von Essingen bis Remseck*

Nordvariante ab Schnait bis zur Mündung, Südvariante über die Schurwaldhöhen des Kerns und Kappelbergs entlang der Weinberge und durch die Weinorte Schnait, Strümpfelbach, Stetten bis Fellbach

**Gustav-Ströhmfeld-Weg • 22 km**  
*von Metzingen bis Neuffen*

# Ich liebe Württemberg. weil ...

es so vielfältig ist, dass ich gar nicht sagen kann, was mir am besten gefällt. Das ist so, wie wenn ich mich zwischen meinen Rollen in Liebesfilmen und in Krimis entscheiden müsste, oder zwischen meinen Theater- und meinen TV-Rollen. Da kann ich mich einfach nicht entscheiden. Sagen kann ich aber, dass ich zum Beispiel die Landschaft rund um meinen heutigen Wohnort Stuttgart mit den vielen Weinbergen wunderschön finde - und das sage ich als Moselkind, das in Erden aufgewachsen ist. Weil ich ein Genussmensch bin, möchte ich auch auf viele Produkte aus Württemberg nicht verzichten. Die Butterbrezeln hier sind einfach klasse. Bei den Weinen bin ich durch meinen Geburtsort geprägt - ich liebe Rieslinge. Von daher habe ich Glück, denn in Württemberg gibt es ja viele tolle Rieslinge.

Ihre  
Yve Burbach  
(43, SchauspielerIn, u.a. SOKO Stuttgart)

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» alle vier Monate kostenlos ins Haus. Schreiben Sie uns einfach eine Mail mit dem Betreff «Abo» an [info@weinheimat-wuerttemberg.de](mailto:info@weinheimat-wuerttemberg.de). Selbstverständlich ist das Abo jederzeit kündbar und ihre Daten werden lediglich zum postalischen Versand des Magazins genutzt.

# Inhalt



12



44



20



30



- |    |                                      |    |  |
|----|--------------------------------------|----|--|
| 06 | <b>Insider - News und Infos</b>      | 38 | <b>Gourmet-Interview: J. Malathounis</b> |
| 11 | <b>Wussten Sie, dass ...</b>         | 42 | <b>Gewinnspiel</b>                       |
| 12 | <b>Regionales Fleisch</b>            | 43 | <b>Württemberg: Essen &amp; Wein</b>     |
| 20 | <b>Für Sie verkostet: Die Besten</b> | 44 | <b>Fellbacher Weingärtner</b>            |
| 27 | <b>Des Rätsels Lösung</b>            | 46 | <b>Veranstaltungen und Termine</b>       |
| 30 | <b>Reisen: Rosinen am Neckar</b>     | 50 | <b>Weintipps für jedes Budget</b>        |



*Jetzt auch  
als Blog.*



38



*Die «Wein Heimat»-Social-  
Media-Kanäle:*



06

**HERAUSGEBER** Werbegemeinschaft Württembergischer Weingärtnergenossenschaften eG, Ulrich-M. Breutner, Raiffeisenstraße 6, D-71696 Möglingen, [www.wwg.de](http://www.wwg.de)

**VERLAG** Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66, CH-8050 Zürich, [redaktion@vinum.de](mailto:redaktion@vinum.de), [www.vinum.de](http://www.vinum.de), Nicola Montemarano/Verlagsleiter **REDAKTION** Carsten Henn/Chefredakteur, Martin Mächler/CvD, Mitarbeiter in dieser Ausgabe: Theresa Olkus, Marina Eger, Harald Scholl, Eva Maria Dülligen, Daniel Schneider, Roland Bauer, Armin Faber

**GRAFIK** Johanna Pietrek/Sen. Art Director

**TITELBILD** Daniel Schneider/Fotograf **PRODUKTION** Hans Graf

Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation oder Teilen davon sind 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 Württembergischer Weingärtnergenossenschaften eG, gemäß Telemediengesetz (TMG), Bundesdatenschutzgesetz (BDSG) sowie sonstiger datenschutzrechtlicher Bestimmungen, Details unter [www.weinheimat-wuerttemberg.de/sonstiges/impressum-datenschutz](http://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](http://blog.weinheimat-wuerttemberg.de)

# Insider



Die Trauben des Jahrgangs 2018 sind im Keller, in den Weinbergen kehrt erstmal Ruhe ein. Allerdings nicht bei unseren Weingärtnern. Denn sie haben einige Neuigkeiten zu verkünden und stimmen sich nun auf eine kühlere, aber ebenfalls aufregende Jahreszeit ein.



## Doppelter Lesestoff

Die Lauffener «Lesestoff»-Familie hat neben dem «roten» und dem «weißen» Lesestoff Zuwachs bekommen. Ganz neu und für Liebhaber ganz trockener Weine gibt es nun den Lesestoff DR3 Rotwein Cuvée trocken in der Magnum-Flasche. DR3, weil er ganz trocken ist - eben DRY - und gleichzeitig als Nummer DREI der Dritte im Bunde ist. Na dann - ran an den Stoff!  
[www.wg-lauffen.de](http://www.wg-lauffen.de)



## Rezepte einer Master of Wine

Als Master of Wine ist Romana Echensperger eine absolute Expertin. Sie ist eine von drei Frauen, die sich in Deutschland stolz mit dem Kürzel MW für Master of Wine, dem Titel der schwierigsten Wein-Prüfung der Welt, schmücken dürfen. In Zusammenarbeit mit den Bottwartaler Winzern veröffentlicht sie künftig ihre Lieblingsrezepte in Kombination mit den Bottwartaler Weinen. Und wer bekommt bei «Orangen-Fenchel-Salat mit Muskattrollinger-Rosé» schon keine Lust aufs Kochen? [www.bottwartalerwinzer.de](http://www.bottwartalerwinzer.de)



## Jungwinzer entern das Stuttgarter Weindorf

Die Leidenschaft zu Wein, die Verbundenheit zur Fellbacher Heimat und der Wille, Wein auch jüngerem Publikum zugänglich zu machen, zeichnet «next Generation» aus. In diesem Jahr hat die Jungwinzervereinigung aus Fellbach ihren zehnten eigenen Herbst eingefahren. Dass bei solch einem Anlass die Feierei nicht zu kurz kommt, ist klar. Den perfekten Rahmen dafür bot das Stuttgarter Weindorf, auf dem in diesem Jahr das erste Mal eine komplette Laube ausschließlich von 18 Jungwinzern aus dem Raum Stuttgart gerockt wurde. Auf dem Wein-Heimat-Blog könnt ihr das passende Interview mit Anja Off, neuem Mitglied seit Anfang dieses Jahres, und Philipp Laipple, der seit der ersten Stunde dabei ist, lesen.

[www.fellbacher-wein.de/next-generation](http://www.fellbacher-wein.de/next-generation)

## Neue MaRie Blanc

Beim Heilbronner Trendgetränk «MaRie» trifft Traube auf Marille und Maracuja. Neu am exotischen und erfrischenden Wein-Mix ist der attraktive Look, welchen sich die WG Heilbronn hat einfallen lassen. Ab jetzt macht der Aperitif noch mehr Lust auf das frisch-fruchtige Gaumenspiel.

[www.wg-heilbronn.de](http://www.wg-heilbronn.de)



## Neue Höhe(n)punkte des Collegiums

Hoch hinaus geht es bei den Weingärtnern vom Collegium Württemberg mit der neuen Weinlinie «Höhenpunkte». Die Linie besteht aus vier Weinen, die jeweils mit einer Höhenangabe versehen sind, die in besonderer Verbindung zur Genossenschaft stehen. So markiert beispielsweise mit 411 Höhenmetern die königliche Grabkapelle auf dem Württemberg den höchsten Punkt. Das Quartett vereint damit Terroir, Herkunft, Regionalität und Weinqualität. Wer wissen möchte, was hinter den anderen drei Weinen steckt, kann sich entweder auf eine Höhentour begeben oder online mehr erfahren.

[www.collegium-wuerttemberg.de](http://www.collegium-wuerttemberg.de)



## Vier aus Zehn!

Die Württemberger Weingärtnergenossenschaften haben nach den Erfolgen der Vorjahre auch beim jüngsten «Leistungstest deutsche Winzergenossenschaften» sehr gut abgeschnitten. Bei dem jährlich durchgeführten Wettbewerb landeten erneut vier Genossenschaften der Weinheimat Württemberg unter den ersten zehn von 60 teilnehmenden Betrieben. Platz zwei ging, wie bereits im Vorjahr, an die Weingärtner Cleebrohn & Güglingen, Platz sieben an die Weinmanufaktur Untertürkheim. Die Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft wurde achter, der Weinkonvent Dürrenzimmern landete auf Position neun. Damit hat Württemberg von allen Anbaugebieten die meisten Platzierungen in den Top Ten.



## 25 Jahre Bio!

Der Trend zu Bioweinen war 1993, vor 25 Jahren, gerade erst im Entstehen. Die zwei jungen Weingärtner der WG Stromberg-Zabergäu, Reiner Döbler und Jürgen Winkler, wollten allerdings «was Neues» probieren und Biowein produzieren. Damit nahm eine erfolgreiche und umweltschonende Partnerschaft ihren Anfang. Inzwischen werden 31 Hektar biologisch bewirtschaftet und ein ganzes Sortiment an Bioweinen ist entstanden. Erst vor kurzem räumten die Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG beim internationalen Bioweinpreis gleich drei Goldmedaillen ab. Wie alles begann und was sich seit der Umstellung geändert hat, kann im Interview mit den beiden Pionieren nachgelesen werden:

[www.wg-sz.de/unternehmen/philosophie](http://www.wg-sz.de/unternehmen/philosophie)

Bei diesem neuen Hingucker dreht sich alles um die Frau! Denn eigentlich braucht sie keinen Grund und Anlass, um es sich gut gehen zu lassen. Ob Job, Kinder, Haushalt oder Termine – sobald eine Flasche der «Queen» geöffnet wird, gehört der Tag ihr. Der neue rote Perlwein der Heuchelberger Weingärtner transportiert viel mehr als nur Genuss, er ist ein pures Lebensgefühl. Und das in schönster Form und Farbe! Gleichzeitig kann man sich auf eine einzigartige Qualität aus Württemberg verlassen. Unter dem Motto «Today my name is Queen» soll diese Neuheit ausdrücken: «Heute ist mein Tag, heute bin ich mal ganz die Königin.» Besonders spannend: Die Weingärtner Heuchelberg sponsert euch einen Königinnentag nach euren Wünschen. Dafür müsst ihr lediglich am Fotowettbewerb teilnehmen und einfach «Queen» sein. Der Einsendeschluss für euer Foto ist der 31. Dezember 2018. Alle Infos findet ihr auf den roségoldenen Flaschen im Handel und unter [www.today-my-name-is-queen.de](http://www.today-my-name-is-queen.de)

# Heute bin ich Königin



#pinnwand #neuheiten



## Remstallkellerei: neuer Geschäftsführer

Von Mainz nach Weinstadt ging es für Peter Jung, der in Rheinhessen auf einem Weingut aufgewachsen ist. In der Remstallkellerei wird er nun auf nationaler und internationaler Ebene neue Impulse geben. Gleichzeitig wird er an der vollständigen Umsetzung der neuen Ausstattung beteiligt sein. Wir dürfen gespannt sein!  
[www.remstallkellerei.de](http://www.remstallkellerei.de)



## Neuer Kellermeister für die Lemberger- land Kellerei

Bereits im Juli trat Philipp Kercher als erster Kellermeister seinen neuen Job in Rosswag an. Mit der Lese 2018 feierte er nun sein Herbst-Debut in der Lembergerland-Kellerei. Der 31-jährige Pfälzer hat in Geisenheim Weinbau & Önologie studiert und war zuvor als selbstständiger Berater tätig. In Rosswag freut man sich nun auf seine Arbeit, bei der er viel Wert auf Herkunft und Authentizität der Weine legt. [www.lembergerland.de](http://www.lembergerland.de)

## 200 Jahre Wasen, 100 Jahre Hauptfest

Das muss gefeiert werden – 200 Jahre Cannstatter Volksfest und das 100. Landwirtschaftliche Hauptfest. Was eignet sich besser dazu als ein Rotwein aus den Hanglagen unter der Grabkapelle von König Wilhelm I., dem Stifter der Feste, gekeltert von der Genossenschaft, die diesen geschichtsträchtigen Ort als Markenzeichen trägt. Entstanden ist ein imposanter Jubiläumswein aus Lemberger, Spätburgunder, Merlot und Cabernet. [www.collegium-wirtemberg.de](http://www.collegium-wirtemberg.de)



## Zweimal neu aus dem Weinsberger Tal

Gleich zwei neue Weinkreationen der Winzer vom Weinsberger Tal lohnt es sich für den Winter zu probieren: Die Rotweincuvée aus Portugieser, Dornfelder und Merlot mit dem Namen «Bergbelle» überzeugt durch ihre unkomplizierte Art. Von innen wärmt angenehm der Rosé-Glühwein «Spuren im Schnee». Also wappnet euch für die kalte Saison!  
[www.weinsbergertal-winzer.de](http://www.weinsbergertal-winzer.de)



## Innovative Frauen- Power in Lauffen

Weinprinzessin bleibt man meist nur ein Jahr, die Liebe und Verbundenheit besteht aber ein Leben lang. Vom Potenzial und Können dieser Vertreterinnen ist auch die WG Lauffen überzeugt, sodass mit Julia Höllmüller und Isabel Schley gleich zwei ehemalige Weinprinzessinnen künftig in der dortigen Genossenschaft interessante Aufgaben übernehmen. Als Weinbetriebswirtin ist Julia nun ehrenamtliches Mitglied im Aufsichtsrat der Genossenschaft und Isabel, staatliche geprüfte Weinküferin vom Bodensee, ist in Zukunft für das Direktmarketing und Social Media in Mundelsheim tätig. Wir wünschen einen tollen Start und alles Gute!  
[www.wg-lauffen.de](http://www.wg-lauffen.de)

## 125 Jahre VfB

Seit fünf Jahren sind die Fellbacher Weingärtner Weinpartner des 1893 VfB Stuttgart und erfreuen die Gäste in der VIP-Lounge mit ausgewählten Tropfen. In diesem Jahr feiert der Verein sein 125-jähriges Jubiläum. Damit die Tore im Jubiläumsjahr ausreichend gefeiert werden können, gibt es seit August die «VfB Sonderedition 125 Jahre», einen feinerben Rosé, der das Spiel auch vom heimischen Sofa aus gut begleitet oder nach dem Stadionbesuch mit Freunden im Garten für viel Spaß sorgt.



#weinheimatwürttemberg



Jetzt  
VINUM  
lesen  
und  
Weinguide  
sichern.



## Ein Weinberg für die Familie

Seit Generation wird auf dem Jakobshof Weinbau betrieben, genauso lange ist die Großfamilie bereits Mitglied in der Genossenschaft. Heute kann man in Markelsheim eine «fass»-zinierende Nacht in den Weinbergen erleben oder auf dem gelben Wagen den schönen Weinort erkunden. Als neueste Attraktion gibt es nun einen Familienweingarten in der Bachgasse, in dem die vier Töchter um Oma Elsa Hofmann mit ihren Ehemännern und deren zwölf Enkeln jeweils ihren eigenen Rebstock gepflanzt haben. Wer hier vorbeikommt, kann es sich mit einem Glas Wein gemütlich machen. [www.markelsheimer-wein.de](http://www.markelsheimer-wein.de), [www.jakobshof-lehr.de](http://www.jakobshof-lehr.de)

## Astronomen-Wein

Neu im Sortiment der Marbacher: «Tobias Mayer», eine Rotweincuvée aus Dornfelder, holzfassgereiftem Lemberger sowie Spätburgunder aus der Barrique. Der Rotwein wurde zu Ehren des 1723 in Marbach geborenen Astronomen Tobias Mayer erzeugt und besticht durch Fülle, Kraft und Frucht, angenehm lockende Tannine und herrlichen Trinkfluss. [www.wg-marbach.de](http://www.wg-marbach.de)



## Genialo!

Eine ausgefallene Cuvée-Kreation hat sich die Hohenloher Weinkellerei «Fürstentass» einfallen lassen. Die württembergischen kräftigen Rebsorten passen gut zu den südländischen Vertretern wie zum Beispiel Merlot oder Cabernet, die ebenfalls in Württemberg angebaut werden [www.genialo-wein.de](http://www.genialo-wein.de)



## Ihre Vorteile:

- 10 Ausgaben VINUM mit Preisvorteil lesen
- Kostenloser Member-Zugang auf [vinum.eu](http://vinum.eu)
- Exklusive Angebote in der VINUM Vorteilswelt
- Spannende Sonderbeilagen gratis
- VIP-Einladungen zu attraktiven Weinevents
- GRATIS-PRÄMIE:



VINUM Weinguide Deutschland – Über 11000 bewertete Weine, Informationen zu jedem Gut, Weintrends und Trinktipps im Wert von € 35.

Gleich bestellen und profitieren:  
[www.vinum.eu/abo](http://www.vinum.eu/abo)

7. Dez '18 bis 19. Jan '19

  
**GOURMET  
PALAST**

**JETZT Tickets sichern!** [gourmetpalast.de](http://gourmetpalast.de) | Tel.: 07131 / 650 565



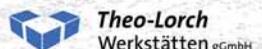
**ACH, WIE NAH LIEGT  
DOCH DIE FERNE EINEM JEDEN,  
DER ERKENNT, DASS IHN VON  
DER WELT DER STERNE  
NUR DIE KELLERTREPPE TRENNT.**



MIT EINEM KLICK BESTELLEN:  
15 WEINE AUS DEM WEIN LESE LAND MARBACH + BOTTWARTAL  
[WWW.WEIN-LESE-TAGE.DE](http://WWW.WEIN-LESE-TAGE.DE)



IN KOOPERATION MIT WÜRTTEMBERGER WEIN UND THEO-LORCH-WERKSTÄTTEN



# Wussten Sie, dass ...

500

Jahre zurück lässt sich die Geschichte der Rebsorte verfolgen. In Aufzeichnungen aus dem 16. Jahrhundert gibt es Hinweise, dass sie angebaut wurde. Ihren Ursprung hat die Sorte wohl im Burgund.

2000

Hektar sind in Deutschland mit der Rebsorte Schwarzriesling bestockt. Doch der Schwarzriesling ist eigentlich ein echter Württemberger - zumindest wenn man nach der Verteilung geht. Knapp 1500 Hektar sind in Württemberg mit der Rebsorte bepflanzt, damit entfallen drei Viertel des Anbaus in Deutschland aufs Ländle.

