



Wein Heimat



#frühling

Aus Deutschlands stärkster Rotwein-Region:

Württembergische Lieblinge.

lecker!



Dazu: Ein fruchtiger Trollinger!

Für seine fruchtige Frische schätzt man weltweit die wohl berühmteste der vielen spannenden Rebsorten aus dem „Land der Vielfalt“. Der unkomplizierte Rote passt eigentlich zu allem. Besonders gut aber zu den typischen schwäbischen Maultaschen. Achten Sie einfach auf das Siegel unserer Erzeuger und entdecken Sie das Beste aus den Württemberger Weingärtnergenossenschaften.

Wir schaffen Genuss. Seit Generationen.
wein-heimat-wuerttemberg.de



Ich liebe Württemberg, weil ...

ich hier zu Hause bin und die Region zu meiner Persönlichkeit passt: dynamisch, vielseitig, international. Das verkörpere ich auch mit meiner Vita. Während meines Studiums und meiner Tätigkeit als Unternehmensberaterin habe ich bereits für viele Betriebe gearbeitet. Auch durch mein politisches Engagement und zahlreiche Moderationen durfte ich immer wieder neue Bereiche und Menschen kennenlernen. Nun habe ich mich unter anderem als Social Entrepreneurin selbstständig gemacht und möchte als Miss Baden-Württemberg unter dem Schlagwort «Society 5.0» eine gesamtgesellschaftliche Zukunftsdebatte anstoßen. Dahinter verbirgt sich die Frage: Wo möchten wir als Gesellschaft hin? Ich persönlich wünsche mir eine neue wertebasierte Identität in unserem Land, um Einheit in Vielfalt zu erreichen. Natürlich darf bei all den spannenden Aufgaben auch der Lebensgenuss nicht zu kurz kommen. In der Freizeit bin ich gerne in der Natur unterwegs und habe eine große Schwäche für delikate Kulinarik. Hierzu gehört natürlich auch ein guter Wein! Bei mir darf der Tropfen gerne lieblich sein.»

Ihre
Weihua Wang
Miss Baden-Württemberg 2021
und Social Entrepreneurin

**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. Selbstverständlich ist das Abo jederzeit kündbar und Ihre Daten werden lediglich zum postalischen Versand des Magazins genutzt.

Inhalt



- | | | | |
|----|---|----|--|
| 06 | Insider - News und Infos | 38 | Gourmet-Interview:
Evangelos Pattas |
| 11 | Wussten Sie, dass ...? | | |
| 12 | Essig & Öl - Schätze der Region | 42 | Genossen: Benedikt Ernst |
| 20 | Für Sie verkostet:
Duftig, aromatisch: Bouquet | 44 | Veranstaltungen und Termine |
| 27 | Des Rätsels Lösung | 48 | Württembergischer Typen:
Wolfgang Keicher |
| 30 | Württemberg - Die drei aus
dem Weinsüden | 49 | Gewinnspiel |
| | | 50 | Weintipps: Frühling im Glas |



Tetzt auch
als Blog.



38



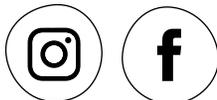
48



50



Die «WeinHeimat»-Social-
Media-Kanäle:



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

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

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

GRAFIK Jota Ziogas/Art Director

TITELBILD Daniel Schneider

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

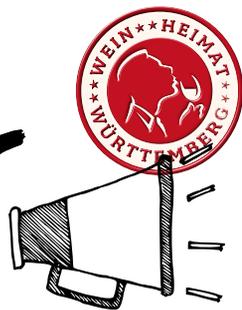
Veranstaltungstipps, Neuheiten aus den Genossenschaften, Tipps zum Wein-Lifestyle und unterhaltsame Do-it-yourself-Videos machen den neuen Wein Heimat Blog zu einer tagesaktuellen Vertiefung und Erweiterung des Magazins.

 /WuerttembergerWein

 /weinheimatwuerttemberg

blog.weinheimat-wuerttemberg.de

Insider



Eine herausfordernde Zeit liegt hinter unseren Weingärtnergenossenschaften, nun sind sie mit viel Schwung und jeder Menge guter Ideen ins neue Jahr gestartet. Sie haben überraschende und auch spielerische Verkostungen für zu Hause entwickelt und neue Produkte auf den Markt gebracht. Und natürlich wurden sie für ihre engagierte Arbeit im Weinberg und Keller wieder mit vielen Auszeichnungen belohnt. Hier die News aus den vergangenen Wochen!



Erstklassig!

Bei der Bundesweinprämierung prüft die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) jährlich rund 4000 Weine und Sekte aus allen deutschen Anbaugebieten. Von der Höchstauszeichnung «Goldener DLG-Preis extra» gingen 2020 fünf Medaillen an den Weinkonvent Dürrenzimmern (2018 Cabernet Franc Divinus trocken, 2018 Portugieser Divinus trocken, 2017 Spätburgunder Divinus trocken, 2018 Cuvée Weinkonvent Divinus trocken, 2018 Acolon Cellarius trocken), zwei an die Remstalkellerei (2018 Lemberger trocken, 2018 Zweigelt trocken) sowie eine an die Lauffener Weingärtner für ihren 2019er Lauffener Muskateller lieblich. Herzlichen Glückwunsch zu diesem Erfolg!

Mit dem Wohnmobil zum Wein



Reisen mit dem Wohnmobil boomen - und sind auch ein idealer Begleiter auf dem Weg zum Wein. Denn wenn das Zuhause auf Zeit direkt vor der Tür auf einem von Reben umgebenen Stellplatz parkt, muss man nach der Verkostung nicht mehr fahren. Immer mehr Genossenschaften bieten diese Möglichkeit an. Reisende finden Stellplätze auf dem Gelände der Cleebronner Winzer und beim Weinschatzkeller der Genossenschaftskellerei in Heilbronn. Die Lauffener Weingärtner haben einen Stellplatz auf ihrem Betriebsgelände und auch bei den Marbacher Weingärtnern dürfen Wohnmobilurlauber direkt an der Kelter parken.

Spielerische Weinprobe



Weil Weinproben vor Ort nicht möglich waren, haben sich die Weingärtner Markelsheim etwas einfallen lassen: das Weinspiel Mavino. Anhand von fünf Weinen, einem Spielplan von Markelsheim sowie Frage- und Lösungskarten lernen zwei bis sechs Spieler den Ort kennen und erfahren bei der Verkostung Wissenswertes rund um seine Tropfen. Die Resonanz war so groß, dass für Mai eine Sommerausgabe geplant ist - mit neuen Jahrgängen und mehr fruchtigen Weiß- und Roséweinen als im Winter. Die schöne Geschenkidee gibt es bei den Markelsheimer Weingärtnern und im Onlineshop.

www.markelsheimer-wein.de



Ein Treffpunkt für Genießer

Mitten in der historischen Altstadt Esslingens gibt es einen neuen Treffpunkt für Weinfreunde: Die Weingärtner Esslingen laden am Marktplatz in ihre «Vinothek & Weinbar» ein. Besucher können dort Weine, Snacks und Fingerfood aus regionalen Produkten und dazu den Blick in die Weinberge genießen. Die Genossenschaft setzt in ihrer neuen Vinothek dabei bewusst auf eine kleine und feine Auswahl an besonderen Tropfen. Die Räume sind längst startklar und der Treffpunkt soll eröffnet werden, sobald es die Pandemie-Bestimmungen erlauben. www.weingaertner-esslingen.de

Frau an der Spitze



Die Weinmanufaktur Untertürkheim hat eine neue Geschäftsführerin: Helena Ziegler heißt die Frau an der Spitze. Darüber war sie selbst überrascht. Als Frau und Branchenfremde habe sie nicht ernsthaft erwartet, den Zuschlag zu erhalten. Nun kann sie ihre Leidenschaft für Wein zum Beruf machen. «Eine Winzergenossenschaft ist etwas so Schönes», sagt sie, «weil dort viel Weinwissen zusammenkommt und in Gemeinschaftsleistung etwas Gutes entsteht. Das wird immer wichtiger.» Diesen Aspekt möchte Helena Ziegler mehr in den Vordergrund rücken. www.weinmanufaktur.de



Null Promille

Was die Bierbranche erfolgreich vormacht, das schaffen wir auch, sagten sich die Winzer der Remstalkellerei. Sie bieten ab sofort zwei neue Produkte an: O.X weiß und O.X rot. Das klingt ein wenig nach Elon Musk, doch die Weine sind nicht emissions-, sondern alkoholfrei - und damit interessant für Menschen, die gesundheitsbewusst leben oder nach dem Genuss noch Auto fahren wollen. Die Remstalkellerei verwendet Muskattrollinger für den roten, Müller-Thurgau beziehungsweise Rivaner für den weißen Wein. Achtung: Alkoholfreie Weine dürfen bis 0,5 Vol.-% Alkohol enthalten. www.remstalkellerei.de

Vom Rathaus zur Genossenschaft



Keine zehn Kilometer liegen der alte und neue Arbeitsplatz von Joachim Kölz voneinander entfernt: Er war fast zwölf Jahre lang Bürgermeister der Stadt Bietigheim-Bissingen, bevor er im Februar als Vorstandsvorsitzender zur Felsengartenkellerei Besigheim wechselte. Der 57-Jährige ist nicht nur passionierter Weinkenner, sondern hilft auch regelmäßig einem befreundeten Winzer in der Lesezeit. Nun kann er bei der neuen Aufgabe sein betriebswirtschaftliches Fachwissen mit seiner Liebe zum regionalen Weinbau verbinden. www.felsengartenkellerei.de



Blumen & Wein

Die Heuchelberg Weingärtner sind Partner der Gartenschau in Eppingen, die vom 7. Mai bis 12. September 2021 veranstaltet wird. Ob am Bachwegle, im Biergarten des Treffpunkts Baden-Württemberg im Schwanen, am Stadtweiher oder im Weinpavillon - auf dem gesamten Gartenschau Gelände kann man die vielfach prämierten Weine der Genossenschaft in sommerlichem Ambiente genießen und dazu Spezialitäten des Kraichgaus kosten. Ein perfekter Zwischenstopp oder Ausklang nach dem Bummel durch Altstadtgärten und Blumenschauen. www.heuchelberg.de, www.gartenschau-eppingen.de

#pinnwand #neuheiten

Trendiger Perlwein



Er ist unberechenbar, unperfekt und unglaublich spannend: der Pétillant Naturel, kurz Pét Nat. Nun gibt es diesen natürlich perlenden Wein auch vom Collegium Württemberg. Dazu füllen die Kellermeister einen hell gekelterten Trollinger Jungwein hefe-trüb ab. Der Rest der Vergärung findet dann in den Flaschen statt - im eigenen Tempo der Hefen. Das macht jede Flasche zu einem Unikat mit variierenden Geschmacksnoten. Der roséfarbene Pét Nat besitzt frische, fruchtige Aromen und eine feine Perlage. Frisch geöffnet eignet er sich als Aperitif, mit aufgewirbeltem Hefedepot auch als Essensbegleiter zu Salat.

www.collegium-wuerttemberg.de

Wengarter für ein Jahr



Die Lembergerland Kellerei Rosswag schlug 2011 einen ungewöhnlichen Weg ein, um ein Filetstück der Rosswager Halde, eine nicht mehr bewirtschaftete Steillage, zu retten. Sie lobte das Programm «Wengarter für ein Jahr» aus und bot Interessierten an, alles vom Rebschnitt bis zum eigenen Wein zu lernen und im Terrassenweinberg mitzuarbeiten. Nun, nach zehn Jahren, zieht die Genossenschaft eine erfolgreiche Zwischenbilanz: Aus anfangs rund 15 Teilnehmern sind heute 50 geworden, viele davon sind mittlerweile Wengarter mit eigenem Weinberg, und die Wertschätzung für die Steillagen ist dadurch auch innerhalb der Genossenschaft gestiegen.

www.lembergerland.de



Wollige Helfer

Wer in diesen Tagen durch die Fleiner Weinberge spaziert, staunt nicht schlecht über eine Herde Schafe zwischen den Rebstöcken. Was früher nicht ungewöhnlich war, ist heute Teil eines vom Land geförderten und von der Hochschule Rottenburg betreuten Pilotprojekts. Die wolligen Vierbeiner nehmen Winzern, die zum Weinkeller Flein-Talheim gehören, Arbeit ab, indem sie die Stämme putzen, also die unteren Triebe entfernen. Gleichzeitig düngen sie den Weinberg und machen als eifrige Rasenmäher den Einsatz von Herbiziden überflüssig. Das kommt der Biodiversität zugute, und die Schäfer erhalten zusätzliche Weideflächen - eine echte Win-win-Situation. www.wg-heilbronn.de/winzerschafe



Katze im Sack

Eine Katze im Sack zu kaufen, kann ganz schön spannend sein - vor allem, wenn es sich dabei um eine unterhaltsame Art der Blindverkostung für zu Hause handelt. Wer sich darauf einlässt, erhält wahlweise ein Paket «Trocken unterwegs» oder «Echt schwäbisch» (je 34,16 Euro) mit drei undurchsichtig verpackten Weinen der Weingärtner Marbach sowie eine Anleitung, die durch die Probe führt. Aromaräder für Weiß- und Rotweine, Schreibblock und Stift, «Weinknabberle», eine Schokolade und kulinarische Empfehlungen ergänzen den Probierspaß. Also alle Sinne schärfen und loslegen. Sind alle Katzen aus dem Sack, verrät dann die Auflösung, welche Marbacher Weine verkostet wurden.

www.weingaertner-marbach.de

#weinheimatwürttemberg



Fruchtige Damen



Sie heißen Rosa und Regina und sind Botschafterinnen eines neuen Projekts namens WeinKultur, das die Gemeinde Kirchheim auf die Beine gestellt hat. Dabei werden die bedrohten Steillagen an der Kirchheimer Neckarschleife unter kommunaler Führung bewirtschaftet und mit Hilfe der Weingärtner Stromberg-Zabergäu ausgebaut. Die beiden fruchtigen Sommerweine Rosa, ein trockener Rosé (Trollinger/Lemberger), und Regina, eine weiße Cuvée (Riesling/Sauvitage), sind seit Anfang März im Handel. Ende des Jahres werden sie einen Bruder, den roten Roberto, bekommen, der noch im Holzfass schlummert. Alle drei Weine zieren Etiketten mit «Monsterle»-Figuren aus der Feder von Lisa Nollenberger. www.stromberg-zabergaeu.de

Beste Genossenschaft

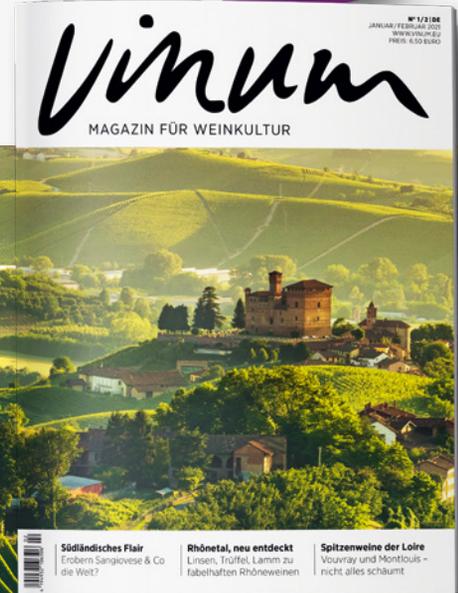
«Wahrscheinlich beste Genossenschaft in Deutschland» - mit dieser Top-Bewertung hat der Vinum Wineguide 2021 die Weingärtner Cleebrohn-Güglingen ausgezeichnet. Vor allem die Qualität der Spitzenklasse-Weine, darunter der 2016er Cabernet Sauvignon Emotion CG sowie der 2018er Weissburgunder trocken Emotion CG, überzeugte die Tester. Aber das ist nicht die einzige Auszeichnung für die Winzer aus dem Zabergäu. Auch der Gault&Millau 2021 zeigt sich von der Premiumlinie beeindruckt und hebt das rote Flaggschiff «Roter Hirsch» hervor, eine kraftvolle Cuvée, die durch eine Kooperation von Weinhändlern und Sommeliers entstand. Für die Fachzeitschrift «Weinwirtschaft» gilt der Sankt M Riesling trocken seit Jahren als Geheimtipp in den Regalen des Lebensmitteleinzelhandels. Er erhielt auch 2020 einen Sonderpreis. www.cg-winzer.de



Einblicke in die faszinierende Weinwelt

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

ABONNEMENT WILLKOMMENS-GESCHENK *Vinum*



www.vinum.eu/abo

Radio Ton

Der **beste**
Musikmix

Die **meiste**
Abwechslung

... für unsere Heimat!

RADIO an!

Ganz
nüchtern
betrachtet:
ein Top-
Angebot

- Detaillierte Empfehlungen:
Über 10 700 deutsche Weine von
mehr als 1000 Weinproduzenten
- Top-10-Listen: Weine des Jahres,
beste Rieslinge, Schnäppchen-
weine ... u.v.m.
- Buchkäufer erhalten kosten-
losen App-Zugang zu aus-
führlichen Online-Informationen
und gezielten Suchfunktionen

Direkt bestellen unter...

www.weinguide-deutschland.de



Mit kostenloser
**Premium-
App**



+
Premium-
APP

**AB
25 EURO**

Wussten Sie,
dass ...

100

Hektar Rebfläche werden in Württemberg mit Silvaner kultiviert. Angebaut wird die Rebsorte unter anderem an Kocher und Jagst sowie im Taubertal. Große Masse wird nicht hergestellt, Silvaner aus Württemberg ist etwas für Liebhaber. In der Vergangenheit war das anders, bis Anfang der 60er Jahre war jede zweite Rebe, die in Deutschland angebaut wurde, ein Silvaner-Stock.

Superstar

Silvaner

361

Jahre währt die Erfolgsgeschichte der Rebsorte in Deutschland nun schon. Dokumentiert ist, dass Silvanerstöcke im Jahr 1659 in Castell bei Würzburg angepflanzt wurden, 1665 wurden dann die ersten Reben in der berühmten Lage Würzburger Stein durch die Mönche des Klosters Ebrach kultiviert.

1001

Geschmacksnuancen bringt der Silvaner mit, könnte man sagen. Er ist ungemein vielseitig, ohne vordergründig fruchtig zu sein. Leichtere Weine können dezente Noten von Kräutern und Heu im Bouquet aufweisen, körperreiche Weine glänzen mit barocker Pracht und können etwa Noten von Birnen oder auch eine andere vegetabile Aromatik zeigen. Die Rebsorte spiegelt oftmals in reiner Weise das Terroir wider, auf dem sie wächst. Boden und Klima zeigen sich in der Mineralik und dem geschmacklichen Profil der Weine.

2

Eltern hat die Rebsorte. Es handelt sich um eine Kreuzung aus Traminer und der alten autochthonen Rebsorte Österreichisch Weiß. Sie stammt ursprünglich aus Österreich, wird dort aber nicht mehr großflächig angebaut.