## Superstar Schwarzriesling

74

Synonyme listet das Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen. Der bekannteste Name ist wohl der französische, Pinot Meunier. In Deutschland ist die Rebsorte auch als Müllerrebe bekannt. Wegen der vielen feinen Härchen auf der Unterseite der Blätter sieht es so aus, als ob sie mit Mehl überzogen wären. Übrigens: Schwarzriesling heißt sie, weil sie in Form und Wuchs dem Riesling ähnelt - nur eben in Dunkel.

9

weitere Anbauländer neben Deutschland listet das Wine Economics Research Centre in Adelaide für den Schwarzriesling auf. So wird die Rebsorte zum Beispiel auch auf der anderen Seite des Erdballs, in Neuseeland, angebaut.

1.4 Millionen

Suchergebnisse erhält man, wenn man bei Google nach Schwarzriesling sucht. Unter dem französischen Namen Pinot Meunier sind es dagegen knapp 4,2 Millionen. In Frankreich findet sich auch der größte Rebbestand. Unter anderem wird sie in der Champagne angebaut und liefert hier Grundweine für die Schaumwein-Produktion.

1

naher Verwandter der Sorte ist Pinot Noir, also der Spätburgunder. Der Schwarzriesling wird vielfach als eine Urform der Burgunderfamilie angesehen. Die Rebsorte stellt geringere Ansprüche an den Boden als ihr naher Verwandter und liefert ähnliche Erträge. Gleichzeitig erreicht sie meist nicht das Mostgewicht des Spätburgunders. Die Weine sind meist fruchtig bei mittlerem bis vollem Körper.



*Qualität,* [yourbeef.de](https://yourbeef.de)  
*die stimmt!*

*Regionales Fleisch für echte Feinschmecker*

Wer in Baden-Württemberg bestes Fleisch kaufen und essen möchte, hat tolle Möglichkeiten. Dafür sorgen engagierte Züchter von Rindern, Schweinen und Lämmern, bei denen das Tierwohl im Vordergrund steht und nicht der schnelle Euro. Ebenso wie Metzger, die daraus beste Fleischspezialitäten herstellen - traditionell und auch modern für BBQ-Fans.

**Text: Marina Eger, Fotos: Daniel Schneider**

«Selten war so wenig Fleisch im Hack» und andere Schlagzeilen dominieren die Medien. Da geht's um Billig-Fleisch und Massentierhaltung. Und gleich daneben werden in der nächsten Zeitschrift die zehn teuersten Steaks der Welt vorgestellt. So ein Besuch in einem Zeitschriften-Kiosk kann einen ganz schön verwirren - und stellt doch die aktuelle Fleisch-Situation realistisch dar: Immer mehr Menschen achten beim Fleisch tatsächlich nur auf das Geld und lassen Tierwohl, Herkunft und Verarbeitung völlig außen vor.

Doch zum Glück gibt's auch eine Gruppe Menschen, die «immer bewusster einkaufen». Es wird viel mehr hinterfragt: Wie ist das Tier aufgewachsen? Wie wurde es geschlachtet und verarbeitet? Laut Stefan Grauer vom Fleischversender Yourbeef.de aus Tübingen essen immer mehr Menschen «lieber weniger Fleisch, dafür aber bewusster und nachhaltiger». Eine Einstellung, die auch viele Metzger leben und unterstützen. Eine Spezies, von der es aber immer weniger gibt. Gab es im Jahr 1990 in Deutschland noch 33 000 Metzgereien, sind es heute gerade mal 12 500, davon schlachten nur noch rund 3 000 selbst.

Doch es wird nicht nur Billig-Fleisch aus industrieller Massenverarbeitung gekauft. Immer mehr Genießer kaufen wieder gerne bei einem der verbliebenen Handwerksbetriebe ein und geben dafür auch mehr Geld aus. Vor allem für spezielle Cuts, die es Grillfans angetan haben, etwa dem Beef Brisket, laut Stefan Grauer aktuell «der Trend unter den Grillverrückten». Das ist eine Rinderbrust, die bis zu 20 Stunden auf dem Smoker gegart wird, bis sie butterzart und trotzdem noch saftig ist. Oder für BBQ-Spezialitäten wie das Flanksteak. Beides sind Trend-Stücke, über die sich auch ein Metzger wie Ludwig Failenschmid freut. Denn schließlich will das ganze Tier verwertet werden, nicht nur die Filetstückchen. Und solche Stücke waren vor dem Grill-Hype beim Kunden eher weniger gefragt. Neben speziellen BBQ-Zuschnitten stehen ganz klar Herkunft und Tierwohl im Fokus. Viele Verbraucher wollen genau wissen, wo die Tiere herkommen, was sie gefressen haben und wie sie aufgewachsen sind. Yourbeef.de und die dazugehörige Traditionsmetzgerei Kiesinger aus Tübingen beziehen ihre Schweine schon seit 20 Jahren vom gleichen Bauern. Auch Andreas Widmann vom Restaurant Ursprung in Königsbronn-Zang weiß genau, wie seine regional gezüchteten Mangalitzta-Schweine aufgewachsen sind. Bevor er sie kreativ zu Gourmet-Gerichten veredelt. 



*yourbeef.de*

Dass gleich drei Generationen Metzger gekonnt Rinderrücken zerlegen und daraus feinste BBQ-Cuts schneiden, ist nicht unüblich bei der Metzgerei Kiesinger. Schließlich betreibt man mit Yourbeef.de noch einen erfolgreichen Fleisch-Online-Shop. Die Besonderheit: Der Kunde konfiguriert seine Steaks - erst danach erfolgt der individuelle Zuschnitt. Und was kommt bei Fleisch-Experte Stefan Grauer von Yourbeef.de auf den Grill? «Aktuell bin ich ein großer Fan des Picanhas, eines südamerikanischen Zuschnitts, der aus dem Tafelspitz geschnitten wird. Nur grob mit Meersalz bestreuen und auf der Rotisserie grillen - ein Traum!»  
**Yourbeef.de/Metzgerei Kiesinger Tübingen**

#genuss #weinzumessen



Rezepte online  
erhältlich >>



«Der Grill ist nochmals  
eine neue Herausforderung»





Tipp 1

✂ *Lecker!*

Rote Wurst oder Stockbrot war gestern. Warum nicht mal ein Herbst-Grillmenü am Lagerfeuer zubereiten? Grillmeister Tobias Walker verrät seine Lieblings-Rezepte. Wenn Sie also immer schon mal ein Tomahawk-Steak «Eisenhower Style» mit Walnuss-Kräuter-Topping auf der heißen Glut zubereiten wollten, sollten Sie unbedingt die Rezepte downloaden.

Färberei Reutlingen/Tobias Walker  
[www.faerberei-reutlingen.de](http://www.faerberei-reutlingen.de)

# Grillmeister aus Leidenschaft

Dass eine große kulinarische Karriere ausgerechnet bei der massenhaften Schnitzel-Zubereitung auf einem Fest beginnt, hätte damals niemand geglaubt. Außer Tobias Walker. Der wusste als kleiner Bub sofort: Ich werde Koch – ein Spitzenkoch! Die Fast-forward-Karriere beginnt: Mit gerade einmal 15 Jahren eine Ausbildung im Sterne-Restaurant, Abschluss mit Auszeichnung. Mit 18 die erste Küchenchef-Stelle und mit 19 ein eigenes Lokal, das Waldhorn in Lustnau. Von seinen legendären Saucen schwärmt man heute noch.

Doch er interessiert sich immer stärker fürs Grillen. Los ging's beim Catering mit zwei billigen Kohle-Grills, da gab es klassisch Nackensteaks und Würstchen. Aber Walker war schnell klar: Da ist viel mehr drin! Wühlte sich rein, probierte und lernte unheimlich viel. «Was man beim Kochen gelernt hat, ist am Grill nochmals eine ganz neue Herausforderung.» Die er mit Bravour meistert – auch als einer der ersten Grillmeister für Weber. Nicht nur beim Grillen mit Johann Lafer im Flagship-Store Berlin, sondern weltweit. So lernt er am Grill auf der MS Europa 2 auch «Fleischpapst» Wolfgang Otto kennen. Und mit ihm die edelsten Stücke Fleisch. Egal ob japanisches Kobe oder Wagyu – er hat alles probiert. Begeistert hat ihn das baskische Txogitxu, Fleisch von einer «alten Kuh» mit besonders intensivem Beef-Geschmack. Den findet er aber auch in der Region. Hier sucht er sich sein Fleisch direkt beim Produzenten aus. Perfekt für Walker, der bei Qualität null Kompromisse eingeht. Genau wie beim Grillen. Das ist gefragt: Seine eigene Grill-Schule «Alte Färberei» in Reutlingen boomt. 

Der passende Wein

**Weingärtner Stromberg  
Zabergäu AG,  
Bönnigheim  
2016 Pinot Meunier QbA  
trocken EPOS**

Der trockene Schwarzriesling sorgt mit weicher Tanninstruktur für ein rundes und harmonisches Geschmackserlebnis – dafür sorgen auch Nuancen von dunklen Beeren in Kombination mit einer leicht würzigen Note.

**Preis: 11 Euro  
[www.wg-stromberg-zabergaeu.de](http://www.wg-stromberg-zabergaeu.de)**





Tipp 2

# «Ein Tier besteht nicht nur aus Filet»

Vorsichtig stakt das kleine Albbüffel-Kalb über die Wiese in Gächingen. Es ist der erste Nachwuchs in diesem Jahr. Ludwig Failenschmid genießt diese besonderen Momente mit den Albbüffeln. Sie geben ihm Ruhe und Gelassenheit. Sechs Metzgerei-Filialen, Gasthaus und jede Menge Catering-Events sorgen für ordentlich Trubel. Positiven. Den er im Familien-Betrieb schon von Kindesbeinen an kennt. Bevor er diesen 1990 übernahm, hat er im Ausland als Food & Beverage Manager in verschiedenen Robinson-Clubs Erfahrungen, auch bezüglich Lebensmittel-Qualität, gesammelt.

Vor allem die traditionelle Rohwurst-Herstellung hat es ihm angetan. Failenschmid ist stolz auf seine handwerkliche Herstellung. Die ist vielfältig: zwölf Sorten Salami, dazu Rohschinken-Spezialitäten, die bis zu zwei Jahre reifen. Verfeinert mit hauseigenen Gewürzmischungen. Ohne Geschmacksverstärker. Da gibt's keine Kompromisse. Ebenso wie beim Tierwohl. Alle Tiere kommen von Bauern aus der Umgebung. Die Albbüffel von Züchter Willy Wolf. Nach Ruhezeit wird direkt bei Failenschmid geschlachtet und verarbeitet. «Ein Tier besteht nicht nur aus Filet.» Das liegt ihm sehr am Herzen. Den «From nose to tail»-Trend lebt man im Landgasthof schon seit 260 Jahren. Vor allem der feinfaserige, zarte Albbüffel-Braten ist sehr gefragt. Was mit Zuchtbeginn 2005 begann, ist heute eine Erfolgsgeschichte. Albbüffel sind von der schwäbischen Alb nicht mehr wegzudenken - und auch nicht aus Ludwig Failenschmids Leben. 

## Der passende Wein

### Weinfactum, Stuttgart 2017 Grauer Burgunder trocken

Harmonischer Weingenuß ist garantiert: ein junger unkomplizierter Wein mit ausgewogenem Charakter und einer milden Säure, spritzig und erfrischend.

Preis: 10,60 Euro  
[www.weinfactum.de](http://www.weinfactum.de)



#genuss #weinzumessen

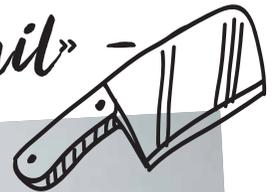


✂ *Lecker!*

Wenn Ludwig Failenschmid seine Albbüffel-Vesperplatte mit Bio-Leckereien aufischt, kann das Festmahl beginnen. Nie fehlen dürfen da die würzige Heuberger Wurst und die würzigen Albbüffel Stengele mit leichter Pfeffer-Note. Oder der legendäre zwölf Monate geräucherte Bio-Albbüffelschinken - eine Spezialität aus Ludwig Failenschmids Räucherammer.  
**Albmetzgerei Failenschmid**  
[www.failenschmid.de](http://www.failenschmid.de)



«From nose to tail» -  
seit 260 Jahren



#genuss #weinzumessen



Rezepte online  
erhältlich >>



«Auch Ostalb-Lämmer  
kommen auf den Tisch»



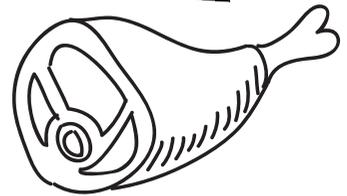


Tipp 3

✂ *Lecker!*

Bei Andreas Widmann vom Restaurant Ursprung geht's regional zur Sache. Und köstlich! Er verrät sein Rezept für den «Gegrillten Schweinebauch mit Blaubeer-Müsli und Sellerie». Dazu gibt's einen mit Verjus verfeinerten Hanfsamen-Salat und eine Emmer-Grieß-Schnitte. Klingt ambitioniert - ist aber auch in der «normalen» Küche machbar! Rezept einfach downloaden ...  
**Das Restaurant Ursprung**  
[www.loewen-zang.de](http://www.loewen-zang.de)

# Regionale Küche auf höchstem Niveau



Flammen lodern auf, es zischt und duftet verführerisch. Konzentriert verpasst Andreas Widmann dem sous vide gegartem Schweinebauch mit dem Keramik-Grill die nötigen Röstaromen. Präzise werden die speziell für das Restaurant Ursprung regional getöpfernten Teller angerichtet. Jeder Schritt sitzt, man merkt Widmann die Lehrjahre in der Sterne-Gastronomie an. Nicht nur im Bayerischen Hof, auch bei Spitzenkoch Tohru Nakamura sammelte er in München Erfahrungen. Gemeinsam mit Gattin Anna lernte er auf Waiheke Island die neuseeländische Gelassenheit und Naturverbundenheit kennen. Und wusste bei der Heimkehr in den Ostalbkreis genau, was er will - und vor allem, was nicht. Natur und die Gourmet-Küche mit regionalen Zutaten sind sein Ding. Im Gourmet-Restaurant Ursprung können 20 Gäste in der ehemaligen Metzgerei der Traditionswirtschaft regionale Küche vom Feinsten genießen. Und die besonderen Wein-Empfehlungen von Sommelière Anna. Gemüse wird überwiegend selbst angebaut. Zugekauft werden Milchprodukte und Fleisch. Ganze Tiere, die komplett verwertet werden. Regionale Mangalitzta-Schweine, Rinder, Rehe und vor allem Ostalb-Lämmer kommen auf den Tisch. Seit elf Jahren fördert man mit einer Initiative vor allem die Wanderschäfererei, ein Projekt, das den Widmanns sehr am Herzen liegt. So viel Einsatz wird belohnt. Mit sieben Gusto-Pfannen. Vielleicht auch bald mit einem Stern? Doch erst einmal feiert man die Aufnahme von Andreas Widmann bei den «Jeunes Restaurateurs». Eine Bestätigung, dass die achte Widmann-Generation den richtigen Weg weitergeht!

*Der passende Wein*

**Lembergerland Kellerei Rosswag eG, Vaihingen an der Enz 2016 Lemberger 401 trocken**

Was ein Lemberger-Steillage zu bieten hat, zeigt der Lemberger 401: kräftige Aromen nach dunklen Beeren, feurig mit würzigem Duft und einer vielschichtigen, reifen Tanninstruktur.

**Preis: 6,80 Euro**  
[www.lembergerland.de](http://www.lembergerland.de)



*Dankeschön an...*

Hotel Gasthof Hasen

Hasenplatz 6

71083 Herrenberg

[www.hasen.de](http://www.hasen.de)

# Die besten Weine

*(nicht nur) für festliche Stunden*

Die schönste Zeit des Jahres steht vor der Tür. Die Tage werden kürzer, die Temperaturen fallen – höchste Zeit, die Weinvorräte im Haus aufzustoocken. Schließlich möchte man doch über die Adventszeit, die Weihnachtstage und an Silvester keine kulinarische Not leiden. Die Württemberger Genossenschaften warten mit einem breiten Angebot an festlichen Weinen, vornehmen Schaumweinen und edlen Bränden, auf. Wir haben die bemerkenswertesten Tropfen herausgesucht und verkostet. Um es kurz zu machen: Es war uns ein Fest! **Text: Harald Scholl, Fotos: Armin Faber**



Für nicht wenige Weinliebhaber – und Genießer – beginnt nach der Zeitumstellung die interessanteste Zeit des Jahres. Die Tafeln sind in Herbst und Winter wieder reich gedeckt mit üppigen Speisen, gerade Richtung Jahresende wird die Zeit genutzt, um intensiv zu schlemmen und die persönlichen Weinvorräte zu ergänzen. Die Weinlisten der Winzer und Weingärtnergenossenschaften flattern ins Haus, viel Zeit wird mit dem Studium verbracht. Um die Entscheidung zu erleichtern und die Vorfreude zu steigern, haben wir uns mit drei klassischen Getränketypen befasst.