5

Länder listet das Deutsche Weininstitut bei den größten Silvanerproduzenten auf - neben Deutschland sind das Frankreich, die Schweiz, die Slowakei und Tschechien. Kleine Rebflächen, die mit der Sorte bestückt sind, gibt es aber auch in etlichen anderen Ländern, darunter etwa Neuseeland.

147

Synonyme weist der internationale Sortenkatalog aus, darunter kuriose wie Fliegentraube, Augustiner Weiß und Rundblatt. Bezeichnet wird er auch als Grüner Silvaner, in Abgrenzung zu Rotem Silvaner, einer rotbeirigen Spielart, und Blauem Silvaner, einer Farbmutation. Der Name selbst leitet sich möglicherweise von der römischen Gottheit «Silvanus» her, die mit dem Wald, mit dem Wachstum in der Natur, assoziiert ist.



*Essig und Öl -
Schätze
aus der Region*

Gibt es tatsächlich jemanden, der es nicht liebt, ein Stückchen Weißbrot mit hochwertigem Olivenöl zu beträufeln? Darauf ein paar feine Meersalz-Flocken ... herrlich! Doch es gibt so viel mehr als nur Olivenöl: extrem leckere regionale Öl- und Essig-Kreationen mit spannenden Entstehungsgeschichten.

Text: Marina Eger, Fotos: Daniel Schneider

Wer schon mal Bucheckern gesammelt hat, weiß ganz genau: Da ist Geduld gefragt. Die Früchte der Rotbuche sind gerade mal 1,5 Zentimeter groß. Wer kommt ernsthaft auf die Idee, daraus Öl zu pressen? Stefan Kerner von der Erlenbacher Ölmühle! Er erzeugt diese Rarität unter den Speiseölen. Auch wenn der Aufwand riesig ist. Und die Rotbuche nur alle drei bis sieben Jahre Bucheckern abwirft, die zum Ölpresen geeignet sind. Von den «Buchele» braucht er rund 25000, also um die sieben Kilogramm, um einen Liter Bucheckern-Öl zu erzeugen. Vor dem Pressen werden die Bucheckern sorgfältig gereinigt und getrocknet. Das Ergebnis ist eine echte «Limited Edition» und nicht nur wegen des dezent nussigen Geschmacks der absolute Renner bei Gourmets. Das wertvolle Bucheckern-Öl enthält zudem jede Menge einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren.

Immerhin muss sich Stefan Kerner nicht mit Stacheln herumärgern, wie das bei der Erzeugung von Kaktusfeigen-Öl der Fall ist. Das wird aus winzigen Kaktusfeigen-Kernen kalt gepresst und für rund 600 Euro pro Liter verkauft. Nicht ohne Grund. Das teuerste Öl der Welt enthält eine Vielzahl an essenziellen Fettsäuren, von denen 85 Prozent ungesättigt und deshalb besonders gut für den menschlichen Organismus sind.

Ich werde trotzdem meinem griechischen Lieblingsolivenöl nicht ganz untreu. Werde aber je nach Gericht künftig auch die regional erzeugten Öle ergänzen. Die sind nicht nur geschmacklich ein Hit, ich weiß genau, wie das Öl und die Rohstoffe erzeugt wurden. Und ja, auch das «einfache» regionale Rapsöl hat mich geschmacklich überzeugt.

Auch in hochwertigen Essig kann man richtig viel Geld investieren. Vor allem in lange gereiften italienischen Balsamico aus Modena. Dieser besticht durch einen unverwechselbaren süß-sauren Geschmack und hat mit dem schnell industriell hergestellten Supermarkt-Balsamico nicht wirklich was gemeinsam. Schließlich muss ein echter Aceto Balsamico Tradizionale mindestens zwölf Jahre lang im Fass reifen. Nach 25 Jahren darf er die Bezeichnung «extra vecchio» tragen - und überzeugt mit seiner hohen Aromadichte.

Wer Essig liebt, muss nicht nach Modena fahren. In Cannstatt lagert Essig-Bauer Marc Boehringer teilweise schon 25 Jahre alte Essig-Schätze. Handgepflückte Äpfel aus der Region sorgen für den unverwechselbaren Geschmack. Genau wie besondere Fässer, in denen vorher Spitzenweine oder besondere Whiskey-Sorten reifen durften. Natur pur - ganz ohne Zusatzstoffe, ein Genuss für jeden Gourmet!



Gut zu wissen

Schon gewusst? Essig ist das älteste Würzmittel der Welt! Vor 5000 Jahren haben die Chinesen und die Ägypter Nahrungsmittel in Essig konserviert - um sie über lange Strecken zu transportieren. Um 1600 soll in Modena durch Zufall Balsamico entstanden sein. Gekochter Traubenmost wurde der Legende nach auf einem Dachboden vergessen. Der Gärprozess setzte ein, und das Klima sorgte dafür, dass der erste Balsamico-«Prototyp» reifte. Olivenöl wurde übrigens bereits im 6. Jahrtausend v. Chr. in Galiläa gelagert, gehandelt und natürlich auch konsumiert.

#genuss #weinzumessen



 *Lecker!*

Richtig innovativ geht es bei «Mayer's Waldhorn» auch auf der Getränke-Karte zu. Gastgeberin Isabel Jackmann Mayer kredenzt ihren Gästen nicht nur perfekt passende Weine – richtig gefragt ist ihre Aperitif-Essig-Auswahl. Die fein aromatisierten Wein-Essige mit maximal drei Prozent Säure kommen bei ihren Gästen richtig gut an – und machen als Aperitif Lust auf das Essen!

Mehr Infos:

www.mayers-waldhorn.de



*Rezepte online
erhältlich >>*



Tipp 1

Genuss durch Generationsen

Wenn zwei Generationen aufeinandertreffen, kann es auch mal heiß hergehen. In der Küche von «Mayer's Waldhorn» ist davon nichts zu merken. Vater Gerhard Mayer prüft zufrieden den Garpunkt des perfekt rosa gebratenen Lammkarrees. Und richtet den Teller zusammen mit den Variationen von der jungen Möhre genau so an, wie Tochter Victoria es vorgeschlagen hat. Noch ein gezielt platzierter Klecks von dem sämigen Balsamico-Jus, ein bisschen knuspriges Karotten-Stroh, dann ist das Werk vollendet. Vater und Tochter sind zufrieden, schließlich ist dieses Gericht gemeinsam entstanden. Man spürt den gegenseitigen Respekt voneinander. Und dass dieser Generationswechsel gut klappen wird. Während Victoria in München erst eine Ausbildung beim Feinkost-Gott Käfer machte und nachfolgend ein BWL-Studium am Bodensee absolvierte, hat Vater Gerhard Mayer DIE Adresse für feine Gastronomie zwischen Reutlingen und Tübingen aufgebaut. Davor hat auch er die Welt kulinarisch erkundet und in der Schweiz sogar schon Charlie Chaplin bekocht.

In Kusterdingen-Mähringen lieben die Gäste vor allem seine Klassiker, aber auch die modernen Kreationen. Richtig up to date läuft auch die Kommunikation ab, seit Tochter Victoria ins Unternehmen eingestiegen ist. Sie bietet auf Instagram spannende Einblicke hinter die Kulissen von «Mayer's Waldhorn». Und erreicht hier ganz neue Zielgruppen, die im Sommer dann auch in der neuen Außenzone Gerhard Mayers Kreationen genießen können ... Wann das so weit ist? Wird natürlich auf Instagram verkündet. 

Der passende Wein

**Lembergerland Kellerei
Rosswag eG,
Vaihingen-Rosswag
401 Rosé trocken, 2019**

Dieser Rosé überrascht durch seine würzige Leichtigkeit und spiegelt die Sonnenseite der terrassierten Steillage wider.

Preis: 6,90 Euro
www.lembergerland-shop.de





 **Lecker!**

Wie macht man aus einem besonderen Apfel-Essig ein Gourmet-Highlight? Marc Boehringer und Frank Schäfer verfeinern ihn mit erstklassigen Gewürzen und Früchten. Produkte von allerbesten Qualität, möglichst aus der Region. Da werden auch mal Kiwis und Khakis auf dem Schmiedener Feld angebaut, um Gourmets aus aller Welt zu begeistern, die auf SPHÄRENKLÄNGE als Geschmacksunterstützer nicht mehr verzichten wollen.

Tipp 2

Gourmet-Essig aus Bad Cannstatt

Als die Urgroßeltern von Marc Boehringer vor rund 120 Jahren geheiratet haben, wussten sie noch nicht, dass sie an diesem Tag die Zukunft ihres Urenkels beeinflussen würden. Am Hochzeitstag haben sie traditionell eine Essigkultur angesetzt. Die damals entstandene Kultur gibt es noch heute - sie wurde über Generationen geteilt. Um die gallertartige Masse aus Essigsäurebakterien zu sichten, muss man sich tief unter die Cannstatter Erde begeben. Hier reifen im optimalen Klima teilweise schon 25 Jahre lang besondere Aperitif-Essig-Kreationen in ganz unterschiedlichen und sehr raren Barrique-Fässern.

Alle Äpfel für die Kreationen der GOURMERIE stammen von Streuobstwiesen rund um Cannstatt. Schon beim Pflücken sortiert Marc knallhart aus. Denn nur die besten Äpfel von alten Hochstamm-Sorten sind gut genug. Gepresst wird direkt nach der Ernte mit einer Bandpresse. Die Fermentation findet im Fass nach dem traditionellen Orléans-Verfahren statt. Neben Geduld braucht man als Essig-Bauer gute Nerven. Die hat der ehemalige Investmentbanker Marc. Ebenso wie sein Partner Frank Schäfer. Er hat sich der Leidenschaft Gewürze verschrieben. Wenn er nicht gerade seltene Pfefferarten entdeckt und importiert, veredelt er nach acht Jahren Reifezeit mit Marc die Aperitif-Essige mit feinsten Zutaten. Daraus werden die Stuttgarter SPHÄRENKLÄNGE. Dabei genügt oftmals ein Sprühstoß, um aus einem besonderen Gericht das absolute kulinarische Highlight zu machen. Essig made in Bad Cannstatt - eine echte Rarität für Feinschmecker  aus aller Welt.

Der passende Wein

Weinfactum Bad Cannstatt Riesling** trocken, 2019

Ein Riesling mit Charakter! Ausgeprägte Fruchtaromatik mit einer knackig, frischen Säure macht den auf der Vollhefe gelagerten Riesling mit Citrus- und Apfelaromen komplett. Schön gekühlt ein wahrer Genuss.

Preis: 9,90 Euro
www.weinfactum.de



Rezept

Tatar vom Saibling

Rezept für 4 Personen - Vorspeise

Für das Tatar

- 320 g** frisches Saiblingsfilet
- 1** Schalotte
- ca. 20** 20 kleine Kapern «Nonpareille»

Limettensalz und Stuttgarter Sphärenklänge Vol. 10 zum Abschmecken - die Essenz der feinen Kräuter harmoniert perfekt mit rohem Fisch.

Alle Zutaten fein hacken und miteinander vermengen. Mit Limettensalz und Essig abschmecken.

Vinaigrette für den Salat

- 50 ml** warmgepresstes, unraffiniertes Sonnenblumenöl
- 1** Schalotte
- 1 TL** Dijonsenf (gestrichen)
- 30 ml** einfacher Apfelessig, 3 Prozent Säure
- 20 ml** Gemüsebrühe, etwas Honig und Salz

Schalotte sehr fein hacken, mit Brühe, Essig, Honig und Senf verrühren. Langsam das Sonnenblumenöl unter ständigem, kräftigem Rühren zugeben, so dass sich eine homogene Emulsion bilden kann.

Zum Anrichten

- 4** Scheiben Toastbrot / **2 EL** Crème fraîche / **60 g** Saiblingskaviar

Zubereitung

Sphärenklänge Vol. 4 zum «Boosten» - die dezente Basilikum-Melisse-Note gibt sich erst am Gaumen überraschend zu erkennen und verleiht dem Kaviar einen frischen, abgerundeten Geschmack.

Das Toastbrot anrösten, von zwei Scheiben eine Seite mit Crème fraîche bestreichen und mit einem kleinen Ring ausstechen. Im Ring den Kaviar auf die Crème fraîche geben und mit ein paar Tropfen Stuttgarter Sphärenklänge Vol. 4 beträufeln.

Die unbestrichenen Toastscheiben ebenfalls ausstechen und das Saiblingstatar mit Hilfe des Rings darauf verteilen. Nun das Tatar auf einem Teller platzieren, den Kaviar toast daraufsetzen und mit Baby Spinat oder Rucola-Salat garnieren.

#genuss #weinzumessen



Mehr Infos:
www.einfach-essig.com

#genuss #weinzumessen



Rezept

Spargelsalat mit Walnüssen

Zutaten

Für das Tatar

- 1 kg** weißer Spargel
- 1** Stück Butter
- Etwas Zucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 250 g** Cocktailtomaten
- 5 EL** Walnussöl
- 1 EL** Zitronensaft
- 1 EL** Birnenbalsamessig
- 8** Walnüsse

Zubereitung

Spargel schälen, Enden abschneiden und in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Spargel im kochenden Wasser mit etwas Zucker, etwas Salz und Butter ca. 10 Minuten garen lassen. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Tomaten halbieren. Walnussöl, Zitronensaft, Birnenbalsamessig, Salz und Pfeffer gut verquirlen. Spargel, Tomaten und Walnusskerne mit dem Dressing vermischen.

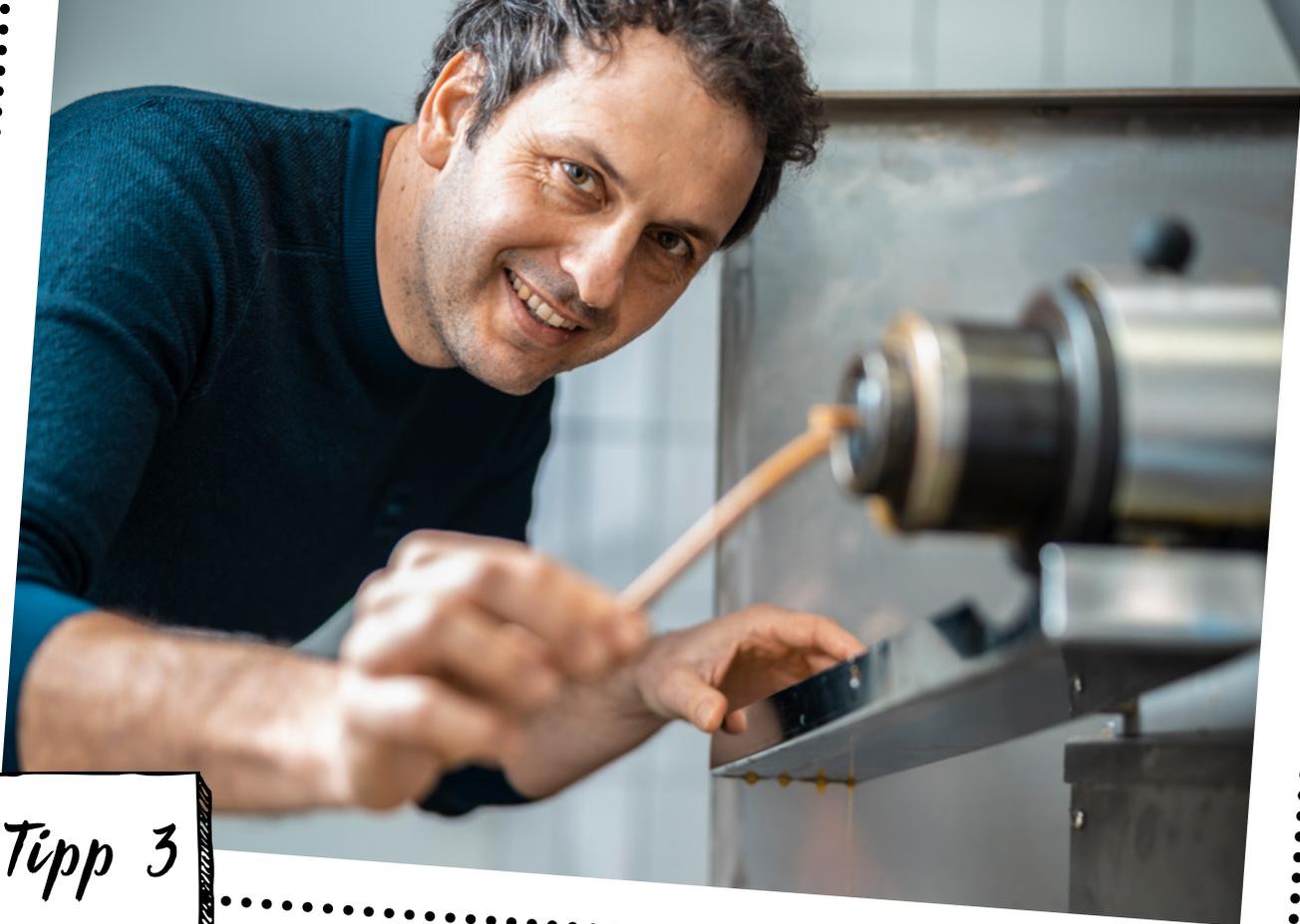
✂️ **Lecker!**

Skandal in Erlenbach? Wächst da tatsächlich Hanf? Na klar, denn schließlich presst Stefan Kerner aus der Hanf-Saat feinstes Öl. Das ist eines der gesündesten Öle überhaupt, weil es das beste Fettsäure-Muster aller Speiseöle enthält. Und dass auch gesundes Öl richtig lecker schmecken kann, wissen viele Spitzenköche, die mit dem kostbaren Hanf-Öl vor allem Salat-Kreationen verfeinern ...



Infos & Onlineshop:
www.erlenbacheroelmuehle.de





Tipp 3

Feinstes Öl made in Erlenbach

Wenn Stefan Kerners Familie morgens das Müsli zusammenmixt, ist klar: Das wird lecker. Und gesund. Schließlich wird die Frühstückskreation mit einem großzügigen Esslöffel Leinöl gekrönt. Dieses flüssige Superfood enthält richtig viele wichtige Omega-3-Fettsäuren und verfeinert geschmacklich jedes Müsli.

Wie gut, dass Familie Kerner keinerlei Öl-Beschaffungsprobleme zu befürchten hat. Schließlich wird das Öl in der hauseigenen Öl-Mühle nur wenige Meter vom Frühstückstisch entfernt schonend kalt gepresst.

Seit 2006 hat Stefan Kerner den landwirtschaftlichen Familien-Betrieb um eine Ölmühle erweitert. Nach dem Studium der Agrarwirtschaft war für ihn klar: Der Anbau eigener Saaten auf über 30 Hektar Land und die selbständige Verarbeitung zu hochwertigen Ölen sind die Zukunft. Mittlerweile hat die Erlenbacher Ölmühle acht verschiedene kaltgepresste Öl-Sorten im Angebot, die über den Onlineshop und im Hofladen verkauft werden.