#### **Dreisprung zum Fest: Vorspeise ...**

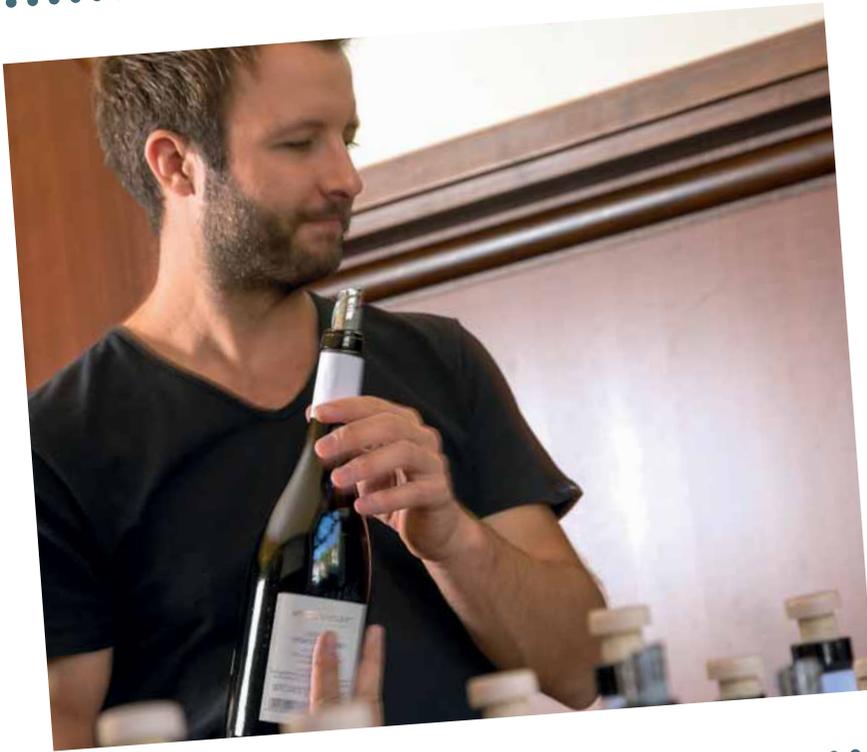
Was wäre Silvester ohne ein spritziges Kaltgetränk! Ob es ein feinperliger Secco oder ein kraftvoller Sekt sein soll, bleibt dabei dem persönlichen Geschmack überlassen. Aber eigentlich ist es doch ein wenig schade, dass es für viele Genießer bei diesem einen Anlass im Jahr bleibt. Denn guter Sekt kann so sehr viel mehr, als nur das neue Jahr einzuläuten. Gerade zur Einstimmung auf die Bescherung am Heiligen Abend ist Sekt perfekt geeignet, auch als Begleitung zum Brunch am nächsten Weihnachtsmorgen ist etwa ein Secco eine gute Alternative zum Stillwein. Überhaupt kann Sekt zu feinen Vorspeisen, vor allem solchen, bei denen Fisch und Meeresfrüchte die Hauptrolle spielen, eine interessante Alternative sein. Besonders passend und vielfältig einsetzbar sind hier Sekte mit ausgeprägtem Hefelager. Ihre kraftvolle und vollmundige

Art begleitet auch Pasteten oder Vorspeisen mit Geflügel aufs Allerbeste. Sie zeigen sich dabei erstaunlich vielseitig und können, mit Ausnahme von süßen Desserts, grundsätzlich jedes Gericht harmonisch begleiten. Häufig ist einfach nur ein wenig Mut gefragt. Die Frische des Sekts, hervorgerufen vor allem durch die enthaltene Kohlensäure, lässt festtägliche Völlegefühle gar nicht erst auftauchen.

#### **... Hauptgericht ...**

Der Duft, der von einem aromatischen Braten, sei es Rehrücken, Gans oder Pute, aus dem Backofen an einem Weihnachtsfeiertag entströmen kann, macht das schönste Fest des Jahres für viele Genießer erst so richtig perfekt. Die Wahl des passenden Rotweines ist dabei von entscheidender Bedeutung. Aber: Nicht jeder Rotwein passt zu jedem Braten. Viele Weinfreunde graben zu diesem Anlass immer ganz besonders tief →

**Das Verkoster-Team: Harald Scholl (stv. Chefredakteur VINUM-Weinmagazin), Arnold Nölly (Sommelier Hotel-Gasthof HASEN) und Ulrike Palmer (Journalistin Food & Beverage)**



im Weinregal, einfach, um das Beste vom Besten hervorzuholen. Dabei ist häufig ein weniger feiner, vielleicht etwas rustikaler Rotwein die bessere Wahl. Zum recht fetten Gänsebraten oder auch zur Entenbrust ist ein Wein von eher frischer Herzhaftigkeit eigentlich passender. Ideal wären ein saftiger Spätburgunder oder ein markanter Zweigelt. Wildgerichten steht dagegen ein dunkelfrüchtiger Lemberger besonders gut zu Gesicht, er darf auch gerne etwas kräftiger oder holzbetont ausfallen. Und die immer beliebter werdenden Cuvées sind gefragt, wenn Kurzgebratenes, ganz gleich ob vom Rind oder Hirsch, auf den Teller kommt. Für alle diese Weine gilt aber eines gemeinsam: Sie sollten nicht ganz bei Zimmertemperatur serviert werden, die weihnachtlichen 21 Grad im Wohnzimmer sind definitiv zu viel. Idealerweise werden Rotweine bei rund 16 °C bis 17 °C serviert. Also zögern sie nicht, die Flasche kurz auf dem Balkon etwas abkühlen zu lassen. Der Trinkspaß wird sich enorm vergrößern.



#### ... und Dessert!

Was wäre Weihnachten - und die Zeit danach, denn wer schafft es schon, alle Plätze bis zum Ende des Jahres zu vertilgen - ohne die gut gefüllte Plätzchendose.

Vor allem im englischen Sprachraum gehört die Kombination mit einem feinen Süßwein zum Gebäck, zu den kulinarischen Traditionen. Leider sind solche Süßweine nicht sehr populär bei uns. Aber versuchen sie es doch einfach mal. Vor dem Servieren in eine schöne Karaffe umgegossen und aus den kleinen, tulpenförmigen Gläsern der Großmutter genossen, dazu die Weihnachtsplätzchen oder den Christstollen aus dem Fundus - das ist schon von besonderem Reiz. Wer diesem etwas üppigen Genuss nichts abgewinnen kann, hat vielleicht mehr Freude an einem magenaufräumenden Digestif. Denn auch ein Brand aus Trester oder Wein, vielleicht begleitet von einer guten Zigarre, hat seine unbestreitbaren Reize. Ganz gleich welche Variante Sie zum festlichen Anlass wählen, fündig werden Sie in unserer Verkostungsliste allemal. Es sollte sich für jeden kulinarischen Geschmack etwas finden.

#### Genussprofis an den Gläsern

Das Verkostungsteam zum Thema «Festtagsweine» setzte sich aus kulinarikaffinen Fachleuten zusammen. Die Verkostung wurde «blind» durchgeführt, alle Etiketten, Kapseln und Banderolen unkenntlich gemacht bzw. entfernt. Die Weine bzw. Destillate wurden nach Rebsorten und Typen (Schaumweine - Rotweine - Digestifs) getrennt verkostet. Eine Ordnung oder Reihenfolge nach Region oder Preis gab es nicht. Die Verkoster probierten unabhängig, still und im eigenen Tempo. Im Panel dabei waren:

Ulrike Palmer, Journalistin für die Themen Food & Beverage, ist Autorin der TV-Serien «Isswas?!» und «richtig!gut» und betreibt das Blog «Tellerschubser».

Arnold Nölly ist staatlich geprüfter Sommelier und leitet nach Stationen in der Sternegastronomie den elterlichen Hotel-Gasthof «HASEN» in Herrenberg.

Harald Scholl ist als stellvertretender Chefredakteur für das VINUM-Weinmagazin tätig und Gebietsverantwortlicher im VINUM-Wineguide. 

„Alkoholfreier Traubengenuss“



## Secco & Sekt

### Winzer vom Weinsberger Tal eG Perlige Traube Alkoholfrei 0 Vol.-%

Animierender Traubenduft, sanfte Perlen, gut gekühlt ein feiner Appetitanreger. Bleibt angenehm frisch im Mund, keine «Klebrigkeit» am Gaumen. Hat einen Alkoholgehalt wie Apfelsaft, daher auch für Kinder geeignet.

**Preis: 5,95 Euro**  
[www.weinsbergertal-winzer.de](http://www.weinsbergertal-winzer.de)

### WG Sternenfels eG 2017 Trauben Secco Weiss Alkoholfrei 0 Vol.-%

Deutlich Traubengeschmack, ein wenig Blütenduft kommt dazu. Spürbare Perlen, hat sogar eine gewisse Länge. Zeigt eine gewisse Komplexität. Ganz ohne Alkohol, daher auch für Schwangere geeignet!

**Preis: 6,30 Euro**  
[www.wg-sternenfels.de](http://www.wg-sternenfels.de)

### Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen eG Me Secco Blanc de Blancs 12 Vol.-%

In der Nase ein schöner Duft nach gelben Blüten. Im Mund dann schlank, sogar etwas Gerbstoff. Hat Struktur und Zug, bleibt am Gaumen haften. Ein Perlwein der allerbesten Sorte.

**Preis: 6,90 Euro**  
[www.wein-metzingen.de](http://www.wein-metzingen.de)

### Weinmanufaktur Untertürkheim eG 2016 Secco Blanc de Blancs 11,5 Vol.-%

Apfelblüten, zart herb schon in der Nase. Im

Mund sehr schön schlank, hinterlässt einen leichten mineralischen Biss am Zahnfleisch. Ausgewogen, bleibt schön schlank im Mund. Erfrischend und appetitanregend zugleich.

**Preis: 8,90 Euro**  
[www.weinmanufaktur.de](http://www.weinmanufaktur.de)

### Remstallkellerei eG 2017 Muskateller Secco 11 Vol.-%

Saubere klare Nase, ein Hauch Holunderblüte, dezent exotisch. Im Mund leicht traubig, da kommt deutlich der Muskateller durch. Jungendlich frische Perlage, spritzig. Ein schöner Aperitif, der vielen gefallen dürfte.

**Preis: 8,57 Euro**  
[www.remstallkellerei.de](http://www.remstallkellerei.de)

### Weingärtner Marbach eG «Schicco» Schiller Secco 10 Vol.-%

Klares Rosé im Glas, ein Hauch roter Beeren in der Nase. Feinperlig, zurückhaltend im Aroma. Sehr frisch, klar, ausgewogene Säure, dabei unangestrengt. Feiner Nachgeschmack, wirkt trockener, als er ist.

**Preis: 5,30 Euro**  
[www.weingaertner-marbach.de](http://www.weingaertner-marbach.de)

### Collegium Wirtemberg eG 2016 Secco Rosé 10,5 Vol.-%

Zart animalischer Duft, Cassis und Kirschen, dazu etwas Pfeffer. Im Mund nicht ganz trocken, trotzdem schlank, würzig. Lebhaftes Mousseux im Glas. Verträgt auch kräftige Festtagsspeisen, zum Beispiel gebratenes Geflügel.

**Preis: 6,50 Euro**  
[www.collegium-wirtemberg.de](http://www.collegium-wirtemberg.de)

#verkostung #weine

### Weingärtner Heuchelberg eG 2016 Gewürztraminer trocken 12 Vol.-%

Ganz entfernter Rosenduft, im Mund wird es deutlicher. Nie aufdringlich, aber stets präsent: die Traminer-Aromatik, dezente Muskatnoten. Sogar eine ganz leichte Bitternote im Abgang. Komplexes Mundgefühl, lebhaftes Perlen, frisch und aromatisch.

**Preis: 8,87 Euro**  
[www.heuchelberg.de](http://www.heuchelberg.de)

### Lembergerland Kellerei Rosswag eG 2016 Traminer trocken 12,5 Vol.-%

Frühlingsblüten, zart und elegant. Eine Spur Muskatwürze. Im Mund nicht füllig, aber auch nicht karg, sehr angenehm. Viel Perlage, aber ganz weiche Bläschen. Macht Lust auf ein zweites Glas. Perfekt zu anspruchsvollen Fruchtdesserts.

**Preis: 11,90 Euro**  
[www.lembergerland.de](http://www.lembergerland.de)

### Fellbacher Weingärtner eG 2016 Chardonnay extra trocken 12,5 Vol.-%

Erinnert im Duft an Großmutter's Hefezopf, mit den leichten Hefenoten und ein wenig Mandel. Im Mund dann schlank und kraftvoll, hat kaum Primäraromen. Saftig, kraftvoll, perfekt zum Weihnachtsbrunch mit Austern und Lachs!

**Preis: 9,90 Euro**  
[www.fellbacher-weine.de](http://www.fellbacher-weine.de)

Favorit  
der Verkoster



Prickeln  
für besondere Tage!



**Weingärtner Esslinger eG**  
**2016 Weisser Burgunder brut**  
12 Vol.-%

Im Geschmack knackig trocken, sehr schlank, fokussiert. Hat Zug und Druck. Bleibt am Gaumen hängen, deutlich mehr Sekt als ur zum Anstoßen. Das ist ein seriöser Speisebegleiter, nicht nur zum Fisch!

**Preis: 10,50 Euro**  
[www.esslinger-wein-shop.de](http://www.esslinger-wein-shop.de)

**Weingärtner Horrheim Gündelbach**  
**2016 «Bernger von Horrheim» Riesling extra trocken**  
13,1 Vol.-%

Sehr mineralisch, fast stahlig kühl in der Nase. Vielleicht Limone, dazu ein wenig grüner Apfel. Auch im Mund sehr knackig, präzise, erinnert in seiner kühl-schlanken Rieslingart an den Rheingau.

**Preis: 8,60 Euro**  
[www.horrheimer-weingaertner.de](http://www.horrheimer-weingaertner.de)

**Weinkellerei Hohenlohe eG**  
**2016 Verrenberger Lindelberg Riesling Brut**  
12,5 Vol.-%

Nase sehr verschlossen, am ehesten grüner Apfel, aber nur ganz entfernt. Kräftiges Mousseux, leichter Bitterton. Sehr trocken, zwickt im Zahnfleisch. Feingliedrig, auch die Kohlensäure elegant eingebunden. Bleibt angenehm trocken im Mund zurück. Ausgezeichneter Aperitif.

**Preis: 8 Euro**  
[www.weinkellerei-hohenlohe.de](http://www.weinkellerei-hohenlohe.de)

**Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg eG**  
**2016 Sankt Veit Fleiner Kirchenweinsberg Riesling extra brut**  
12,5 Vol.-%

Exotik in der Nase, Passionsfrucht, Maracuja, Grapefruit. Aber nicht aufdringlich! Im Mund deutlich die Rebsorte zu schmecken, «weinig». Bleibt sehr präzise in der Zungenmitte.

**Preis: 11,48 Euro**  
[www.wg-heilbronn-shop.de](http://www.wg-heilbronn-shop.de)

**Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft eG**  
**2016 Blanc de Blancs Cuvée Brut**  
12 Vol.-%

Apfelblüten, klar, sauber. Im Mund dann eher in die Birnenrichtung gehend, Kernobst im Allgemeinen. Elegant, verständlich – und ziemlich langanhaltend. Wird viele Weintrinker ansprechen in seiner unangestregten Art. Auch als Speisebegleiter gut geeignet.

**Preis: 7,74 Euro**  
[www.wzg-weine.de](http://www.wzg-weine.de)

**Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG**  
**1731 Grand Crémant brut nature**  
13 Vol.-%

In der Nase Gebäck, im Mund viel Cremigkeit, ein Hauch helles Karamell. Sehr komplex, vielschichtig, zeigt mit jedem Schluck neue Facetten. Im Finale feine herbe Noten, appetitanregend!

**Preis: 19 Euro**  
[www.wg-stromberg-zabergaeu.de](http://www.wg-stromberg-zabergaeu.de)

**Lauffener Weingärtner eG**  
**2015 Vinitiative Cuvée X Brut**  
13,8 Vol.-%

Im Duft ein ganzes Blütenmeer, dazu eine deutliche Holznote. Im Mund ein Hauch Vanille, deutliche Hefenoten, ein Sekt für Freunde üppiger Weine. Dürfte auch zur Zigarre nach dem Festtagsmenü eine gute Figur abgeben.

**Preis: 19,50 Euro**  
[www.wg-lauffen.de](http://www.wg-lauffen.de)

**Felsengartenkellerei Besigheim eG**  
**2015 Cuvée Neunundvierzig Grad brut**  
12,5 Vol.-%

Startet mit dezenten Hefenoten, ein wenig Birnenmost. Hat dann eine feine Reife im Mund, Brottöne. Dazu mischen sich dunkle Noten, Tabak, etwas schwarze Schokolade. Sehr tiefgründig, nicht nur zum Anstoßen – das erfordert Aufmerksamkeit wie ein großer Rotwein.

**Preis: 12,90 Euro**  
[www.felsengartenkellerei.de](http://www.felsengartenkellerei.de)

**Weingärtner Markelsheim eG**  
**Pinot Blanc de Blancs Brut Nature**  
13,5 Vol.-%

Helle Schokolade in der Nase, etwas Gebäck. Im Mund dann deutlich schmeckbare Birne, schön saftig, nicht zu stahlig. Zeigt sich eher charmant als kühl, lädt ein zu einem zweiten Glas. Der perfekte Allrounder zu jedem Festtag.

**Preis: 12,50 Euro**  
[www.markelsheimer-wein.de](http://www.markelsheimer-wein.de)

## Rotweine

### Weingärtner Cleebrohn-Güglingen eG 2016 Pinot Meunier Rosé brut 12 Vol.-%

Etwas animalisch, wild, Sauerkirsche und grüne Nüsse in der Nase. Im Mund dann umgänglicher, fast ein wenig schmeichelnd. Bleibt angenehm trocken, trotzdem saftig und trinkfreudig. Wagt Eigenwilligkeit und Charakter.

Preis: 9,50 Euro

[www.cleebrohn-winzer.de](http://www.cleebrohn-winzer.de)

### Amthof 12 2015 Sekt Trollinger trocken 12,5 Vol.-%

Violett im Glas, rote Beeren in der Nase. Die setzen sich auch im Mund fort, Kirsche, Himbeere. Viel Frucht, trotzdem trocken, sogar ein wenig Gerbstoff, vitale Säure. Ungewöhnlicher Sekt, passt besonders zu Wildbraten.

Preis: 8,90 Euro

[www.amthof12.de](http://www.amthof12.de)

### WG Metzingen-Neuhausen eG Cuvée «ProMuseum» Weinmuseum Metzingen trocken 12 Vol.-%

Satt Lila-Farbe. Etwas Holz, dahinter dunkle Beerenfrucht. Im Mund frisch, schlank. Sanfte Gerbstoffe. Mittlerer Körper, im Abgang dezent phenolisch. Universaler Speisebegleiter – nicht nur an Festtagen.

Preis: 6,90 Euro

[www.wein-metzingen.de](http://www.wein-metzingen.de)

### Fellbacher Weingärtner eG 2015 Cervus Rotwein-Cuvée «S» trocken 13 Vol.-%

Kirschfrucht, setzt sich im Mund fort. Kein Holzeinsatz, ausbalanciert. Setzt auf die Fruchtkarte und hält das bis zum Schluss. Glasklare Art. Passt ideal zu feinen Wildgerichten – daher auch der Name (Cervus: lateinisch Hirsch).

Preis: 9,10 Euro

[www.fellbacher-weine.de](http://www.fellbacher-weine.de)

### Weingärtner Marbach eG Tobias Mayer Cuvée 12,5 Vol.-%

Typische Cuvée, setzt auf viele Väter. Saubere Kirschfrucht. Mittlerer Körper. Dezent Nase, ganz entfernt etwas Holz, Blaubeeren. Präzise Gerbstoffe, aber sehr fein. Getragen von lebendiger Säure, bleibt frisch bis zum Ende.