Ein besonderes Highlight im Sortiment ist definitiv das Walnussöl - für Stefan Kerner die «Königin» unter den Nussölen. Für dieses besondere Öl wird kein Aufwand gescheut. Nuss für Nuss werden die Walnüsse aus der Region im Rahmen von Arbeitstherapien umliegender Einrichtungen von Hand geknackt und sortiert. In der Erlenbacher Ölmühle wird daraus Walnussöl gepresst. Das verfeinert mit seinem feinen Aroma im Frühjahr vor allem Spargel-Gerichte. Stefan Kerner hat zum Glück auch dafür den passenden Wein im Keller: Schließlich gehören zum Hof auch jede Menge Weinberge! 

Der passende Wein

**Genossenschaftskellerei
Heilbronn eG
Kerner JUSTINUS K. QbA
trocken, 2019**

Kraftvoll, ausdrucksvolle Frucht, sauber eingebundene Säure mit einem leicht unterstützenden Muskatton.

Preis: 7,90 Euro

www.wg-heilbronn-shop.de



A person is shown from the chest up, holding a wine glass filled with white wine. The person is wearing a light blue shirt and a yellow skirt. The background is a blurred grey surface. The text "Duftig, aromatisch - Bouquet!" is written in a black, cursive font over the bottom half of the image.

Duftig, aromatisch -
Bouquet!



Trotz der Liebe des Deutschen zu Ordnung und Systematik: Es gibt keine genaue Definition für die Gruppe der Bouquetrebsorten. Und das fängt bei der Frage, ob es «Bouquet» oder «Bukett» heißt, an. So oder so: In den letzten Jahren erlebten die aromatischen Rebsorten hierzulande und auch international eine kleine Renaissance. **Text: Harald Scholl**

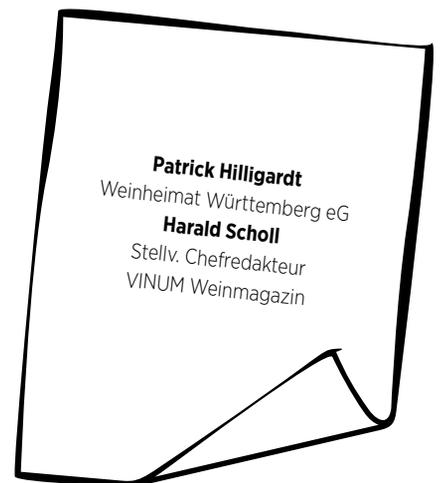
Nur bei wenigen anderen Rebsorten oder Weinstilen lässt sich das Auf und Ab im Publikumsinteresse so klar erkennen, wie bei den aromatischen Rebsorten. Wurden Gewürztraminer, Scheurebe und Co. noch vor wenigen Jahren als ältlich oder bieder gebrandmarkt, sind sie im Zuge der Fusionsküche zu hochaktuellen und gesuchten Partnern bei Tisch geworden. Vor allem jüngere Weinfreunde schätzen das intensive Aroma dieser Weine, gepaart mit der angenehmen frischen Fruchtsäure und dezenter Süße, sind sie in vielen Fällen die kongenialen Begleiter zur modernen Küche mit ihren vielen Aromen und Texturen. Voraussetzung ist natürlich, dass man sich auf diese Sorten einlässt und ihnen eine Chance gibt. Versuchen Sie einfach mal einen Gewürztraminer zum nächsten indischen Curry oder geben Sie einem Sauvignon Blanc die Gelegenheit, bei einem Ziegenkäse zu glänzen. Es könnte der Beginn einer großen Weinfreundschaft werden.

Die aromatischen Vier

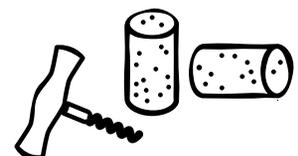
Von der Anbaufläche her betrachtet, sind Bouquetsorten keine wirkliche Größe, deutschlandweit sind etwa 3500 Hektar mit den vier wichtigsten Vertretern bestockt,

also gerade mal drei Prozent. Dennoch lohnt der Blick auf die aromatischen Vier. Die wichtigste deutsche Bouquetsorte dürfte die Scheurebe sein. Im Jahr 1916 vom Rebenzüchter Georg Scheu (daher der Name) aus der Kreuzung von Riesling und Bouquettraube gezüchtet. Das Bouquet erinnert meist an Schwarze Johannisbeeren, dazu kommen exotische Früchte wie Maracuja oder Mango. Scheurebe wird in allen Formen ausgebaut, sowohl trocken, halbtrocken beziehungsweise feinherb, edelsüß wie auch als Sekte ist Scheurebe erhältlich. Vor allem die süßen Varianten zeichnen sich durch Lagerfähigkeit und große Finesse aus. Weine aus der Scheurebe sind enorm wandlungsfähig, die leichten Kabinettweine sind ideal für den täglichen Schoppen, trockenere bis halbtrockene Weine sind perfekte Begleiter zur aromatisch-würzigen Küche Asiens. Und die edelsüßen Auslesen, Beeren- und Trockenbeerenauslesen passen ausgezeichnet zu fruchtigen Desserts oder sind als Begleitung zu sehr kräftigem Käse eine Entdeckung.

Relativ neu unter den deutschen Bouquetsorten ist die ursprünglich aus Frankreich, wo sie schon 1710 erstmals urkundlich erwähnt wurde, stammende Sauvignon →



Patrick Hillgardt
Weinheimat Württemberg eG
Harald Scholl
Stellv. Chefredakteur
VINUM Weinmagazin



Und immer
noch ist
alles ganz
anders ...

Blanc. Sie hat in den letzten Jahrzehnten einen Siegeszug rund um den Globus angetreten. Ohne Übertreibung kann man hier von einem Shootingstar sprechen, die Rebfläche wächst dynamisch, auch in Württemberg. Gerade unter jüngeren Weintrinkern ist Sauvignon Blanc ein regelrechter Hype. Das eindeutigste Merkmal des Sauvignon Blanc ist sein kräftiges Aroma. Frisch gemähtes Gras, grüne Paprika, Kräuter, Stachelbeeren und Kiwi sind ganz typische Geschmacksmerkmale. Er wird überwiegend trocken ausgebaut und passt dann hervorragend zu Spargel, Fisch, Meeresfrüchten oder auch zu Pasta mit Sahneseucen. Oder natürlich zu frischem und gereiftem Ziegenkäse, wie in Frankreich üblich.

Vom Newcomer aus Frankreich zum deutschen Denkmal: Gewürztraminer hat in Deutschland eine jahrhundertealte Geschichte, in Rhodt in der Pfalz steht ein sortenreiner, etwa 400 Jahre alter Gewürztraminer-Weinberg. Schon im 16. Jahrhundert wurde eine Anbauempfehlung für diese Rebsorte ausgesprochen. Gerade sie hat in den letzten Jahren eine Renaissance erfahren, die Rebflächen wachsen wieder. Gewürztraminer macht nie ein Geheimnis um sich, er ist wie nur wenige Rebsorten sofort am Duft zu erkennen. Der markante Rosenduft ist typisch, manchmal entsteigt dem Glas auch ein Duft von Veilchen, Honig oder Marzipan. Dieses hocharomatische Bouquet macht Gewürztraminer zu der Sorte für Liebhaber aromatischer Weine - und anspruchsvoller Speisekombinationen. Trocken bis halbtrocken ausgebaut ist er unwiderstehlich zur asiatischen Küche, Wildpasteten, und würzig-aromatische Ragouts profitieren von seiner kraftvollen Würze. Als edelsüßer Wein kann er Desserts mit Schokolade und Marzipan wirkungsvoll unterstützen. Und die Verbindung von Gewürztraminer und Munsterkäse oder Blauschimmelkäse darf getrost als kulturelles Erbe unserer französischen Nachbarn gesehen werden.

Noch länger daheim in deutschen Weinbergen dürfte nur der Muskateller sein. Er zählt zu den ältesten Weißweinsorten überhaupt, wahrscheinlich stammt er ursprünglich aus Kleinasien und ist über das Mittelmeer in unsere Breiten gelangt. Mehr als 200 Spielarten dieser Rebsorte sind weltweit bekannt, hierzulande ist der Gelbe Muskateller die Nummer 1. Aber auch andere Spielarten wie der Rote Muskateller, Goldmuskateller oder Rosenmuskateller sind zu finden. Geschmacklich ist vor allem das typische Muskataroma prägend, von dem auch der Name abgeleitet wurde. Aber das Spektrum der Aromen ist weit vielfältiger, von Holunderblüten bis hin zu exotischen Früchten finden sich viele prägende Düfte. Was ihn weiter auszeichnet, ist die deutliche Fruchtsäure, die ihn auch edelsüß ausgebaut immer noch frisch schmecken lässt. Ähnlich wie der Gewürztraminer passt er besonders gut zur asiatischen und indischen Küche und natürlich zu würzigen Käsesorten. Ganz gleich für welchen der vier aromatischen Vertreter Sie sich entscheiden: Eigenständiger Genuss ist in allen Fällen garantiert. Und vor allem, wenn im Frühjahr die aromatischen Düfte aus dem Garten die Nase und den Gaumen kitzeln, sollte man unbedingt mal wieder eine Bouquetsorte ins Glas füllen.

Auch im Frühjahr 2021 stand die Verkostung für diese Ausgabe der «Wein Heimat» unter dem Einfluss der Lockdown-Maßnahmen. Gar nicht so einfach, die ehernen Regeln der Verkostung einzuhalten. Dennoch: Es wurden wie schon immer üblich in der «Wein Heimat» alle Weine blind verkostet - das heißt ohne Sichtbarkeit der Etiketten für die Verkoster -, Regeln, die wir auf keinen Fall brechen. Die Unabhängigkeit des Urteils in den Weinbeschreibungen ist uns wichtig. Trotzdem war ein gemeinsames Verkosten vor Ort in einem Restaurant oder Getränkemarkt auch diesmal ausgeschlossen. Deshalb wurde folgendes Prozedere ausgedacht: Alle Weine wurden in großen Paketen per Versand an die Privatadresse der Verkoster geschickt. Dort wurden die Weine kontrolliert, die Verkostungslisten abgeglichen, nach Geschmacksrichtungen sortiert und alle Flaschen anonymisiert. Schwarze Kunststofftüten, wie sie von der Schweizer Sommelierunion für Verkostungen vorgeschrieben sind, absolut blickdicht und über die Manschette der Flasche hinausgehend, kamen zum Einsatz. Alle 45 Weine wurden in solche Tüten gesteckt. Jetzt kamen die Lebenspartner oder Mitbewohner zum Einsatz: Sie öffneten jede Flasche und brachten die verhüllten Weine an den Arbeitsplatz der Verkoster. Dort wurden die Weine wie gewohnt verkostet und nach dem Schreiben der Verkostungsnotiz enthüllt. Bei besonders interessanten Weinen tauschten sich die Verkoster im Nachgang per Telefon aus, so kam ein einheitliches Urteil zustande. Ein aufwändiges Verfahren, aber so glauben wir, die Objektivität gegenüber allen Weinen gewahrt zu haben. Trotzdem freuen sich alle Verkoster darauf, beim nächsten Mal wieder gemeinsam an den Tischen und Weinen zu stehen, um zu Probieren. Denn ehrlich gesagt: Mit den Kollegen zusammen macht es schon deutlich mehr Spaß. (hs)



Da fehlt nur noch
der Frühling!

Besser zwei
Flaschen
einkühlen!

Ein Wein für
Feinschmecker



Weingärtnergenossenschaft Hedelfingen

2019 Pfaffaklenga Weißwein Cuvée halbtrocken

11,0 Vol.-%

Helle, brillante Farbe im Glas, einladend. In der Nase kräftige Würze, frisches Grün, Muskatnuss, Cassis. Im Mund mit viel saftiger Frische, frische Gartenkräuter, helle Träuble. Frisch, leicht spritzig, sehr lebhaft und vital. Ganz leichter Schmelz am Gaumen.

Preis: 5,30 Euro | www.wg-hedelfingen.de

Lembergerland Kellerei Rosswag eG
2020 ROSS Weißer Schwan – Riesling & Muskateller halbtrocken

11,5 Vol.-%

Leuchtend klare Farbe, ganz zarte grüne Reflexe. Angenehme duftige Nase, der Muskateller zieht seine Spur. Feine Würze, leicht floral, Blüten, Pfingstrose. Am Gaumen ganz zarte Süße, saubere Steinfrucht, schön saftig, frisch. Bleibt lebhaft bis zum letzten Schluck.

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

Weingärtner Cleebrohn-Güglingen eG
2020 Muscari fein & fruchtig lieblich

10,5 Vol.-%

Klar, mit leichten Gelbtönen. Die Nase vornehm zurückhaltend, ein Hauch Exotik, Maracuja. Auch am Gaumen mit viel verspielter, exotischer Frucht, außerdem mit Struktur, ein Tick Gerbstoff sorgt für Tiefe. Einfach zu trinken – und doch mit Anspruch.

Preis: 5,70 Euro

www.cleebrohn-weinshop.de

Weinfactum Bad Cannstatt GmbH
2019 Rivaner* feinherb

11,0 Vol.-%

Zarthes helles Grüngelb im Glas. Die Nase mit interessanter Mischung aus Apfel und etwas Pomelo, dazu helle Blüten. Im Mund frisch, ausbalanciert zwischen Würze und Frucht, am Gaumen leicht nussige Würze. Wirklich schöne Länge. Perfekt zur leichten Gemüseküche.

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

Weingärtner Markelsheim eG
2020 Markelsheimer Tauberberg Kerner Kabinett trocken

12,0 Vol.-%

Im Glas helles Gelb, klar. Ausdrucksstarke Nase, Gartenblumen, Apfel, etwas Birne. Auch am Gaumen mit viel Aroma, dazu eine markante Würze, etwas Pfeffer. Angenehm herbe Untertöne, zeigt Charakter. Verträgt kräftige Speisen, indische Currys zum Beispiel.

Preis: 4,90 Euro

www.markelsheimer-wein.de

Felsengartenkellerei Besigheim eG
2019 FELS Justinus K trocken

13,0 Vol.-%

Schönes helles Gelb im Glas. In der Nase mit feinem Blütenduft, reife Äpfel. Am Gaumen mit feiner Balance von Frucht und Würze, feine, frische Gartenkräuterwürze, schön saftig, etwas Gerbstoff. Entwickelt sich mit Luft im Glas – größeres Glas verwenden für den Genuss!

Preis: 8,90 Euro

www.felsengartenkellerei.de

#verkostung #weine

Favorit der Verkoster
Mein lieber Scholli



Weinfactum Bad Cannstatt GmbH
2019 Sauvignon Blanc trocken**
12,5 Vol.-%

Mittleres Gelb im Glas, kraftvoll. Der Eindruck auch in der Nase: dichte Exotik, Maracuja, gelbe Paprika. Dicht am Gaumen, auch Schmelz. Intensiv, ausladend. Zeigt erste Honignoten, mit feiner Würze unterlegt. Kein Aperitif, sondern ernsthafter Menübegleiter.
Preis: 9,90 Euro | www.weinfactum.de

Weinkellerei Hohenlohe eG
2019 Riesling mit Muskateller fruchtig
11,0 Vol.-%

Im Glas zartes Gelb. Animierend duftige Nase, etwas Blüten, Pfingstrose, Malve. Frisch und fruchtig am Gaumen, etwas Zitrusfrucht, eine Spur Apfel. Fröhlich, erfrischend, zugänglich. Feingliedrig-harmonisch, trinkt sich herrlich unkompliziert und leichtfüßig.
Preis: 5,00 Euro
www.weinkellerei-hohenlohe.de

Heuchelberg Weingärtner eG
2020 Württemberg Riesling mit Muskateller lieblich
10,5 Vol.-%

Ganz helles Grün im Glas, dazu in der Nase feine Muskatwürze und etwas Blüten. Verspielt, leichtfüßig. Sehr ansprechend, einladend, trinkfreudig. Immer wieder eine feine helle Fruchtnote, lebhaft und voller Lebensfreude. Spaß pur im Glas!
Preis: 4,88 Euro | www.heuchelberg.de

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

Weingärtner Markelsheim eG
2019 Schäfersheimer Klosterberg
Kerner Kabinett lieblich
11,0 Vol.-%

Feines, helles Grüngelb. Duftet ganz zart floral, sehr elegant, nicht aufdringlich. Auch im Mund von Harmonie gekennzeichnet, feines, sauberes Kernobst, etwas Exotik. Schöne Balance von Süße und Säure, sehr animierend und erfrischend. Eleganter Abgang.

Preis: 4,90 Euro
www.markelsheimer-wein.de

Weingärtner Esslingen eG
2020 Kerner Spätlese Stufe 8 lieblich
12,5 Vol.-%

Sauberes, leuchtendes Gelb. In der Nase mit interessanter Würze, etwas Jod, weißer Pfeffer. Auch im Mund mit Würze, Muskatnuss, dazu deutliche Exotik, Passionsfrucht. Feine Säureader, ausbalanciert, mit dezenter Süße. Schöner Trinkfluss, trinkt sich angenehm.

Preis: 7,80 Euro
www.weingaertner-esslingen.de

Weinmanufaktur Untertürkheim eG
2019 Sauvignon Blanc trocken**
13,0 Vol.-%

Im Glas sauber, brillant, grüne Reflexe. Riecht nach frischer Gartenwiese, etwas Paprika, eine Spur Grüntee. Ähnlich komplex im Mund, sehr erwachsen, wenig Frucht. Leichte Salzigkeit. Mit der sortentypischen, feinen, leicht herben Note im Finish. Sehr delikat!

Preis: 11,40 Euro
www.weinmanufaktur.de

Heuchelberg Weingärtner eG
2020 Weinpalais Nordheim Sauvignon Blanc trocken
12,0 Vol.-%

Sehr hell und leuchtend im Glas, zarte Grünreflexe. Ausgeprägte Sauvignon-Nase, grüne Paprika, Stachelbeere, auch Exotik. Am Gaumen mit saftiger Frische, zupackend, reichhaltig, auch etwas Gerbstoff. Hat deutliche Länge und auch Lagerpotenzial.

Preis: 10,47 Euro
www.heuchelberg.de

Einkühlen -
aufmachen -
Frühling!



Genossenschaftskellerei Heilbronn eG
2019 Riesling mit Muskateller fruchtig
11,0 Vol.-%

Klares, brillantes Hellgelb. Verspielt in der Nase, saubere Frucht, Apfel, Pfirsich, dazu gelbe Blüten. Im Mund wird die Frucht immer deutlicher, die feine Säure ist fein ausbalanciert durch Frucht. Trinkt sich schneller, als man den Namen aussprechen kann ...