Preis: 6,90 Euro

[www.weingaertner-marbach.de](http://www.weingaertner-marbach.de)

## Zweigelt

### Württembergische Weingärtner- Zentralgenossenschaft eG 2015 Weikersheimer Tauberberg Zweigelt trocken im Eichenfass gereift 13 Vol.-%

Rubinroter Zweigelt mit violetten Reflexen. Duft und Aroma erinnern an rote Beeren und Zwetschgen. Sanft-weiche Gerbstoffe, dazu würzige Noten, das Holz schön eingebunden. Hat Struktur und Länge.

Preis: 4,76 Euro

[www.wzg-weine.de](http://www.wzg-weine.de)

## Spätburgunder

### Winzer vom Weinsberger Tal eG 2015 «Freidenker» Spätburgunder trocken 13,5 Vol.-%

Viel Farbe für die Rebsorte, in der Nase sehr typisch: Pfeffer, Schokolade, Cassis. Sehr präziser Gerbstoff. Noch ein wenig wild, fast feurig, braucht noch ein wenig Zeit auf der Flasche. Dann ein prachtvoller Begleiter zu dunklen Fleischgerichten.

Preis: 23,50 Euro

[www.weinsbergertal-winzer.de](http://www.weinsbergertal-winzer.de)

### Fellbacher Weingärtner eG 2015 Spätburgunder Fellbacher Lämmler Edition P im Barrique gereift 13,5 Vol.-%

Duftet wie Spätburgunder. Tabak, etwas Pfeffer, Mocca, Holz ist auch dabei. Im Mund ein Wein für echte Kerle, viel Gerbstoff, drückt am Gaumen. Ein Wein, der nach kräftigen, geschmorten Begleitern verlangt. Wildragout wäre perfekt ...

Preis: 13,50 Euro

[www.fellbacher-weine.de](http://www.fellbacher-weine.de)

Eleganz



#verkostung #weine



## Portugieser

**Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft eG**  
**2016 «Alte Reben» Portugieser trocken im Eichenfass gereift**  
**13 Vol.-%**

Sehr zurückhaltend in der Nase. Dunkle Beeren und ein wenig Eichenholz. Hat eine angenehme Frische im Mund, Wacholder, Holunder ein wenig Nelke. Ist nicht aufdringlich, passt daher sehr gut zum Essen, wie zum Beispiel zum Festtagsbraten am dritten Weihnachtstag ...

**Preis: 11,30 Euro**  
[www.wzg-weine.de](http://www.wzg-weine.de)

**WeinKonvent Dürrenzimmern eG**  
**2017 «Divinus» Portugieser trocken im Barrique gereift**  
**14 Vol.-%**

Feine Nase, Tabak, etwas Zeder. Dahinter viel Blaubeere, ein kräftiger Wein, aber nicht schwerfällig. Hat Struktur und Tiefe, ist ein ziemlicher opulenter Wein. Verträgt Hirschbraten oder Wildschwein.

**Preis: 17,50 Euro**  
[www.weinkonvent-duerrenzimmern.de](http://www.weinkonvent-duerrenzimmern.de)

## Lemberger

**Weingärtner Cleebrohn-Güglingen eG**  
**2015 Emotion Lemberger trocken**  
**14 Vol.-%**

Dunkel im Glas, viel Farbe. Blaubeeren, etwas Tabak. Noch sehr jugendlich im Glas, erstklassige Anlagen für schöne Reife. Holz perfekt integriert, die Säure trägt ohne irgendwie zu stören. Passt zu fast jedem roten Fleischgericht. Sehr gelungen!

**Preis: 16,50 Euro**  
[www.cleebrohn-weinshop.de](http://www.cleebrohn-weinshop.de)

**Weingärtner Marbach eG**  
**2016 «Tell der Lemberger» Marbacher Neckarhælde im Barrique gereift**  
**13,8 Vol.-%**

Dunkles Rot mit violetten Reflexen. Schokolade, Holunder, eine Spur Vanille. Die Gerbstoffe sind noch ein wenig unruhig, sollte noch ein wenig liegen. Wird aber eine prachttolle Flasche – für das nächste Weihnachtsfest. Oder den nächsten Gänsebraten.

**Preis: 22 Euro**  
[www.weingaertner-marbach.de](http://www.weingaertner-marbach.de)

**Lembergerland Kellerei Rosswag eG**  
**2015 Lemberger Blauer Stein trocken**  
**14 Vol.-%**

In der Nase erdige Noten, Tabak und Teer. Im Mund schön ausbalanciert, Gerbstoff schon gut eingebunden. Zeigt sich jetzt im perfekten Trinkstadium. Wird aber aufgrund seiner Kraft auch noch in zwei oder drei Jahren jedes kurzgebratene Wild veredeln.

**Preis: 22 Euro**  
[www.lembergerland.de](http://www.lembergerland.de)

**Heuchelberg Weingärtner eG**  
**2015 Wein Palais Nordheim Lemberger trocken im Barrique gereift**  
**13,5 Vol.-%**

Tiefdunkel im Glas, ebenso in der Aromatik. Blaubeeren, Schokolade, ein wenig Leder. Kraftvoll, ohne dabei breit zu werden, die Gerbstoffe sind noch sehr präsent. Ein Wein, der sicher ein wenig Reife verträgt, dann aber mit jedem Gericht fertig wird.

**Preis: 18,45 Euro**  
[www.heuchelberg.de](http://www.heuchelberg.de)

# Trendfarbe im Sommer: Weißherbst

In der Sommerausgabe unserer Wein Heimat wollten wir von Ihnen wissen, welche der drei von uns genannten Voraussetzungen der Weißherbst NICHT erfüllen muss, um sich so nennen zu dürfen. Also fangen wir mal mit den tatsächlichen Vorgaben an: Tatsächlich darf der Weißherbst nur aus einer einzigen Rebsorte bestehen. Diese muss gleichzeitig auf dem Etikett ausgezeichnet sein, sprich – jede Flasche Weißherbst trägt auch eine Rebsorte auf dem Etikett, wie zum Beispiel «Spätburgunder Weißherbst». Ein Roséwein hingegen darf aus mehreren Rebsorten bestehen. Ebenfalls zutreffend hat die Vorgabe, dass ein Weißherbst mindestens Qualitätsweinniveau haben muss. Völlig frei erfunden und damit die zutreffende Antwort auf unsere Frage war Antwort C, denn in Sachen Geschmacksrichtung und Restsüßgehalt gibt es beim Weißherbst keine Vorgaben. Er kann trocken, aber auch halbtrocken, feinherb oder lieblich sein. Wer also auf diese Antwort getippt hat, lag richtig.

Viele unserer Gewinnspielteilnehmer haben das gewusst, darunter auch die folgenden zehn Gewinner. Über unser sommerliches Grillpaket mit sechs Flaschen Wein durften sich die folgenden Personen freuen:

**Lena Demant** Flensburg  
**Josef Nagel** Friedrichshafen  
**Franz Jakubczyk** Flein  
**Joachim Hotz** Konstanz  
**Hans-Peter Vonten** Frechen  
**Martina Freund** Adelberg  
**Jessie Schäfer** Abstatt  
**Anne Bergmann** Neuwied am Rhein  
**Simone Witte** Delligsen  
**Inge Falkenstein** Heddesheim

Herzlichen Glückwunsch!

## **Genossenschaftskellerei Heilbronn- Erlenbach-Weinsberg eG** **2015 Triebwerk Lemberger trocken im Barrique gereift**

**13,5 Vol.-%**

Ganz klare Lembergerfrucht, dunkle Beere, dazu eine mineralisch-erdige Note. Viel Saft, schöne Struktur. Ist jetzt perfekt zum Trinken, hat eine sehr gute Länge. Überzeugt mehr durch die Finesse, als durch schiere Kraft. Passt gut zum Lamm, aber auch solo ein großer Genuss.

**Preis: 29,95 Euro**

**www.wg-heilbronn.de**

## **Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG** **2015 «Signum I» Lemberger trocken** **13,5 Vol.-%**

Ein elegant-zurückhaltender Lemberger. Nicht aufdringlich wuchtig, spielt die elegante Karte und schmeichelt dem Gaumen. Wächst auf Keuper, hat die typische Würzigkeit dieses Bodens. Die präsenten Gerbstoffe sagen, dass er noch ein wenig reifen kann.

**Preis: 23 Euro**

**www.wg-stromberg-zabergaeu.de**

## **Weinfactum eG** **2015 Lemberger \*\*\* trocken** **13,5 Vol.-%**

Ganz anderer Lemberger, weniger fruchtbetont, ein sehr puristisch-karger Stil. Vom Stil ein Burgunder, macht geschmacklich alles über Boden und Würze, zeigt auch im Mund kaum Frucht. Ein Wein für Kenner.

**Preis: 18 Euro**

**www.weinfactum.de**

## **Merlot**

### **Weinfactum eG** **2015 Merlot \*\*\* trocken** **14,5 Vol.-%**

Üppige, vielversprechende Nase: Beeren, Tabak, Holz. Im Antrunk dann viel Schmelz, etwas Extraktsüße. Endet dann betont trocken, zeigt noch viel Gerbstoff. Braucht Zeit, wird dann aber eine fantastische Begleitung zum Entrecote abgeben.

**Preis: 19 Euro**

**www.weinfactum.de**

### **Felsengartenkellerei Besigheim eG** **Merlot Schwarzer Rappe trocken im Barrique gereift** **14,0 Vol.-%**

Da hüpf die Beere aus dem Glas. Viel, viel dunkle Frucht, Brombeere, Blaubeere. Zeigt

im Mund eine sehr schöne Struktur, alles da, wo es geschmacklich hingehört. Vielschichtig, komplex. Aber noch ein wenig auf der Suche, die Elemente werden sich noch besser verbinden nach Flaschenreife.

**Preis: 18,50 Euro**

**www.felsengartenkellerei.de**

### **Weingärtner Esslingen eG** **Merlot trocken Wein aus Terrassen- lage im Eichenfass gereift** **14,5 Vol.-%**

Ein Herrenwein! Schon in der Nase wild und animalisch, Schweiß, Tabak, Leder. Im Mund nicht ganz so wild, aber immer noch kraftvoll, fordert Widerstand. Nichts für die nachmittägliche Kaffeerunde, braucht ein richtiges Stück (Wild-)Fleisch als Partner.

**Preis: 15 Euro**

**www.esslinger-wein.de**

### **WeinKonvent Dürrenzimmern eG** **2015 «Cellarius» Lemberger mit Merlot trocken im Eichenfass gereift** **14 Vol.-%**

Ungewöhnliche Cuvée. Schöne Kombination aus Pfeffer und Frucht, Brombeere, Kirschen. Auch die Gerbstoffe sind präsent, aber nicht vordergründig oder störend. Das Holz ist gut eingebunden. Trotz der Kraft ein mittelgewichtiger Rotwein. Für die leichteren Festtagsgerichte.

**Preis: 10,50 Euro**

**www.weinkonvent-duerrenzimmern.de**

### **Remstalkellerei eG** **2016 Merlot & Cabernet Sauvignon trocken** **13,5 Vol.-%**

Bordeaux Blend – der gar nicht nach Bordeaux schmeckt. Dunkle Waldfrucht, darunter feine Säure. Hat Trinkfluss, macht aber nicht satt. Ein wunderbarer Tischbegleiter, der nicht nur zu den Feiertagen schmeckt.

**Preis: 6,90 Euro**

**www.remstalkellerei.de**

### **Amthof 12** **Merlot & Cabernet Franc trocken** **13,5 Vol.-%**

Zeigt internationales Format: Bleistift in der Nase, etwas Holz. Vor allem die Frische des Cabernet Franc sorgt für Leichtigkeit, trotz der körperreichen Struktur. Ein schlanker Typ, auch in der Farbe. Begleitet harmonisch die leichteren Gerichte, Wildpastete wäre perfekt.

**Preis: 9,50 Euro**

**www.amthof12.de**



*Cuvée*

*Favorit*

**Weinmanufaktur Untertürkheim eG**  
**2016 Mönch Berthold trocken im Eichenfass gereift**  
**13,5 Vol.-%**

In der Nase Zwetschge und Sauerkirsche, dazu Vanille. Im Mund frisch, hat Leben, unterlegt mit feinen Röstaromen. Schöner Zug. Jetzt zu fleischbasierten Vorspeisen, kann aber auch noch ein wenig reifen.

**Preis: 10,90 Euro**  
[www.weinmanufaktur.de](http://www.weinmanufaktur.de)

**Weinkellerei Hohenlohe eG**  
**2015 Royal Cuvée Alter Berg trocken im Barrique gereift**  
**14 Vol.-%**

Fliederbeeren in der Nase, dunkelviolet. Im Mund sehr viel Frische, vitale Säure, dabei gehaltvoll und vollmundig. Insgesamt nicht üppig, hat einen ausgezeichneten Trinkfluss. Die Frische macht ihn zum Speisebegleiter.

**Preis: 17 Euro**  
[www.weinkellerei-hohenlohe.de](http://www.weinkellerei-hohenlohe.de)

**Winzer vom Weinsberger Tal eG**  
**2013 Caverna Rotwein trocken im Barrique gereift**  
**13,5 Vol.-%**

Tiefdunkel im Glas, gute Frucht – Sauerkirsche – etwas Tabak, eine Spur Leder, Röstaromen. Komplex und vielschichtig. Sollte unbedingt dekantiert werden.

**Preis: 14,90 Euro**  
[www.weinsbergertal-winzer.de](http://www.weinsbergertal-winzer.de)

**Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg eG**  
**2015 «G zwei» Rotwein trocken im Barrique gereift**  
**13,5 Vol.-%**

Wild und fleischig in der Nase. Im Mund dann deutlich ruhiger. Präsentiert sich mit Luft sehr ausgewogen, schlank, überzeugt durch Eleganz und Struktur. Hat Potenzial für die nächsten Jahre.

**Preis: 19,99 Euro**  
[www.wg-heilbronn.de](http://www.wg-heilbronn.de)

**Collegium Württemberg eG**  
**2015 Rotwein Cuvée Réserve trocken**  
**14 Vol.-%**

Dunkles, leuchtendes Kirschrot. Fruchtbetonte Nase, Kirsche, Zwetschge, aber auch etwas Ätherisches. Tiefdunkle Aromen im Mund, Tabak, Vanille, würzig. Hat viel Stoff, zeigt diverse Facetten. Hat trotz allem einen überraschend leichten Trinkfluss.

**Preis: 19 Euro**  
[www.collegium-wuerttemberg.de](http://www.collegium-wuerttemberg.de)

**Weinmanufaktur Untertürkheim eG**  
**2014 «Cuvée Concilium» trocken im Holzfass gereift**  
**11 Vol.-%**

Ein betont eleganter Vertreter. Verzichtet auf Posing, alles ist dem Genuss untergeordnet. Vielschichtig schon in der Nase, Cassis, Schwarzkirsche. Dann etwas Schokolade, feine, prägnante Gerbstoffe. Wie geschaffen für Wildpastete mit Preiselbeeren.

**Preis: 19,50 Euro**  
[www.weinmanufaktur.de](http://www.weinmanufaktur.de)

**Weingärtner Cleeborn-Güglingen eG**  
**2014 Roter Hirsch Reserve**  
13 Vol.-%

Schwarze Johannisbeeren in der Nase, im Mund relativ schlank, aber mit viel Druck. Bleibt schön in der Zungenmitte, hängt lang am Gaumen. Ist ein Wein, der auch solo eine tolle Figur macht, komplex und voller Noblesse.

**Preis: 38 Euro**  
[www.cleebornner-weinshop.de](http://www.cleebornner-weinshop.de)

**Lauffener Weingärtner eG**  
**2015 «Josua» trocken im Barrique gereift**  
13,6 Vol.-%

Zeigt sich im Moment auf den Punkt gereift. Satte Kirschrucht in der Nase und im Mund, setzt komplett auf Eleganz. Angenehme, dezente Holzaromen, schön eingebunden. Langanhaltend und edel. Ist seit Jahren eine verlässliche Größe im Premium-Bereich.

**Preis: 17 Euro**  
[www.wg-lauffen.de](http://www.wg-lauffen.de)

**Remstalkellerei eG**  
**2014 Cuvée Conrad feinherb**  
12 Vol.-%

Ein eher schlanker Typ, frische Säure. In der Nase Beerenfrucht, auch im Mund vorherrschend. Die Süße hält sich dezent zurück, wirkt etwas trockener als erwartet. Mittelmäßig, ein guter Begleiter gerade zu Käse.

**Preis: 6,90 Euro**  
[www.remstalkellerei.de](http://www.remstalkellerei.de)

## Digestif

**WeinKonvent Dürrenzimmern eG**  
**Divinus Liqueurwein**  
18,5 Vol.-%

Duftet wie ein Vintage-Portwein, Schwarzkirsche, Pflaumenkompott. Viel Frucht und Frische im Mund, Zimt, dunkle Schokolade, üppig, voluminös, dennoch nicht pappig. Unendlich tiefgründig, aromatisch extrem komplex.

**Preis: 36 Euro**  
[www.weinkonvent-duerrenzimmern.de](http://www.weinkonvent-duerrenzimmern.de)

**Fellbacher Weingärtner eG**  
**Likör aus Trollinger**  
22 Vol.-%

Erinnert im Duft an aufgesetzten Schlehenlikör, duftet intensiv nach Holunderbeeren und Schlehen. Im Geschmack deutliche Weinnoten, dann cremig-füllig im Mund. Trotz des Alkohols fast erfrischend.

**Preis: 8,45 Euro**  
[www.fellbacher-weine.de](http://www.fellbacher-weine.de)

**Felsengartenkellerei Besigheim eG**  
**«Grappur» Riesling Tresterbrand**  
42 Vol.-%

Im Duft zeigt sich Marzipan, dazu Schwarztee und etwas Kamille. Im Geschmack deutlich vom Wein geprägt, ist fast samtig am Gaumen. Hat eine schöne Länge, bleibt angenehm warm im Mund zurück.

**Preis: 24 Euro**  
[www.felsengartenkellerei.de](http://www.felsengartenkellerei.de)

**Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG**  
**Lemberger «g-i-n»**  
42 Vol.-%

Sehr viel Wacholder, dazu Koriander, Kardamom, Rosmarin. Der Lemberger rundet geschmacklich ab, trägt aber vor allem zur Farbe bei. Ungewöhnlich für einen Gin.

**Preis: 39 Euro**  
[www.stromberg-zabergaeu.de](http://www.stromberg-zabergaeu.de)

**Genossenschaftskellerei Heilbronn-Erlenbach-Weinsberg eG**  
**Marc von Traminer**  
40 Vol.-%

Duftet ein wenig parfümiert, sehr viele florale Aromen. Im Mund rückt das Aroma des Traminers ein wenig in den Hintergrund. Viel Würze und Kraft. Zum Abschluss eines üppigen Festmenüs.

**Preis: 15,47 Euro**  
[www.wg-heilbronn.de](http://www.wg-heilbronn.de)

**Collegium Württemberg eG**  
**Weinbrand V.S.O.P**  
40 Vol.-%

Schönes Cognac-Gold im Glas. In der Nase wirkliche Früchte, vor allem getrocknete Aprikosen. Dazu kommt etwas Jod, eine Spur Torf. Feine karamellige Süße, mild und elegant am Gaumen. Perfekt zur Zigarre.

**Preis: 14,99 Euro**  
[www.collegium-wuerttemberg.de](http://www.collegium-wuerttemberg.de)

**Weingärtner Esslingen eG**  
**Grauburgunder Tresterbrand im Eichenfass gereift**  
45 Vol.-%

In der Nase zuerst Tabak, Trockenobst, etwas Jod. Im Mund dann auch süßliche Elemente. Relativ hoch im Alkohol. Für Freunde klassischer Trester oder Grappa-Destillate.

**Preis: 14 Euro**  
[www.weingaertner-esslingen.de](http://www.weingaertner-esslingen.de)

**Weingärtner Markelsheim eG**  
**Riesling Tresterbrand**  
40 Vol.-%

Sortentypisch fruchtig und leicht floral: Traube, Bergamotte, Apfel. Sehr mild im Mund, weich,

insgesamt lang und fruchtig am Gaumen. Ein klassischer Trester.

**Preis: 15,30 Euro**  
[www.markelsheimer-wein.de](http://www.markelsheimer-wein.de)

**Weinmanufaktur Untertürkheim eG**  
**Weinbrand im Eichenfass gereift**  
40 Vol.-%

Duftet nach getrockneten Früchten und Karamell, ein wenig Zeder. Im Mund weich, harmonisch. Wieder Trockenobst, Rosinen. Eine Spur Schwarztee, Karamell. Sehr komplex, tiefgründig. Ein echtes Premiumprodukt.

**Preis: 48 Euro**  
[www.weinmanufaktur.de](http://www.weinmanufaktur.de)

**Weinfactum eG**  
**Weinbrand im Eichenfass gereift**  
42,5 Vol.-%

Goldbraun im Glas. Marzipan, Mandel, getrocknete Aprikosen und etwas Vanille. Elegant und weich. Komplex im Mund, hält sehr lang an.

**Preis: 30 Euro**  
[www.weinfactum.de](http://www.weinfactum.de)

**Weingärtnergenossenschaft**  
**Metzingen-Neuhausen eG**  
**Kerner Tresterbrand**  
40 Vol.-%

Deutliche Trester (Grappa-)Noten. Zurückhaltend im Duft. Durch die lange Eichenfasslagerung nicht so hart wie erwartet, relativ weich und mild. Wird viele Freunde finden.

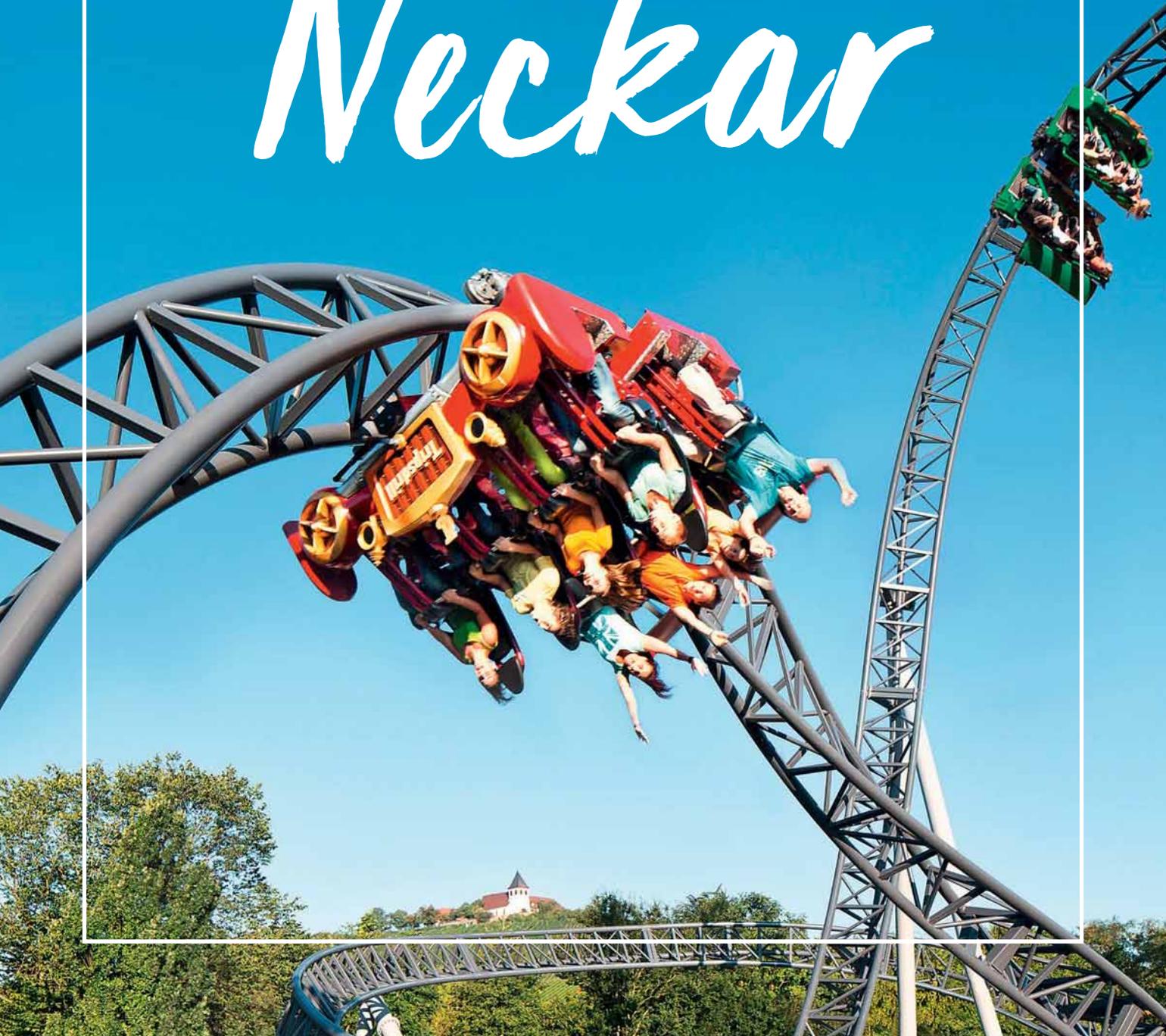
**Preis: 15 Euro**  
[www.wein-metzingen.de](http://www.wein-metzingen.de)



*Tourismus & Reisen*



# *Rosinen am Neckar*



Einfach ist es nicht, aus dem touristischen Füllhorn der viertgrößten Weinbauregion Deutschlands Rosinen rauszupicken – denn das Ländle ist voll davon. Der Weinsüden lockt nicht nur mit Gewächsen. In herrliche Landschaften eingebettet, warten Badeparadiese, Barockschlösser und Weinlokale. Vinotheken und Automobil-Ausstellungen gibt es obendrauf. Wir haben drei Rosinen-Programme für Sie zusammengestellt. **Text: Eva Maria Dülligen**

Schwäbische Gemütlichkeit in einer der schönsten Naturkulissen des Landes verleitet manche zum Vergleich mit der Toskana. Doch dieser Flecken Erde ist einzigartig. Allein die Dutzende Weingärtnergenossenschaften, die rund 70 Prozent der württembergischen Gesamt-Rebfläche bewirtschaften und mit ihren Gewächsen mittlerweile renommierte Preise abräumen, besitzen Ausnahmezustand. Und das touristische Umfeld kann sich sehen lassen. Barockschlösser, alte Klöster oder Renaissance-Anwesen reihen sich von Ludwigsburg bis Weinsberg, von Löwenstein bis Maulbronn. Wer sich lieber live amüsiert, findet sein Unterhaltungsglück auf Popkonzerten oder im riesigen Erlebnis-park «Tripsdrill», das Magenkitzeln aufleben lässt: mit der Katapult-Achterbahn «Karacho», dem Waschuber-Rafting oder dem «Heißen Ofen», wo man auf nostalgisch gestalteten Motorrädern durch die Steilkurve heizt. Wellnessverliebte können in regelrechten Wasser-Mikrokosmen unter 400 echten Südseepalmen im Sinsheimer Badeparadies ebenso tiefenentspannt abtauchen wie im Sole- und Sauna-Resort des Kurortes Bad Rappenau. Heilbronn, die württembergisch-fränkische Metropole am Neckar, lässt sich in Sachen Tourismus-Attraktionen ebenso wenig lumpen: Eingerahmt von Wald und Weinbergen bedient der quirlige Industrie-Standort von der Kunsthalle bis zum Theaterschiff, vom Altstadtfest bis zum hippen Nightclub jede Vorliebe.

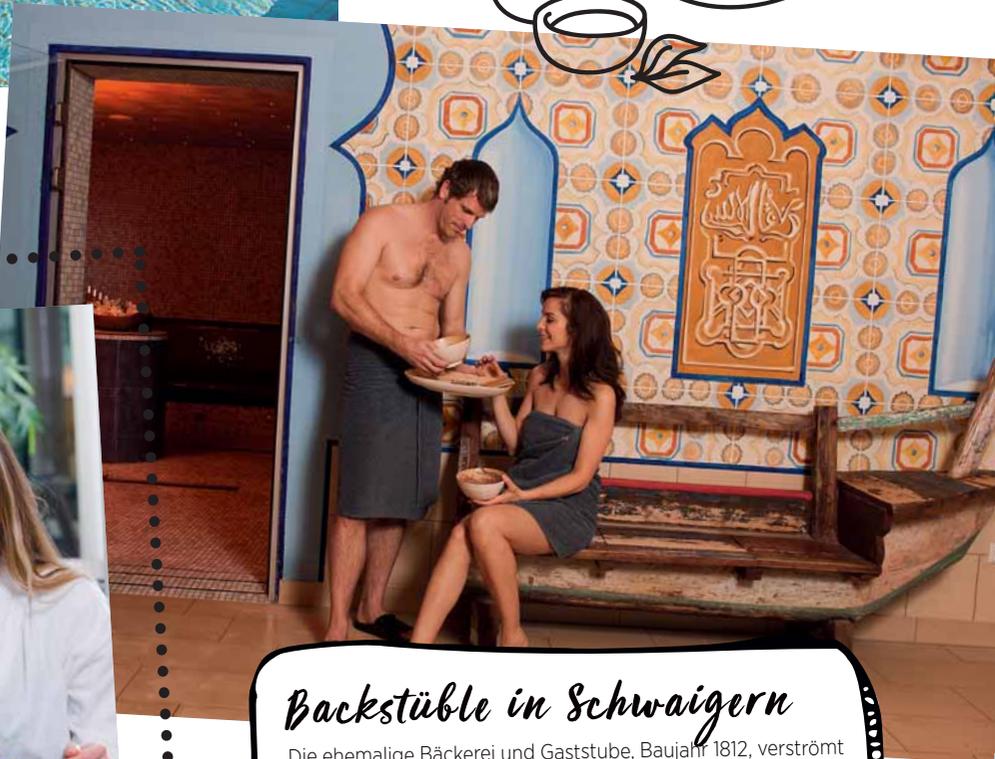
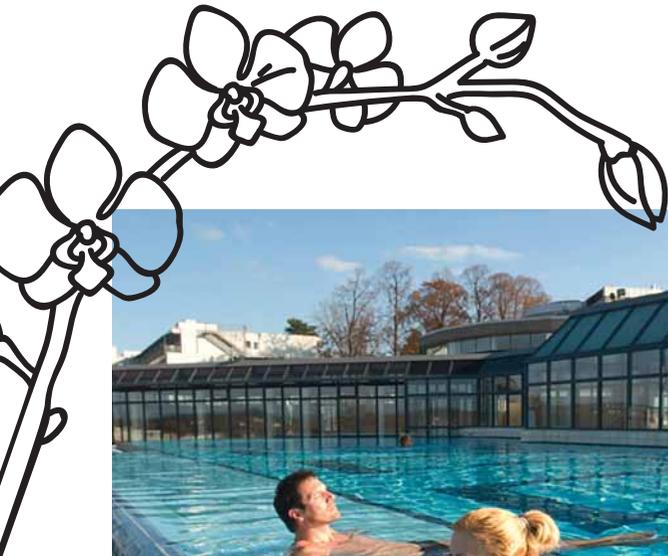
Kontrastprogramm erfährt der Genuss-Tourist wiederum in Ludwigsburg. Während ihrer langen, spannenden Geschichte hat sich eine Architektur in die Stadt eingemaiselt,



die sie zu einem barocken Gesamtkunstwerk hat werden lassen. Zweigeschossige Bürgerhäuser in Pastelltönen säumen die Straßen und führen zum Residenzschloss, das 1704 als Lustschloss geplant, schließlich zu einem der größten im Original erhaltenen barocken Bauwerke Europas wurde. Über alle Weinorte verstreut, entdeckt man immer wieder Besenwirtschaften, improvisierte Ausschankstellen auf Winzerhöfen. In den Besen, schwäbisch «Besa», kommt in zwanglosem Lokalkolorit so Ehrliches wie Köstliches auf die Holztische. Wenn der Hunger nach Kunst, Kultur und Kulinarik gestillt ist, sollte man sich der schönsten Nebensache der Welt widmen: Die Auswahl von drei Vinotheken fiel uns angesichts der vielen guten Probierstuben Württembergs alles andere als leicht. Mit den drei vorgestellten und Weintipps weiterer Genossenschaften werden unterschiedliche Lagen und regionale Typizität herausgestrichen. Aber jetzt wollen wir Sie nicht länger aufhalten, bei der dicht bepackten Reise entlang des Neckars. 



#weinreise #weinzumessen

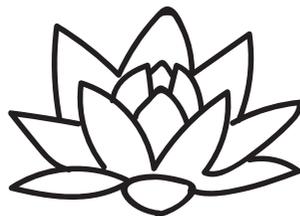


### *Backstüble in Schwaigern*

Die ehemalige Bäckerei und Gaststube, Baujahr 1812, verströmt Lokalkolorit. Deftiges wie Rostbraten, Meeresfruchtiges wie Garnelen-Pfanne und Regionaltypisches wie geschnitzelte Maultaschen werden von einer Weinkarte abgerundet, auf der sich von Graf Neippergs Rivaner bis zum Riesling vom Schwaigener Heuchelberg spannende Gewächse finden.

[www.backstueble-schwaigern.de](http://www.backstueble-schwaigern.de)

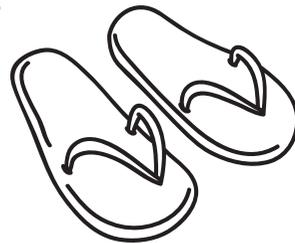
*Weinlokal-Tipp*





Tipp 1

# Wellness bis zum Abwinken



Früh aufstehen ist angesagt, denn für einen RappSoDie-Besuch in Bad Rappenau sollte man sich Zeit nehmen - für all die Mini-Reisen, die Körper und Seele in eine nirwanaartige Umlaufbahn schießen: Das Tote Meer, Afrika und den fernen Osten hat sich das Wellness-Resort in seine Hallen zwischen Schwarzwald und Odenwald geholt. Original jordanisches Salz sorgt in der Meersalz-Grotte nicht minder für entspanntes Durchatmen wie der Savannen-Aufguss oder die Aroma-Thai-Massage. Neben den exotischen Auszeiten holt man seine Lebensgeister im Naturbadeteich des Saunagartens bei Alpenheu-Zeremonien, Kräuterstempel-Massagen oder Candle Light Schwimmen zurück. Das Angebot ist nahezu schwindelerregend. Aber wer sich aus den vielen Aufguss-Zeremonien, Wohlfühl-Massagen und dem Healthy Food das Passende herausfischt, findet sicher zur inneren Balance. Rosig von so viel wohltuendem Dampf und Durchgeknete fallen die roten Wangen beim Verkosten der Genossenschafts-Gewächse später kaum mehr auf. Die Vinothek der Heuchelberg-Weingärtner empfängt in ungeschminkter Atmosphäre und lässt aus einer breiten Palette vom Eichenfass gereiften Lemberger bis zum feinwürzigen Acolon probieren. Dazwischen cremige Chardonnay, kernige Kerner und jede Menge Riesling. Verkostungsfavorit war der trockene Lemberger der Einzellage Schwaigener Grafenberg mit dem irritierenden Namen «Nichts». Wir hätten dem Tiefroten, der einen ganzen Sack voll Brombeeren und Johannisbeeren über den Gaumen verteilt, eher den Namen «Alles» gegeben.