Preis: 5,36 Euro | www.wg-heilbronn.de

Weingärtner Esslingen eG
2020 Muskateller trocken Ebene 3
12,0 Vol.-%

Einladende, klare Farbe, schöne Reflexe. Die Nase ausgesprochen typisch, Blüten treffen auf Würze, Muskatnuss und Ginster. Im Mund mit sauberer Würze, leicht salzig, darüber die verspielte Frucht. Angenehm trocken, macht ihn zum definitiven Begleiter asiatischer Würzküche.

Preis: 7,30 Euro
www.weingartner-esslingen.de

Lauffener Weingärtner eG
2019 «Weinwerkstatt» Muskateller QbA trocken
12,5 Vol.-%

Helles Gelb im Glas, klar und leuchtend. In der Nase sehr typisch, Muskatnoten, auch Blüten, verspielt und ansprechend. Im Mund mit schöner klarer Art, saftig, klar und doch mit kerniger Würze. Hat ein leichtes Gerbstoffgerüst im Abgang, ausgesprochen komplex.

Preis: 9,90 Euro
www.lauffener-wein.de

Felsengartenkellerei Besigheim eG
2019 Schwarzer Rappe Muskateller trocken
12,5 Vol.-%

Schönes Gelb im Glas, strahlend. In der Nase zunächst typische Muskateller-Art, Muskat, Blüten, Weiße Johannisbeere. Im Mund erstaunlich viel Grip, zupackende Art, schmeckbare Gerbstoffe, zeigt Struktur und definitiv Tiefe. Kann auch solo brillieren.

Preis: 9,00 Euro
www.felsengartenkellerei.de

*Terrassenwein
par excellence*

*Deutlich mehr
als «nur»
Bouquet*



*Nicht nur für
«junge» Leute*



Lauffener Weingärtner eG
2019 Käsbergkeller Mundelsheim
Muskateller QbA lieblich
11,2 Vol.-%

Im Glas sehr hell, zarte Gelbreflexe. In der Nase eindeutig, gelbe Blüten, frische geriebene Muskatnuss, Cassis. Viel Saft im Mund, deutliche Frucht, eine zarte Süße überspielt die sanfte Säure. Unaufgeregter Sortenvertreter voller Trinkspaß.

Preis: 5,80 Euro
www.mundelsheimerwein.de

Winzer vom Weinsberger Tal eG
2020 Muskateller QbA «Junge Linie» lieblich
11,0 Vol.-%

Sauberes, helles Gelb im Glas. Unkomplizierte Nase, wenig Muskat, viel gelbe, reife Frucht, Maracuja und Ananas. Glasklar, zarte Säureader, etwas Süße, verspielt. Angenehm leichte Art, trinkfreudig, unkompliziert. Ein Wein, der Spaß macht.

Preis: 5,95 Euro
www.weinsbergertal-winzer.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn eG
2019 Muskateller fruchtig
10,5 Vol.-%

Sehr hell, nur leichte Gelbtöne. Duftet sehr typisch, gelbe Blüten und natürlich Muskatnuss. Zeigt sich betont fruchtig, viel Saft, immer wieder eine Anmutung von Exotik, Ananas, Passionsfrucht. Hat viel Trinkfluss, Glas und Flasche sind in Windeseile geleert.

Preis: 5,83 Euro | www.wg-heilbronn.de

Remstallkellerei eG

2020 Muskateller >MU< fruchtig
11,0 Vol.-%

Klares, zartes Gelb im Glas. Die Nase öffnet sich mit Belüftung, dann typisch, etwas Blüten, Malve, Ginster, dazu feine Würze. Im Mund mit viel gelber Frucht, Pfirsich, Maracuja. Bleibt auf der leicht süßen Seite, prädestiniert als Aperitif oder zum Dessert.

Preis: 6,35 Euro | www.remstallkellerei.de

Weingärtnergenossenschaft

Metzingen-Neuhausen eG

2019 Metzinger Hofsteige Muskateller lieblich

10,0 Vol.-%

Ganz leichte Gelbreflexe, sehr licht. Feine, blütenduftige Nase, eine Spur Muskatnuss kommt dazu. Am Gaumen mit zarter Süße, demgegenüber eine feine Würze. Verspielt, ist leicht und ernsthaft zugleich. Weniger fruchtbetont als vermutet, sanfte Würze. Sehr schön!

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

Weingärtner Markelsheim eG

2019 Markelsheimer Tauberberg Bacchus lieblich

11,0 Vol.-%

Sehr helle Farbe, nur wenig Grüntöne. In der Nase vor allem Würze, eine Spur Grüntee, Paprika. Im Mund frisch und zugänglich, zarte Fruchtaromen, Apfel, helle Johannisbeere. Süße und Säure sind in Balance. Hat Trinkfluss und Frische.

Preis: 4,20 Euro
www.markelsheimer-weine.de

Collegium Württemberg eG

2019 Edition Württemberg Traminer trocken

13,0 Vol.-%

Klares Hellgelb im Glas. Kraftvolle Traminer-nase, Mokka, Trauben, Ginster. Eindeutig. Im Mund mit viel Saft, stoffig, hat Rückgrat und Tiefe. Weniger Frucht als Würze, zarte Salzigkeit. Bleibt schön am Gaumen haften, hinterlässt ein ganz feines Gerbstoffnetz.

Preis: 10,00 Euro
www.collegium-wuerttemberg.de



Lauffener Weingärtner eG

2020 Käsbergkeller Mundelsheim Gewürztraminer Kabinett lieblich

13,0 Vol.-%

Im Glas helles, klares Gelb. Deutlicher Rosenduft in der Nase, dazu kommt ein wenig heller Honig. Im Mund mit feiner, tiefgründiger Würze, sogar ein wenig Gerbstoff. Darüber verspielte exotische Frucht. Insgesamt komplex und doch leichtfüßig.

Preis: 6,00 Euro
www.mundelsheimerwein.de

Collegium Württemberg eG

2019 Uhlbacher Götzenberg Gewürztraminer süß

11,5 Vol.-%

Zartes Gelb mit feinen Reflexen. Sehr typische Nase, deutliche Rosenduftigkeit, darunter reifes Obst. Im Mund wieder mit viel Frucht, Pfirsich, Ananas, dazu die Traminer-Würze. Ist ganz leicht auf der süßen Seite, dennoch erfrischend und tiefgründig würzig.

Preis: 8,50 Euro
www.collegium-wuerttemberg.de

Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft eG

2018 Oberderdinger Stromberg Gewürztraminer Auslese lieblich

11,5 Vol.-%

Transparentes helles, Gelb. In der Nase überraschend verschlossen, leichte Reife, wenig Blütenduft. Deutliche Frucht im Mund, Ananas, Kaki. Dazu eine feine Süße, nicht aufdringlich, gute Säure balanciert sie aus. Dicht, reichhaltig, intensiv. Guter Speisebegleiter.

Preis: 8,70 Euro | www.wzg-weine.de

Passt perfekt zu Huhn & Co.



Favorit
der Verkoster

Ideal fürs
Gartenfest



Des Rätsels Lösung:
der Wein
aus der Kälte

Manchmal verwandelt der Zufall Unglück in Glück. So auch 1829 - einem schlechten Weinjahr. Doch als die Weinbauern im Winter die nicht geernteten Trauben wenigstens ans Vieh verfüttern wollten, stellten sie fest, dass die überfrorenen Beeren einen süßen Saft mit hohem Mostgewicht enthielten. Sie pressten daraus den ersten Eiswein. Heute belassen Winzer die Trauben gezielt am Rebstock, bis die Temperaturen konstant unter minus sieben Grad fallen und das Wasser in den Beeren gefriert. Nur der Zucker in den Trauben bindet einen Rest nicht kristallisiertes Wasser und die Fruchtsäuren. Die Lese erfolgt in den frühen Morgenstunden, und die Ernte muss sofort gekeltert werden. Das Ergebnis ist ein süßer Wein mit fruchtiger Säure, geringem Alkoholgehalt und langer Lagerfähigkeit, der hervorragend zu einer Käseplatte passt. Vor allem Eiswein aus der Rieslingtraube genießt als Weinspezialität Weltruf. Für die Winzer besteht jedoch immer das Risiko eines Totalverlusts, und die Klimaerwärmung macht die Situation nicht einfacher. Die Trauben künstlich zu frosten ist in Deutschland jedoch nicht erlaubt.

Richtig ist damit Antwort B. Freuen dürfen sich über unser Festtagspaket mit sechs Flaschen die folgenden Gewinnerinnen und Gewinner:

- Werner Maier, Neu-Ulm
- Regina Garrasch, Panketal
- Nikolaus Krug, Dinslaken
- Klaus Bormann, Wannweil
- Kerstin Bertram, Schönkirchen
- Kira Frieke, Speicher in der Eifel
- Arthur Hein, Obersontheim
- Andrea Karger, Hattersheim
- Anna Hölzer, Königsbach-Stein
- Dirk Stagge, Laufach

Weingärtner Cleeborn-Güglingen eG
2019 Traminer «S» lieblich
11,5 Vol.-%

Sanftes Hellgelb, klar. Dezent floral in der Nase, etwas Pfingstrose, frische Trauben. Im Mund mit feiner Frucht, reife Stachelbeere, etwas Pfirsich, Limettenzeste. Im Mund mit klarer Frische, wieder Zitrusfrucht, darunter eine leichte Salzigkeit. Feingliedrig, komplex. Sehr delikate.

Preis: 9,00 Euro | www.cg-winzer.de

Weinkellerei Hohenlohe eG
2019 APATURA. Schillerwein fruchtig
11,0 Vol.-%

Frisches, lebhaftes Pink im Glas. In der Nase hellrote Blüten, Hibiskus, Malve. Im Mund pikant, kecke, frische Säure, dazu ein wenig rote Beeren, Johannisbeere vor allem. Bleibt immer frisch und animierend, eine ganz feine Gerbstoffnote kommt mit etwas Luft dazu.

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

Weinkonvent Dürrenzimmern eG
2020 Klosterhof Muskat-Trollinger
Rosé mild

10,5 Vol.-%
Helles Pink im Glas, sehr fröhlich und einladend. Frische Nase, lebhaftes Beerenfrucht, Johannisbeere, Himbeere, dazu Zitrusfrucht. Im Geschmack auch sehr zugänglich, wieder rote Beeren, viel Frische und zarter Schmelz am Gaumen. Mehr Partyspaß geht kaum in ein Glas.

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

Weingärtnergenossenschaft
Sternenfels eG
2019 Sternenfels Muskatrollinger
Rosé

10,5 Vol.-%
Kraftvolles Pink im Glas. In der Nase zunächst deutliche Würze, Paprika, Muskat, Stachelbeere. Im Mund kommen dann viele rote Beeren dazu, darunter eine interessante Würze, dadurch vielschichtig und komplex. Hat auch eine überraschende Länge. Verträgt kräftige Speisen vom Grill.

Preis: 5,50 Euro | www.wg-sternenfels.de

Ein Wein für
Rotweintrinker



Lembergerland Kellerei Rosswag eG
2019 Muskattrollinger Rosé
halb trocken

12,0 Vol.-%

Lachsfarben, klassische Roséfarbe. Erinnert in der Nase an Sauvignon Blanc, Paprika, frisches Gras, dazu eine Spur Beerenfrucht. Im Mund mit mehr Frucht, gepuffert von frischer Säure. Zeigt dennoch eine feine Gerbstoffnote, ist tiefgründig und nicht beliebig.

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

Winzer vom Weinsberger Tal eG
2020 Muskattrollinger Weissherbst
«Junge Linie» lieblich

11,5 Vol.-%

Im Glas ein zartes Rosa, transparent. In der Nase mit viel exotischer Frucht, Ananas, Banane, dazu Himbeere. Die Fruchtnoten finden sich auch am Gaumen, sehr fröhlich, zugänglich, unkompliziert. Nicht zu viel Süße, die Säure hält schön dagegen.

Preis: 5,95 Euro
www.weinsberger-tal-winzer.de

Weingärtner Clebronn-Güglingen eG
2020 Drei Viertel Muskattrollinger Rosé
lieblich

10,5 Vol.-%

Blasses Rosa im Glas, hell und leuchtend. In der Nase mit Litschi und Beerenobst, aber nicht laut, sehr dezent. Im Mund wieder mit feiner, sauberer Frucht, Johannisbeere, Stachelbeere. Darunter eine feine Würze, auch Gerbstoff, hat Rückgrat und Kraft.

Preis: 6,95 Euro | www.cg-winzer.de

Felsengartenkellerei Besigheim eG
2019 Muskat-Trollinger süß

12,0 Vol.-%

Hell durchscheinendes Ziegelrot im Glas. Die Nase geprägt von Schwarztee und roten Beeren. Im Mund mit viel saftiger Frucht, Johannisbeere, Kirsche. Sehr ausgewogen, harmonisch, die Frucht steht im Mittelpunkt, ein wenig Gerbstoff und die sanfte Säure runden ab.

Preis: 6,99 Euro
www.felsengartenkellerei.de

Weinmanufaktur Untertürkheim eG
2018 Muskat-Trollinger* feinherb

11,5 Vol.-%

Kraftvolles Rosa, wie ein leichter Rotwein. Auch die Nase ungewohnt dunkel und kraftvoll, Schwarzkirsche, auch Tabak. Mit Kraft und Schmelz am Gaumen, hat viel innere Dichte, auch Gerbstoff und Würze. Immer wieder deutliche Kirschnoten.

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

Remstallkellerei eG
2020 Chardonnay Secco halb trocken

12,5 Vol.-%

Frisch und hellgelb im Glas. Zarte Fruchtanklänge in der Nase, etwas Apfel, Mirabelle. Im Mund mit sanften Perlen, angenehm zurückhaltend, wieder Apfel, etwas Gelbfrucht, feine Säure. Insgesamt schön frisch, animierend, herrlich trinkfreudig.

Preis: 8,60 Euro | www.remstallkellerei.de

Collegium Württemberg eG
2019 Muskateller Secco süß
10,5 Vol.-%

Helle, klare Farbe, moussierend. Die Nase ist sortentypisch, Blüten, Pfeffer und Muskatnuss. Die Aromen dann auch im Mund, vor allem Muskatnuss. Eher würzig als fruchtig, trotz der leichten Süße. Feingliedrige Säure, schöner Trinkfluss. Macht nie müde.

Preis: 7,90 Euro
www.collegium-wuerttemberg.de

Weinkellerei Hohenlohe eG
DISTELFINK Secco weiß fruchtig
11,5 Vol.-%

Lebhafte Kohlensäure, hellgelbe Farbe. Duftet nach Holunderblüten, Zitronenzeste und Birne. Am Gaumen mit lebhafter Frische, ein wenig Apfel, nicht allzu blumig. Ist feingliedrig, eher zurückhaltend als laut. Eine feine Flasche für die Terrasse.

Preis: 5,35 Euro
www.weinkellerei-hohenlohe.de

*Gut kühlen
 – aufmachen –
 Frühling!*



Weingärtnergenossenschaft
Metzingen-Neuhausen eG
2019 ME-Secco «blanc» – Perlwein
fruchtig
11,0 Vol.-%

Feinperlige Mousseux, schön klar. Holunder, weißer Pfeffer, Williamsbirne in der Nase. Im Mund mit lebendiger Frische, ganz zarte Gerbstoffe an der Basis, dazu wieder Birne und ein Hauch Holunder. Sympathischer, ansprechender Aperitif.

Preis: 7,20 Euro | www.wein-metzingen.de

Winzer vom Weinsberger Tal eG
Leo Secco Rosé lieblich
11,0 Vol.-%

Im Glas ganz zartes Rosé, transparent. Feine Mousseux, zart perlend. In der Nase eine Spur Holunderblüten, etwas Schwarztee. Im Mund vor allem mit feiner Beerenfrucht, Johannisbeere, Himbeere. Saubere Säure, bleibt dadurch feinnervig und frisch.

Preis: 8,30 Euro
www.weinsbergertal-winzer.de

Weinmanufaktur Untertürkheim eG
2019 Kerner Sekt trocken
12,0 Vol.-%

Zarter Duft nach Aprikose in der Nase, dazu Frische. Auch am Gaumen zeigt sich wieder die Aprikose, bleibt lange hängen. Die Kohlensäure ist nicht aufdringlich, trotzdem lebhaft und erfrischend. Hält überraschend lange nach, am Gaumen immer wieder die schöne gelbe Frucht. Delikat!

Preis: 10,40 Euro
www.weinmanufaktur.de

Genossenschaftskellerei Heilbronn eG
2019 Heilbronner Staufenberg
Muskateller Sekt dry
12,0 Vol.-%

Lebhaftes Mousseux. In der Nase deutliche Muskatellernoten, Blüten und Muskatnuss. Auch am Gaumen mit sehr lebhafter Kohlensäure, wirklich spritzig. Die Rebsorte schmeckt klar durch, wieder Muskat, dazu Apfel und Pfirsich. Ein Sekt, der vor allem gut zum Dessert passt.

Preis: 9,76 Euro | www.wg-heilbronn.de

Weinkonvent Dürrenzimmern eG
2018 Muskateller Sekt Extra trocken
13,0 Vol.-%

Elegante Mousseux, feine Perlen. In der Nase sortentypisch, Holunderblüten, etwas Exotik, auch dunkle Noten. Auch am Gaumen mit der Mischung aus Holunder und dunklen, leichten Kaffeenoten. Sehr komplex, vielschichtig. Ausgesprochen langer Abgang.

Preis: 12,00 Euro
www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

Heuchelberg Weingärtner eG
2018 Schwaigerner Grafenberg
Gewürztraminer trocken
13,0 Vol.-%

Leuchtendes Goldgelb im Glas, zurückhaltende Perlage. Duftet nur zart nach Muskat, vor allem reife Mirabellen, Pfingstrose. Im Mund verhalten spritzig, kein Schäumer. Wieder die klare Frucht, feine Säureader. Frucht und Säure sind ausbalanciert.

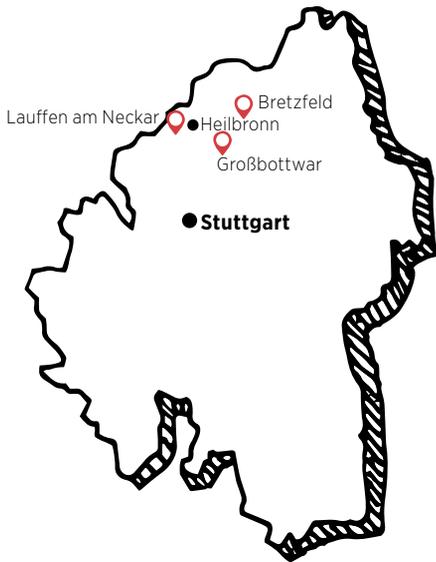
Preis: 8,87 