[www.rappsodie.info](http://www.rappsodie.info), [www.heuchelberg.de](http://www.heuchelberg.de)



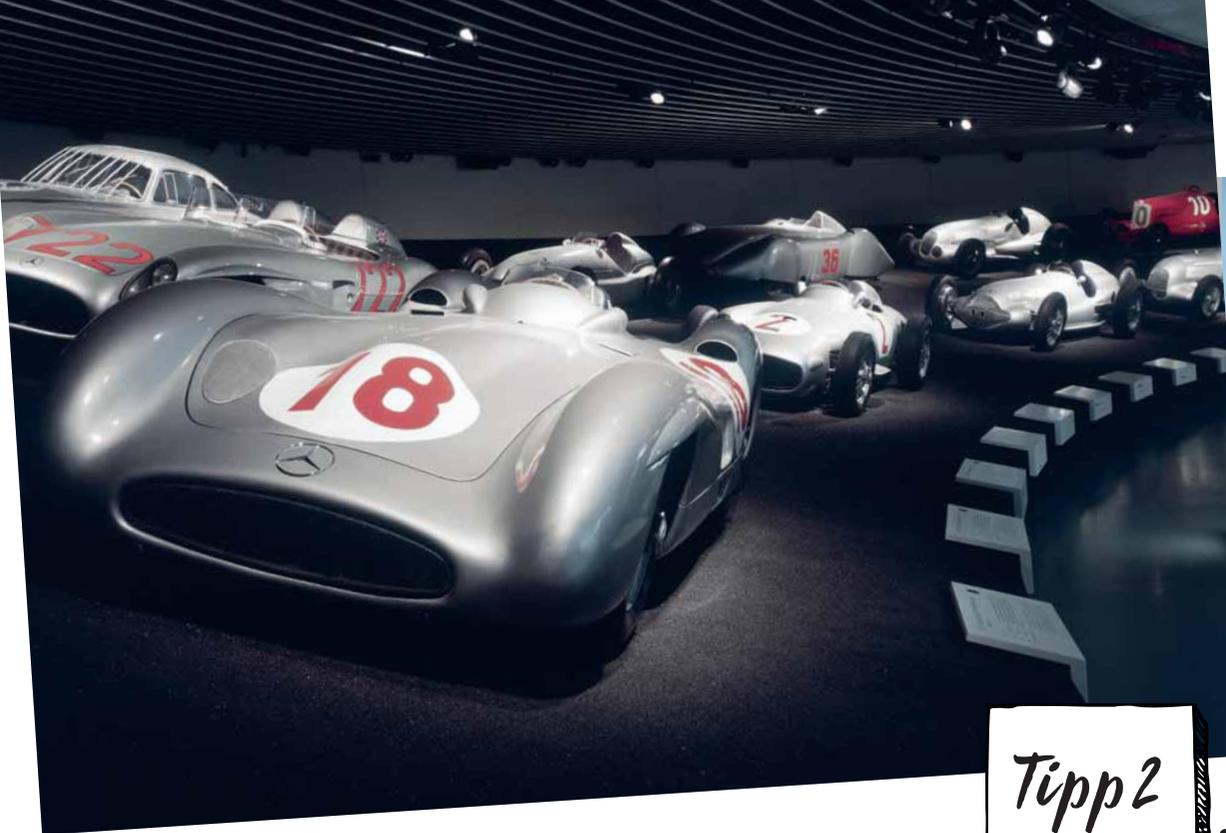
## Der passende Wein

**Weinkonvent  
Dürrenzimmern  
2015 Divinus Portugieser  
Barrique**

Eine kleine Alkoholbombe, die es in sich hat: Im Duft entfesseln sich geräucherte Brombeeren und Spuren von Tabak. Am Gaumen Boysenbeere und Fleur de sel. Der komplexe, ausgewogene Tropfen vermählt sich schön mit Pilzgerichten und gegrillter Zucchini. Das Finale zieht sich über eine lange Strecke.

**Preis: 17,50 Euro**  
[www.weinkonvent-duerrenzimmern.de](http://www.weinkonvent-duerrenzimmern.de)





Tipp 2

# Pferdestärken und Weinperlen

Porsche oder Mercedes? Sie können beide haben, sofern Sie sich gerade im Großraum Stuttgart aufhalten. Am besten, man fängt mit dem Museum von Mercedes-Benz an. Der 110000 Tonnen wiegende Bau scheint über dem Boden zu schweben. Das Innendesign ohne geschlossene Räume und Stützen, dafür mit 1800 dreieckigen Fenstern, inszeniert einige der ältesten Automobile, berühmte Rennwagen und Forschungsfahrzeuge der Marke auf 16500 Quadratmetern. Auch das Porsche-Museum, von nur drei V-förmigen Säulen getragen, macht Appetit auf über 80 Fahrzeuge und zahlreiche Kleinexponate. Aber nicht nur ausgestellte Automobil-Ikonen wie der 911 oder 917, sondern auch chronologische Zeitreisen durch die Produkt- und Motorsportgeschichte und die Museumswerkstatt, in der man die Reparatur an unterschiedlichen Porsche Klassikern live mitverfolgen kann, sorgen für erhöhte Pulsfrequenz bei Oldtimer-Fans. Den aufgepeitschten Adrenalinspiegel glättet man nach so viel PS idealerweise in der unfernen Weinmanufaktur Untertürkheim. Davon, dass Württembergs Genossenschaften fesselnde Qualitäten erzeugen, kann sich der Wein-Affine hier einmal mehr überzeugen. Im stilvollen Kolorit der Probierstätte sorgten unter anderem der Extra Brut aus Weißburgunder, der exotisch duftige Sauvignon Blanc und der Spätburgunder aus der Barrique für nach oben gestreckte Daumen. Veranstaltungen wie «Brot & Wein», auf der ein Brot-Sommelier feine Laibe mit passenden Weinen am Gaumen zusammenbringt, sind spannende Erweiterungen zu den konventionellen Degustationen.

[www.mercedes-benz.com](http://www.mercedes-benz.com), [www.porsche.com/museum/de](http://www.porsche.com/museum/de)

## Der passende Wein

**Weinmanufaktur  
Untertürkheim  
2014 Cuvée Cabernet**

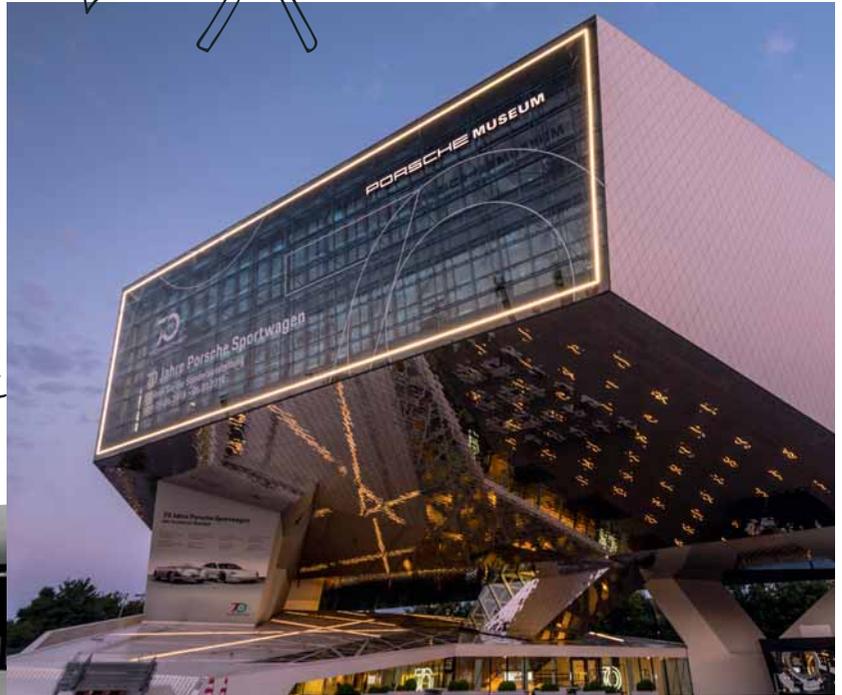
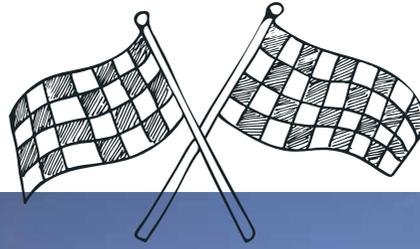
Sehr viel Rauch im Bouquet. Nach Belüftung gesellen sich Lorbeerblätter und Majoran dazu. An den oberen Gaumen haften sich geräucherte Limone, Sahnebutter und Walderdbeere. Glatte Textur umrahmt den dichten Körper. Hyperlanges Finish. Die Kräuterakzente in der Cuvée befeuern Deftiges mit Spätzle.

**Preis: 16,39 Euro**

[www.weinmanufaktur.de](http://www.weinmanufaktur.de)



#weinreise #weinzumessen



### Schmiegs Kellerbesen

Eine waschechte Besenwirtschaft hat der Familienbetrieb mit eigenem Weinberg. Urschwäbische Spezialitäten von der Brotsuppe über geschmelzte Maultaschen bis zum schwäbischen Wurstsalat finden in der holzgetäfelten Stube aufs Porzellan. Weine aus der Region, unter anderem Chardonnay und Trollinger runden die Schwabenküche ab.

[www.schmieg-kellerbesen.de](http://www.schmieg-kellerbesen.de)

## Weinlokal-Tipp

Fotos: z. V. g.



## Marktwirtschaft Besigheim

Der historische Ortskern von Besigheim, umgeben von mittelalterlicher Stadtmauer, birgt ein kulinarisches Kleinod. Mit Frank Land hat sich die «Marktwirtschaft» einen unerschrockenen Zeitgeist am Herd geangelt. In architektonischer Symbiose von Holz und Leder erntet das Rinder carpaccio mit gehobelten Trüffeln und die Edel-Currywurst «Adlon» zweifaches Zungenschmalzen.

[www.marktwirtschaft-besigheim.de](http://www.marktwirtschaft-besigheim.de)

## Weinlokal-Tipp



Tipp 3

# Traumschloss reloaded





Ludwigsburg sehen und sterben. Denn die Stadt ist ein barocker Thriller. Und den architektonischen Höhepunkt bildet ohne jeden Zweifel ihr über 300 Jahre altes Prachtschloss. Hier in dem sensiblen Stil-Mix drei aufeinander folgender Epochen - Barock, Rokoko, Klassizismus - gibt es nicht nur Schönes auf die Augen, sondern auch auf die Ohren. Das Konzertprogramm 2018 bietet neben Klassik und Jazz auch Hip-Hop und Electro. Line-ups internationaler DJs inszenieren ihre Musik in historischer Kulisse, die durch eine Light- und Lasershow untermalt wird. Jenseits der Techno-Reise durch das 18. Jahrhundert sollte man nicht versäumen, Architekturgeschichte einzusatmen - also die Prunkräume der Sommerresidenz des ersten württembergischen Königs zu durchschreiten. Im November sorgt das Residenzschloss Ludwigsburg für Schnappatmung bei Kunstverliebten. Bilder und Skulpturen von Rubens bis Vermeer werden mit zeitgenössischen Elementen kombiniert. Einer der Räume stellt als «Wunderkammer» Kunstwerke, Objekte und Naturalien aus fremden Welten aus. Rund 15 Kilometer nordwestlich von Ludwigsburg kann der Wein-Durst in der Felsengartenkellerei Besigheim gelöscht werden. Die Genossenschafts-Kellermeister haben für eine große Palette an Spitzenweinen gesorgt - von der schwäbischen Traditionssorte Trollinger bis zur Barrique-gereiften roten Cuvée. In der Vinothek «Alte Kelter» trifft man auf rustikales Design, das eine kontrastreiche Kulisse für innovative Verkostungen hergibt.

[www.schloss-ludwigsburg.de](http://www.schloss-ludwigsburg.de), [www.felsengartenkellerei.de](http://www.felsengartenkellerei.de)



## Der passende Wein

**Weingärtner Cleebronn-Güglingen**  
**2016 «Emotion CG»**  
**Riesling**

Vibrierender Charakter, rauchiger Kräuterduft. Ein Hauch von Bitterorange. Die Mundhöhle wird von trockener Ananas und Nuancen von Meersalz eingenommen. Schönes Säurespiel in Form von Grapefruit. Schön weich am Gaumen. Gute Figur machte der feingliedrige Riesling zu gegrilltem Seefisch und Meeresfrüchten.

**Preis: 13,86 Euro**  
**[www.cg-winzer.de](http://www.cg-winzer.de)**





Das Gourmet-Interview  
**Ioannis  
Malathounis**

Deutsche Gourmet-Führer überschlagen sich mit Lobesliedern für «das beste griechische Restaurant in Deutschland» mit Sitz in Kernen-Stetten im Remstal. Der Mann, der hier ganz allein am Herd steht, ist in Stuttgart geboren, hat aber griechische Wurzeln und einen entsprechenden Namen: Joannis Malathounis zaubert mediterrane Spezialitäten auf die Teller.

**Interview: Rudolf Knoll, Fotos: Roland Bauer**

### **Wollten Sie immer schon ein Spitzenkoch werden?**

Keineswegs. Zuerst habe ich Vermessungstechnik studiert, eine interessante Sache. Aber für meinen Geschmack war da zu viel Mathe dabei, nicht unbedingt meine Stärke. Also habe ich mir gedacht, es als Koch zu versuchen, habe mich in einigen sehr guten Häusern beworben und wurde schließlich im «Ochsen» in Kernen-Stetten akzeptiert. Der Chef erzählte mir später, dass er meinte, ich würde das nur sechs Wochen aushalten. Aber ich habe mich durchgebissen.

### **Wie ging es dann weiter?**

Im «Ochsen» habe ich meine spätere Frau Anna, die Hotelfachfrau und Köchin buffelte, kennen gelernt. Das gemeinsame Ziel war Selbstständigkeit. 1993 bot sich die Gelegenheit, eine Gaststätte in Kernen-Stetten zu pachten. Jung und unbedarft, wie wir waren, schlugen wir schnell zu und mussten danach ganz unten anfangen.

### **Wie das?**

Es gab keine Stammgäste. Der Start mit regionaler Küche war sehr mühsam.

### **Wann kam der Wendepunkt?**

2001 konnten wir das Gebäude kaufen und uns endlich selbstständig weiterentwickeln. Seitdem heißt das Restaurant auch wie ich. Und wir verabschiedeten die normale Küche. Gekocht wird nur das, was wir selbst schätzen. Experimente mag ich nicht. Ich setze auf leichte Küche, mediterran, mit viel Gemüse, Fisch und griechischen Elementen wie Samos-Gelee, Mavrodaphne-Zwiebel und

Kalamata-Oliven. Gern verwende ich regionale Zutaten, aber ich bin flexibel. Letztlich entscheidend ist für mich stets die Qualität. Unsere Karte wechselt alle paar Wochen. Ein Vier-Gang-Menü ist stets dabei. Natürlich offerieren wir Fleischgerichte, aber wer es vegetarisch mag, wird ebenfalls glücklich. Eine Mode in der Spitzengastronomie möchte ich nicht mitmachen. Ich habe etwas gegen den Hype mit sehr gekünstelter, hochgelobter Küche und etlichen Mini-Gängen, die aber kaum Geschmack entwickeln.

### **Haben Sie ein gutes Team für Ihre Art zu kochen?**

Wir hatten schon gelegentlich die Presse im Haus, die dann meine Küchenmannschaft und mich fotografieren wollte. Ich musste denen beibringen, dass zwar meine Frau den Service schmeißt, aber ich die alleinige Mannschaft bin. Bei unserer Größenordnung mit allenfalls 20 Plätzen würde sich Personal nie rechnen.

### **Gilt der Prophet etwas im eigenen Land, haben Sie viele Gäste aus dem Remstal?**

Ehrlich gesagt habe ich den Eindruck, dass wir in unserem Umfeld trotz der Michelin-Auszeichnung noch nicht so richtig →



## Vita

Joannis Malathounis wurde am 3. August 1963 in Stuttgart geboren. Seine griechischen Eltern stammen aus Volos (Vater) und Epiros (Mutter). Joannis, der zwei Staatsbürgerschaften besitzt, machte sein Abitur in Waiblingen, studierte anschließend in Stuttgart Vermessungswesen und entschloss sich dann doch, eine Kochlaufbahn einzuschlagen. Mit seiner schwäbisch-bayerischen Frau Anna aus Aichach, die er bei der Kochlehre im damals renommierten «Ochsen» in Kernen-Stetten im Remstal kennenlernte, übernahm er 1993 ein bodenständiges Restaurant nur wenige hundert Meter von der Lehrstelle entfernt, das mit der Zeit zu einem Spitzenrestaurant geformt wurde und vor vier Jahren vom Michelin mit einem Stern für die raffinierte, eigenständige Küche belohnt wurde.

# Gourmet-Interview



wahrgenommen werden. Aber wir haben ein großes Einzugsgebiet. Manche Leute fahren hundert und mehr Kilometer, um bei uns zu genießen. Nur so können wir dauerhaft bestehen.

## War der Stern schon länger ein Ziel?

Wir hatten davon geträumt und auch mal nachgefragt, ob wir überhaupt eine Chance haben. Angesichts unserer besonderen Struktur ohne Personal war man zwar scheinbar skeptisch. Aber dann kam eines Abends vor vier Jahren ein Anruf. Letztes Jahr wurde uns wieder bestätigt, dass die Küche finessenreich und ausdrucksstark ist

und Anna jede Menge Charme und Herzlichkeit versprüht.

## Für eine Sterne-Vergabe ist auch die Weinauswahl von Bedeutung ...

Da stehen wir nicht hinter anderen Spitzenrestaurants zurück, nur dominieren bei uns griechische Weine auf der Karte. Sie umfasst etwa 380 Positionen, eigentlich viel zu viel. Deutsche Weine, und vor allem Remstaler, sind aber gut vertreten. Wir wollen uns in nächster Zeit auf griechische und deutsche Weine konzentrieren. Für Gewächse anderer Länder gibt es kaum Nachfrage. Und wir haben immer noch genügend Auswahl für eine

abwechselnde Weinbegleitung zum Menü, die Anna kreiert. Wer gar keinen Wein will, bekommt alkoholfreie Begleitmusik.

## Haben Sie beim Wein persönliche Favoriten?

Eigentlich ist Riesling mein Favorit. Aber ich habe etwas Probleme mit der Säure. Wenn ich ihn am Abend trinke, stehe ich nachts im Bett. Aber Alternativen gibt es genug.

## Auch Trollinger?

Aber ja. Die Sorte ist ein wichtiges Thema in unserer Region. Und die Qualität hat deutlich zugenommen.



### Was speist ein Spitzenkoch?

Nichts Besonderes, zum Frühstück ein Marmeladebrot, eine Brezel, ein Müsli, mittags meist ein Nudelgericht. Ich bin ein Allesesser, nur Schnecken kommen mir nicht auf den Tisch. Privat koche ich kaum, Anna und ich schauen uns lieber um und sind auch mal in einem Biergarten glücklich. Bei der Routenplanung im Urlaub achten wir darauf, dass sich unterwegs gute Restaurants befinden, nach dem Motto genießen und inspirieren lassen.

### Haben Sie noch Zeit für ein Hobby neben Ihrem herausfordernden Berufsalltag?

Ich habe sogar Zeit für meine zwei Liebhaberereien. Als ich 50 Jahre alt war, habe ich noch den Motorrad-Führerschein gemacht und mir danach eine Harley geleistet. Inzwischen habe ich bereits die dritte Maschine und genieße es, in meiner freien Zeit raus in die Natur zu fahren. Das ist Entspannung pur für mich. Mein zweites Hobby ist die Musik. In meiner Jugend habe ich mal mit einem Musikstudium geliebäugelt, aber dann befürchtet, dass ich irgendwann zum langweiligen Musiklehrer avanciere. Gitarre und Bass habe ich drauf, mit Tendenz in Richtung Jazz. Das könnte später eine gute Freizeitbeschäftigung sein.

### Sie sind jetzt 55 Jahre jung. Wie geht es weiter?

Die nächsten fünf Jahre stehe ich auf jedem Fall noch in der Küche, dann werden wir sehen. Ich habe auch schon über ein caritatives Engagement nachgedacht.

### Ihr habt einen Sohn, der in die 11. Klasse geht und eigentlich bald eine Kochlehre machen könnte. Ist er ein potenzieller Nachfolger?

Unser Sohn isst und trinkt sehr gern nur Gutes. Beim letzten Geburtstag wollte er unbedingt mit uns in ein Top-Restaurant. Aber hoffentlich wird er kein Koch ... 



Wein Heimat  
abonnieren -  
kostenlos!



Holen Sie sich das Weinkulturmagazin Württemberg ins Haus: alle vier Monate mit neuen Geschichten, Tipps, Interviews, Reiseberichten und Gewinnspielen rund um den Wein. Schreiben Sie uns einfach eine Mail mit dem Betreff „Abo“ an: [info@weinheimat-wuerttemberg.de](mailto:info@weinheimat-wuerttemberg.de) oder rufen Sie uns an: 07141 24 46 0.

Selbstverständlich ist das Abo jederzeit kündbar und Ihre Daten werden lediglich zum postalischen Versand des Magazins genutzt. Informationen zum Datenschutz finden Sie auch unter [www.weinheimat-wuerttemberg.de/sonstiges/impressum-datenschutz](http://www.weinheimat-wuerttemberg.de/sonstiges/impressum-datenschutz).

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

#gewinnspiel #weinpaket

# Gewinnspiel

## Hochphase des Weingärtners: die Lese

Besonders während des Herbstes kommt es häufig zum Einsatz: Das Refraktometer ist ein modernes Gerät für den Weingärtner. Wozu verwendet er es?

- Zur Bestimmung der Säure in Most und Wein
- Zur Bestimmung des Zuckergehaltes im Most
- Zum Messen des Alkoholgehaltes des Weines



Festtags-  
paket



**2016 Blanc de Blanc Cuvée Sekt brut**  
Württembergische Weingärtner-  
Zentralgenossenschaft eG

**2017 «8» Chardonnay trocken**  
Bottwartaler Winzer eG

**2017 Zweigelt Rosé**  
Remstalkellerei eG

**2017 Muskat-Trollinger**  
Felsengartenkellerei Besigheim eG

**2016 Genialo Rotwein trocken**  
Weinkellerei Hohenlohe eG

**2016 Mann im Fass Lemberger trocken**  
Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG

Für alle, die es nicht abwarten können und direkt zuschlagen wollen: Unter [www.weinheimat-wuerttemberg.de](http://www.weinheimat-wuerttemberg.de) kann man das Festtagspaket für 39,50 € bestellen.

## Mitmachen

Teilnehmen an unserem Rätsel können Sie entweder per Mail ([info@weinheimat-wuerttemberg.de](mailto:info@weinheimat-wuerttemberg.de)) oder per Post (Werbegemeinschaft Württembergischer Weingärtnergenossenschaften eG, Raiffeisenstraße 6, 71696 Möglingen). Eine Nachricht per Mail oder eine Postkarte mit Ihrer Antwort und den Angaben zur eigenen Postadresse reichen aus, um am Gewinnspiel teilzunehmen. Oder Sie schauen einfach im Wein-Heimat-Blog vorbei. Unter den richtigen Antworten verlosen wir zehn Festtagspakete, um für die Feiertage den richtigen Wein im Keller und Kühlschrank parat zu haben. Einsendeschluss ist der 7. Dezember 2018.

**Teilnahmebedingungen:** Teilnahmeberechtigt an der VINUM-Leserverlosung sind ausschließlich Personen, die das 18. Lebensjahr vollendet haben. Die Gewinner/innen 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 Gewinnfalle bestimmt, Details [www.weinheimat-wuerttemberg.de/sonstiges/agn/gewinnspiel](http://www.weinheimat-wuerttemberg.de/sonstiges/agn/gewinnspiel)



#weinheimatwürttemberg

# Essen & Wein - in Württemberg einfach unzertrennlich!

Württemberg räumt beim «Weintourismus-Preis Baden-Württemberg» ab. Eberhard Schell aus Gundelsheim gilt als Pionier der glücklich machenden Kombinationen von Wein und Schokolade. Die «Kochertaler Genießertour», veranstaltet Genusswandern durch die Reblandschaft des schönen Kochertals. Bis zu 25 000 Besucher kommen alljährlich zu dem weit über die Region bekannten Event, das neben Wein und Essen auch Live-Bands und ein Feuerwerk bietet.

Seit 16 Jahren verwandelt sich die Reblandschaft des Kochertals an einem Wochenende im August zu einem Genusswanderweg auf Zeit. Inmitten der Weinberge kommen Wanderer bei der «Kochertaler Genießertour» dann nicht nur in den Genuss der schönen Aussichten, sondern auch der regionalen Weine und Gerichte. An elf Stationen entlang der Strecke bewirten heimische Weingärtner und Gastronomen die Teilnehmer und bieten außerdem ein großes Rahmenprogramm - dafür gab es den Weintourismus-Preis. Ein Anerkennungspreis ging an Chocolatier Eberhard Schell aus Gundelsheim, der seit Jahren erfolgreich mit zahlreichen Weinbaubetrieben zusammenarbeitet.

«In Baden-Württemberg haben sowohl Weinbau wie auch Gastronomie eine lange und stolze Tradition. Wo beides zusammenkommt, können unsere Gäste das Genießerland in seiner schönsten Form er-

leben», sagte Tourismusminister Guido Wolf im Rahmen der Preisverleihung in Esslingen. Wer das besondere Lebensgefühl in Deutschlands Süden kennenlernen möchte, komme an regionalen Spezialitäten und Weinen nicht vorbei.«Eine Weinreise ist dann unvergesslich, wenn sie zum Erlebnis wird», unterstrich Andreas Braun, Geschäftsführer von «Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg», die den Wettbewerb gemeinsam mit dem Badischen Weinbauverband und dem Weinbauverband Württemberg veranstalten.

Wie unzertrennlich Wein und regionale Küche tatsächlich sind, wusste der Präsident des Weinbauverbands Württemberg, Hermann Hohl, zu berichten: «In der schwäbischen Küche gehört zu jedem Gericht ein gutes Sößle, und in jedes gute Sößle gehört ein guter Tropfen Wein.» So werde zum Beispiel zu Sauren Kutteln in Württemberg gerne eine Trollinger-Soße gereicht.



## Infos

Seit 2012 vergeben die Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg, der Badische Weinbauverband und der Weinbauverband Württemberg den Weintourismus-Preis. Ausgezeichnet werden Angebote aus Baden und Württemberg, die das Thema Weinbau auf einzigartige Weise für den Tourismus aufarbeiten und stärken. Mehr Infos unter [www.tourismus-bw.de/Genuss/Weintourismus-Preis](http://www.tourismus-bw.de/Genuss/Weintourismus-Preis)

# Fellbacher Weingärtner Weniger ist mehr



Na klar - es kommt auf den Inhalt an. Dass dieser bei den Fellbacher Weingärtnern stimmt, beweisen nicht nur hochkarätige Auszeichnungen, sondern beweist auch der Erfolg der Genossenschaft im Stuttgarter Raum. Doch: Zum Gesamtpaket gehört eine entsprechende Aufmachung, die Flaschenform und ein repräsentatives Etikett. Um die hervorragende Qualität vollständig nach außen zu transportieren, hat man sich in Fellbach gemeinsam für eine Art «Verjüngungskur» entschieden. **Text: Theresa Oikus**

Wie so oft scheint es auf den ersten Blick gar nicht aufzufallen oder nötig zu sein. An das alte Fellbacher Etikett waren doch alle gewöhnt und es diente über 18 Jahre erfolgreich. Doch es macht gerade die Köpfe aus, die dennoch Dinge hinterfragen und die Stim-

men am Markt sowie die Entwicklung hin zu modernen Etiketten erkennen. Im Fall der Fellbacher Weingärtner war das eine Teamleistung: Nämlich die der Vorstandschaft mit Geschäftsleitung und dem Aufsichtsrat, aber auch die der Zuständigen des Marketings wie

Frances Ellwanger und von Seiten des Kundenkontaktes Christoph Gögel, die jungen Input mit einbrachten. Das vorherige Etikett war seit 2001 weitestgehend unverändert geblieben. Damals war es der Hagel, der in der Fellbacher Genossenschaft zu Veränderungen führte und durch die gewaltigen Naturprobleme neue Orientierungen forderte. Daher entschloss man sich 2018 auch für eine vollständige Umstellung, was den Look der Flaschen betrifft. Die erste Überlegung war, nur einen Teil der Etiketten zu überarbeiten. Schnell wurde jedoch klar: Wenn - dann macht man es richtig und nicht als eine Art Flickwerk. «Wir wollten eine klare und deutliche Richtung einschlagen», erklärt Albrecht Schurr, seit Januar 2018 neuer Geschäftsführer der WG, rückblickend. Und die ist für das Auge des Betrachters gut erkennbar: von einem etwas angestaubten und antiquierten Etikett zu einer sehr schlichten, klaren und hochwertigen Optik, welche die Qualität der Weine nun widerspiegelt und transportiert. Farbe und Papier sind sehr natürlich und elegant, fast schon puristisch gehalten. Die einheitliche Schrift spricht nun für eine starke Marke der «Fellbacher Weingärtner» und eine stringente Kursrichtung.

Auf der Suche nach den besten Entwürfen ist vor allem klar geworden, dass «wir keine immer noch lauter werdenden und bunteren Etiketten wollen». Im Mittelpunkt stand daher, keine nach Aufmerksamkeit schreienden Etiketten zu entwerfen, die sich im Vorbeigehen oder über einen niedrigen Preis präsentieren müssen, sondern elegant und nachhaltig für sich und die Weine sprechen. Ganz nach dem Motto «Reduce to the max» verzichtete Grafiker Mathias Merkel auf unnötige Verzierungen und arbeitete stattdessen mit wenigen, dafür authentischen Farben. Bei der Ausrichtung ging es um die Fragen «Wo sind wir zuhause?» und «Wer sind wir?». Und genau diese Identität lag auf der Hand: Das Wahrzeichen von Fellbach - die Lutherkir-

che - sollte als zentrales Gestaltungselement beibehalten und noch mehr in den Fokus gerückt werden. Denn sie ziert bereits seit den Kriegsjahren das Etikett der Fellbacher. So bleibt ein Wiedererkennungswert für die Kunden und es wird symbolisch die Liebe zur Region und zum Remstal herausgestellt. Dass die Umstellung so reibungslos klappte, lag zum einen an den Leuten der Technik, aber auch an der guten Gemeinschaft in Verwaltung, Vertrieb und bei den Mitgliedern. «Natürlich gab es Diskussionen», räumt Albrecht Schurr ein, allerdings seien diese ja auch gewollt und sorgten dafür, dass die Entscheidung am Ende von allen getragen und nach außen kommuniziert werden könne. «Der Rückhalt war allgemein sehr groß.» Auch die bisherige Resonanz der Kunden sei sehr positiv, die kurze Umstellungszeit hat etwas Zeit und Raum zum Eingewöhnen gelassen. In der Genossenschaft ist man glücklich, diesen aufwendigen, jedoch  wichtigen Weg gegangen zu sein.

**Vorstandsvorsitzender Thomas Seibold und Geschäftsführer Albrecht Schurr blicken zurück auf die historischen und bisherigen Etiketten der Weingärtner. Die Fellbacher Lutherkirche ist dabei von Beginn an ein zentrales Element.**



Was bleibt, ist die bewährte Qualitätspyramide. Angefangen bei den Literweinen über die Edition C (= Classic), S (= Selektion) und P (= Premium) bis hin zu den Großen Gewächsen. Eine optische Unterscheidung erfolgt durch die Farbe der Etiketten in Weiß, Brombeerrot und Schwarz, die Prägung und die Flaschenformen. Je wertiger die Qualität, desto kräftiger die Farben. Für den Premiumbereich entschied man sich für eine Veränderung in der Form. Statt der bisherigen Bordeauxflasche wird hier nun auf eine zeitgemäße Schlegelflasche und eine breite Burgunderflasche zurückgegriffen.  
[www.fellbacher-weine.de](http://www.fellbacher-weine.de)

# Unfassbar rein.

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



**bio**  
 mineralwasser

#termine #geselligkeit



# Highlights Oktober bis Dezember

## Oktober

### 19. Oktober

**Finissimo:** Die anregende Themenweinprobe.

Dieses Mal: Bestmarken der Weinwelt, kuriose Rekorde und mehr. [www.collegium-wirtemberg.de](http://www.collegium-wirtemberg.de)

### 20. Oktober

**Herbstweinprobe:** Begrüßung mit einem Glas esecco, Führung durch Traubenannahme und Kelterhaus. Erfahren Sie bei einer Sechser-Probe viel Interessantes und Vergnügliches über uns und unsere Weine. Mit kulinarischen Köstlichkeiten. [www.weingaertner-esslingen.de](http://www.weingaertner-esslingen.de)

### 26. Oktober

**Füllhorn des bunten Herbstes:** Eine kulinarische Weinprobe mit Sektempfang, 5- bis 6-Gang-Menü und korrespondierenden Weinen. [www.felsengartenkellerei.de](http://www.felsengartenkellerei.de)

### Comedy und Wein in der Weinkellerei Flein-Talheim:

Herzlich Willkommen beim «betreuten Trinken», heißt es, wenn Elke Ott und Gesa Schulze-Kahleyß ihrem Publikum eine verbale Trollinger-Infusion verabreichen. Das Duo nimmt die Weinwelt gekonnt auf die Schippe. Freuen Sie sich auf einen «spaßigen Abend, mit der Lizenz zum Lachen und genießen». [www.wg-heilbronn.de](http://www.wg-heilbronn.de)

### 27. Oktober

**Erlebnis-Weinprobe «Pinot-Familie»:** Lernen Sie in dieser Probe die Mitglieder der Pinot-Familie kennen. Sie werden erstaunt sein, wer alles dazugehört. [www.remstalkellerei.de](http://www.remstalkellerei.de)

### 27. bis 28. Oktober

**Baden-Württemberg Classics Hannover:** Lernen Sie die Spezialitäten von Weingütern, Winzer- und Weingärtnergenossenschaften aus Baden und Württemberg kennen und genießen. Wir präsentieren Ihnen eine in Deutschland einzigartige Vielfalt an erlesenen Weinen, Schaumweinen, Wein- und Obstbränden und freuen uns auf Hannover! [www.bwclassics.de](http://www.bwclassics.de)

### 28. Oktober

**Grantschener Weinherbst:** Ein genussvoller Nachmittag für die ganze Familie. Bei der Kellereiführung erfahren Sie Wissenswertes über den Weinbau. Genießen Sie Kaffee und Kuchen, regionale Spezialitäten und herausragende Weine. [www.wg-heilbronn.de](http://www.wg-heilbronn.de)

### 31. Oktober

**Berg in Flammen:** Wein und Licht im harmonischen Einklang mit der Natur. Es erwartet Sie eine Wanderung mit Wein, Licht und schwäbischer Kost an insgesamt fünf Stationen. [www.bottwartalerwinzer.de](http://www.bottwartalerwinzer.de)

## November

### 3. November

**Fackelwanderung in Besigheim:** Stimmungsvolle, genussreiche Fackelwanderung vom Enzufer über die Himmelsleiter zu den aussichtsreichen

Weinbergterrassen über und um Besigheim. [www.felsengartenkellerei.de](http://www.felsengartenkellerei.de)

**Markelsheimer Genießernacht:** Schlemmen – Bummeln – Wein. Lassen Sie sich von der Vielfalt Markelsheims überraschen und erleben Sie nächtliche Genieß- und Wohlfühlstunden bei vielen verschiedenen Anbietern und Aktionen. [www.markelsheimer-wein.de](http://www.markelsheimer-wein.de)

**Schwäbisches Volkstheater:** Erleben Sie einen Theaterabend der WG Sternenfels im Bürgersaal Sternenfels mit Bernd Kohlhepp. [www.wg-sternenfels.de](http://www.wg-sternenfels.de)

### 4. November

**Winter-Hitze im Weinhaus Nordheim:** Weinverkostung, Sensorik-Parcours im Gewölbekeller, geöffneter Weinverkauf und kulinarische Köstlichkeiten warten auf Sie. [www.heuchelberg.de](http://www.heuchelberg.de)

### 8. November

**After-Work-Weinprobe im Weinkonvent:** Offene Weinprobe von 17:30 bis 21:30 Uhr, dieses Mal unter dem Motto: «Alles aus dem Holz». [www.weinkonvent-duerrenzimmern.de](http://www.weinkonvent-duerrenzimmern.de)

**CG Weinprobe:** Was passt zu Ihrem Weihnachtsmenü? Durchgeführt von unserem Qualitätsmanagement Weinbau. [www.cleebronner-winzer.de](http://www.cleebronner-winzer.de)

### 9. November

**Wine & Lyrics:** Auf eine musikalische Reise durch die Welt der Weine nehmen uns Anny und Holger von «Suite 16» an diesem Abend mit. Welche Geschichten und vor allem welche wundervollen Texte stecken in

#termine #geselligkeit

27. und 28. Oktober 2018

# Baden-Württemberg Classics Hannover

Weil es letztes Jahr so schön war, kommen wir in diesem Jahr gerne wieder: Das Hannover Congress Centrum, abgekürzt HCC, ist ein Kongress- und Veranstaltungszentrum rund um die Stadthalle der niedersächsischen Landeshauptstadt Hannover und bietet uns wieder einmal die perfekte Räumlichkeit für unsere Weinmesse. Die Stadthalle mit dem Kuppelsaal zählt zu den markantesten Bauwerken der Stadt. Wir freuen uns daher, hier Gast sein zu dürfen, und laden euch herzlich ein, unsere baden-württembergische Weinmesse zu besuchen. Der Eintritt beträgt 15 Euro. Wer alles dabei ist, welche Weine es zu probieren gibt und alle wichtigen Infos findet ihr unter [www.bwclassics.de](http://www.bwclassics.de)



## Unfassbar bio.

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

**bio**  
mineralwasser



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

# #termine #geselligkeit

den vielen unterschiedlichsten Liedern um den Wein?  
[www.lembergerland.de](http://www.lembergerland.de)

## 10. November

**Remstal de luxe: Pralinen selbst gemacht:** Stellen Sie unter professioneller Anleitung eigene Pralinen her und erlernen Sie den richtigen Umgang mit den Zutaten. Erfahren Sie alles zur fachgerechten Zubereitung mit der Verkostung von passenden Weinen. [www.remstallkellerei.de](http://www.remstallkellerei.de)

**Faszination Genuss:** Kulinarische Weinprobe in unseren Räumlichkeiten, mit Menü und verschiedenen Weinen. [www.amthof12.de](http://www.amthof12.de)

## 11. November

**Weinprobiertag in Esslingen:** Verkosten Sie unsere Weine und entdecken Sie viele Präsentideen für das bevorstehende Weihnachtsfest bei unseren Themenweinproben. [www.weingaertner-esslingen.de](http://www.weingaertner-esslingen.de)

**Kulinarische Weinprobe «Gans verliebt in Wein»:** Genießen Sie ein 5- bis 6-Gang-Menü von Küchenmeister Marcel Gemein sowie korrespondierende Weine. [www.felsengartenkellerei.de](http://www.felsengartenkellerei.de)

**Martinsgans im Weinkonvent:** Das Beste von der Gans auf dem Teller und das Beste im Glas aus dem Keller. [www.weinkonvent-duerrenzimmern.de](http://www.weinkonvent-duerrenzimmern.de)

## 15. November

**«Lange Nacht der Weine» in Berlin:** Ob Sie nun einfach gerne Wein trinken oder mehr über den Rebensaft und die Winzer erfahren möchten... In der Arminius-Markthalle in Berlin Moabit können Sie all das in entspannter Atmosphäre tun. [www.arminiusmarkthalle.com](http://www.arminiusmarkthalle.com)

## 16. November

**Finissimo:** Die anregende Themenweinprobe. Dieses Mal: Internationale Weine auf heimischen Böden. [www.collegium-wirtemberg.de](http://www.collegium-wirtemberg.de)

## 17. November

**Erlebnis-Weinprobe «Barriques erleben»:** Im beeindruckenden Barriquekeller erfahren Sie alles über die Besonderheiten dieser Weine mit allen ihren Geschmacksnuancen. [www.remstallkellerei.de](http://www.remstallkellerei.de)

**Weinprobiertage:** Offenes Haus in Marbach - probieren Sie sich durch das gesamte Sortiment, das Buffet ist inklusive. [www.wg-marbach.de](http://www.wg-marbach.de)

## 17. bis 18. November

**Baden-Württemberg Classics Berlin:** Wir sind wieder zu Gast in der Hauptstadt! Auf unserer vielseitigen Messe können Sie die ausgezeichneten Produkte unserer Weinhersteller aus Baden und Württemberg kennenlernen und probieren. [www.bwclassics.de](http://www.bwclassics.de)

## 23. November

**Wein trifft ... Gebackenes:** Passend zur kühlen Jahreszeit können Sie bei uns sieben Weine mit kleinen gebackenen und feinen Gaumenfreuden genießen. [www.felsengartenkellerei.de](http://www.felsengartenkellerei.de)

## 23. und 24. November

**Manufakturzauber - Oper:** Neben dem leiblichen Genuss steht bei unserem diesjährigen Manufakturzauber auch die seelische Erbauung im Focus. Die isländische Sopranistin Gudrun Ingimarsdottir wird Sie mit Arien aus Oper und Operette schwungvoll und unterhaltsam durch den Abend begleiten. [www.weinmanufaktur.de](http://www.weinmanufaktur.de)

## 23. bis 25. November

**Remstal-Wintermarkthalle:** Winterlicher Bauernmarkt mit regionalen Produkten. Erzeuger aus der Umgebung präsentieren sich in der überdachten Halle der Remstallkellerei. [www.remstallkellerei.de](http://www.remstallkellerei.de)

**Cannstatter Weinabend:** Wir führen Sie durch den Abend, zeigen Ihnen die Kelter, erklären Wissenswertes zum Wein und präsentieren Ihnen sechs ausgewählte Weine. [www.weinfactum.de](http://www.weinfactum.de)

## 24. November

**Glühwein & Spanferkel am Wunnenstein:** Genießen Sie unseren Glühwein und die ausgewählten Weine sowie leckeres Spanferkel frisch vom Grill. [www.bottwartalerwinzer.de](http://www.bottwartalerwinzer.de)

# 17. und 18. November 2018 Baden-Württemberg Classics Berlin



Auch in der Bundeshauptstadt sind wir im November wieder zu Gast. Für unsere Weingärtner ist es immer wieder etwas Besonderes, nach Berlin zu fahren. Hier werden sie mit viel Interesse und Neugierde empfangen. Was sie alles im Gepäck haben und worauf ihr euch in Berlin freuen dürft, erfahrt ihr unter [www.bwclassics.de](http://www.bwclassics.de)



**Rotwein-Dinner im Collegium Württemberg:** Im November laden wir Sie ein, kulinarische Köstlichkeiten und kräftige Rotweine im Gewölbekeller zu entdecken. [www.collegium-wuerttemberg.de](http://www.collegium-wuerttemberg.de)

**Remstal de luxe: Wein und Käse:** Wenn sie aufeinander abgestimmt sind, können sie ein perfektes Duo sein. Genießen Sie Remstaler Weine zum harmonischen Käseteller. [www.remstallkellerei.de](http://www.remstallkellerei.de)

## 24. bis 25. November

**Weintage in Mundelsheim:** Der Käsbergkeller Mundelsheim lädt zu den Weintagen ein, an denen selbstverständlich auch in diesem Jahr wieder die ersten Weine des neuen Jahrgangs auf die Gäste warten. Schauen Sie vorbei und genießen Sie ein Wochenende ganz im Namen und Zeichen des Weines und der Regionalität. [www.mundelsheimerwein.de](http://www.mundelsheimerwein.de)

## Dezember

### 1. Dezember:

**Adventsweinprobe:** In weihnachtlichem Ambiente wird das reichhaltige Sortiment im «Wengertersaal» der Vinothek Lauffen vorgestellt – auch schon mit den ersten Tröpfchen des 2018er-Weinjahrgangs. Der Eintritt ist frei und es erwarten Sie besondere Angebote. [www.wg-lauffen.de](http://www.wg-lauffen.de)

**Remstal de luxe: Gutsleuduft:** Stimmen Sie sich mit leckeren Gutsle auf die Weihnachtszeit ein und wählen Sie bei der Verkostung aus ausgewählten Festtagsweinen Ihre Favoriten für Ihr Weihnachtsmenü aus. [www.remstallkellerei.de](http://www.remstallkellerei.de)

**Weihnachtsmarkt in Hedelfingen:** Alles, was das Herz begehrt: selbstgemachter Glühwein, Adventskränze, Würstchen und Gsälz. [www.stgt-hedelfingen.de](http://www.stgt-hedelfingen.de)

**Prickelnder Winterzauber:** Exklusive winterliche Sekt- und Weinprobe mit Weinerlebnisleiter Günther Schuster – eine unvergessliche Winternacht. Haben Sie die ersten zwei Schaumweine im Sektbunker der Weinmanufaktur Untertürkheim genossen, geht es beschwingt in die Weinberge, hinauf auf den Mönchberg. [www.weinmanufaktur.de](http://www.weinmanufaktur.de)

### 1. bis 2. Dezember:

**Nikolaus-Wochenende:** Mit Indoor-Weihnachtsdörfler, Weinverkostung, Besuch vom Nikolaus an beiden Tagen, geöffnetem Weinverkauf, leckerem Essen

sowie Kaffee und Kuchen. [www.heuchelberg.de](http://www.heuchelberg.de)

**41. Sternenfelser Weihnachtsmarkt:** Schlendern Sie über den schönen Weihnachtsmarkt der Gemeinde Sternenfels sowie der örtlichen Vereinen und der Weingärtnergenossenschaft. [www.wg-sternenfels.de](http://www.wg-sternenfels.de)

**Tag des offenen Kellers:** Große Weinprobe des kompletten Sortiments im Tankeller und Holzfasskeller mit einem Rundgang verbunden. Glühweinstand und ein weihnachtlicher Bauernmarkt runden das Programm ab. [www.weinkonvent-duerrenzimmern.de](http://www.weinkonvent-duerrenzimmern.de)

**Hofweihnacht Löwenstein:** Winzerglühwein in Weiß und Rot, kulinarische Köstlichkeiten, Flammkuchen, Handgemachtes sowie ein Christbaumverkauf an beiden Tagen. [www.weinsbergertal-winzer.de](http://www.weinsbergertal-winzer.de)

### 2. Dezember:

**WeinNachtMesse bei den Horrheimer Weingärtnern:** Wein- und Sektverkostung mit passenden kulinarischen Köstlichkeiten. Auch Kaffee und Kuchen gibt es für den Nachmittag. [www.horrheimer-weingaertner.de](http://www.horrheimer-weingaertner.de)

### 7. Dezember:

**Himmliche Geschichten unterwegs:** Glühwein im Advent: Eine winterliche Wanderungen in den Weinbergen mit Fackeln, Glühwein und himmlischen Geschichten zur Einstimmung auf die besinnliche Zeit. [www.remstallkellerei.de](http://www.remstallkellerei.de)

### «Schwäbisch g'schwätzt und g'sunge» in

**Grantschen:** Eine Weinprobe, bei der sich süffiger Genuss und »fuzrtrockener« schwäbischer Humor hervorragend ergänzen. Willi Keicher – vormals bekannt aus der schwäbischen Fasnet – und Johann Hahn zelebrieren diesen unterhaltsamen Abend. [www.wg-heilbronn.de](http://www.wg-heilbronn.de)

### 8. Dezember:

**Romantische Weinbergnacht in Freudenstein:** Ein abendlicher Spaziergang über den Hollerstein, Geschichten, Gedichte, Märchen, Erzählungen und Glühwein sowie Weihnachtsgebäck. Zum Abschluss ziehen wir mit Fackeln ins Tal. [www.wg-fh.de](http://www.wg-fh.de)

**Cannstatter Glühweinnacht:** Ein Wintermärchen für Geniesser. Vor toller Kulisse im romantischen Feuerschein heißen wir Sie auf unserem Keltorplatz willkommen. [www.weinfactum.de](http://www.weinfactum.de)

**Prickelnder Winterzauber:** Bei unserer exklusiven winterlichen Sekt- und Weinprobe mit Weinerlebnisleiter Günther Schuster erleben Sie eine unvergessliche Winternacht. Haben Sie die ersten zwei Schaumweine im Sektbunker der Weinmanufaktur

Untertürkheim genossen, geht es beschwingt in die Weinberge, hinauf auf den Mönchberg. [www.weinmanufaktur.de](http://www.weinmanufaktur.de)

### 8. bis 9. Dezember:

**Seeweihnacht am Breitenauer See:** Kunsthandwerk & Kulinarisches aus der Region. Weihnachtliches Programm auf der Bühne am Uferweg. [www.weinsbergertal-winzer.de](http://www.weinsbergertal-winzer.de)

### 9. Dezember:

**Glühwein-Wanderung durch die Felsengärten:** Warm anziehen und nichts wie raus in die Weinberge. Ein Glühwein und ein Trester zum Aufwärmen, später macht das Lagerfeuer die Wanderung zu einem unvergesslichen Erlebnis. [www.felsengartenkellerei.de](http://www.felsengartenkellerei.de)

### 13. Dezember:

**CG Weinprobe:** Alles was blubbert – durchgeführt von unserem 1. Kellermeister Andreas Reichert [www.cleebronner-winzer.de](http://www.cleebronner-winzer.de)

### 15. Dezember:

**Erlebnis-Weinprobe: «Rote mit Finesse»:** Vor allem im Herbst und im Winter schmecken gehaltvolle Rotweine gut. Freuen Sie sich auf die feinsten Vertreter des Remstallkellerei-Sortiments. [www.remstallkellerei.de](http://www.remstallkellerei.de)

**Wine & Dine – der Klassiker:** 4-Gänge-Menü vom Gasthaus Adler in Botenheim mit begleitender Weinauswahl unseres Kellermeisters. [www.weinkonvent-duerrenzimmern.de](http://www.weinkonvent-duerrenzimmern.de)

### 16. Dezember:

**Weihnachtsmarkt in Neuffen:** Lassen Sie sich vom vorweihnachtlichen Ambiente verzaubern. An unserem Stand am Rathaus erwartet Sie eine Auswahl unserer erlesenen Weine und Geschenkideen. Und genießen Sie anschließend unsere Weine, Täles Secco, Glühwein aus Weißwein und einen kleinen Imbiss in unserem beheizten Weinkeller. [www.weingaertner-neuffen.de](http://www.weingaertner-neuffen.de)

### 21. Dezember:

**Finissimo:** Die anregende Themenweinprobe. Dieses Mal: Wein & Gebäck – ein Genussexperiment. [www.collegium-wuerttemberg.de](http://www.collegium-wuerttemberg.de)

**Rielingshäuser Feuerzangenbowle:** Genießen Sie unsere selbstgemachte Feuerzangenbowle, Glühwein und Leckerer vom Grill. Die gemütliche Einstimmung auf Weihnachten! [www.weinfactum.de](http://www.weinfactum.de)

Alle Veranstaltungen finden Sie online auf [www.weinheimat-wuerttemberg.de](http://www.weinheimat-wuerttemberg.de)

# Weintipps für jedes Budget

#weintipps #württembergerwein



Budget  
unter  
EUR 7,50



**2015 Lauffener Katzenbeisser Acolon QbA trocken**  
**Lauffener Weingärtner**  
Das Zwetschgenkompott in der Nase lässt mich an Rehbraten denken und weckt den Hunger auf mehr. Da macht diese Kreuzung aus Lemberger und Dornfelder sehr Spaß.  
**Preis: 5 Euro**  
[www.wg-lauffen.de](http://www.wg-lauffen.de)



**2016 Spätburgunder QbA trocken Remstallerei**  
Die stein- und strukturreiche Bodenschicht des Remstal-Keupers bringt Mineralität gepaart mit feiner Eleganz. Seine angenehme Lebendigkeit passt gut zum Wild.  
**Preis: 4,49 Euro**  
[www.remstallerei.de](http://www.remstallerei.de)



**2016 Trollinger QbA trocken «Mann im Fass»**  
**Weingärtner Stromberg-Zabergäu**  
Ja richtig! Trollinger! Probieren Sie den «Mann im Fass» mit leichter Holznote zum Carpaccio vom Hirsch-Schinken mit gebratenen Steinpilzen.  
**Preis: 6,40 Euro**  
[www.wg-sz.de](http://www.wg-sz.de)

Budget  
unter  
EUR 10,-



**«Wildgefährte» Weinkonvent Dürrenzimmern**  
Hier ist der Name Programm. Die weichen Tannine und die Sauerkirksaromen mit den würzigen Nuancen wie Zimt und Nelke passen zu einem Wildragout.  
**Preis: 8 Euro**  
[www.weinkonvent-duerrenzimmern.de](http://www.weinkonvent-duerrenzimmern.de)



**Travertin Rotwein \*\* trocken Weinfactum Bad Cannstatt**  
Die Rotweincuvée aus Lemberger, Spätburgunder, Merlot und Syrah hat Aromen von Kirsche, Brombeere sowie Tabak und harmoniert zum Wildschweinbraten.  
**Preis: 9,80 Euro**  
[www.weinfactum.de](http://www.weinfactum.de)



**2015 «Aurum» Zweigelt trocken Bottwartaler Winzer**  
Den Rehrücken zur Abwechslung mal in Strudelteig gebacken servieren, dazu eine fruchtige Heidelbeer-Sauce und dieser Zweigelt aus dem Bottwartal. Ein Traum.  
**Preis: 9,80 Euro**  
[www.bottwartalerwinzer.de](http://www.bottwartalerwinzer.de)

Budget  
über  
EUR 10,-



**2015 Merlot \*\*\* Weinmanufaktur Untertürkheim**  
Das Traumjahr hat diesem Merlot genau das gebracht, was er braucht: Fülle, Komplexität, Aromatik und einen schnell zu öffnenden Korken, wenn der Rehrücken auf dem Tisch steht.  
**Preis: 18,50 Euro**  
[www.weinmanufaktur.de](http://www.weinmanufaktur.de)



**2015 Goldberg Lemberger «P» Fellbacher Weingärtner**  
Ein top Lemberger mit intensivem Duft nach Kirschen und Zedernholz, im Geschmack extrem dicht, körperreich und charaktvoll. Er passt perfekt zu Rehfleisch.  
**Preis: 13,50 Euro**  
[www.fellbacherweine.de](http://www.fellbacherweine.de)



**2013 Lemberger trocken «Edelstein» im Barriere gereift Winzer vom Weinsberger Tal**  
In diesen Lemberger sind die besten Trauben. Ein wahrer Edelstein, der die Fähigkeit hat, Wildgerichten den passenden Schliff zu geben.  
**Preis: 15,20 Euro**  
[www.weinsbergertalwinzer.de](http://www.weinsbergertalwinzer.de)

# Von hier. Von uns.

Eine Meisterleistung.



Der auch.

Mit Liebe und Können gemacht.

Kulinarische Höhepunkte sind in Württemberg auch regionale Höhepunkte. Die ausgesuchten schwäbischen Spezialitäten bestehen nicht nur durch ihre Zutaten von hier, sondern auch durch die Liebe und das Können, mit denen sie zubereitet werden. Passend dazu gibt es herrliche Weine wie einen kräftigen Lemberger oder vollmundigen Schwarzriesling. Entdecken Sie das Beste aus Württemberg: Achten Sie einfach auf das Siegel unserer Erzeuger.

Württembergischer Weingärtnergenossenschaften  
[wein-heimat-wuerttemberg.de](http://wein-heimat-wuerttemberg.de)



„Die Genossenschaften. Das Erfolgsmodell für uns alle.“

© Deutscher Raiffeisenverband e.V. / Foto: Daniel Hofer



**MENSCH  
RAIFFEISEN.  
STARKE IDEE!**



FRIEDRICH WILHELM  
RAIFFEISEN

**200** JAHRE

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

Über 22 Millionen Menschen in Deutschland sind Mitglied einer Genossenschaft. Dazu gehören 2.100 Unternehmen der Agrar- und Ernährungswirtschaft. Erfahren Sie mehr über die Erfolgsgeschichte der Genossenschaftsidee und ihren Mitbegründer Friedrich Wilhelm Raiffeisen: [www.raiffeisen2018.de](http://www.raiffeisen2018.de)

**Volksbanken  
Raiffeisenbanken**



Die Volksbanken Raiffeisenbanken arbeiten in Kooperation mit:

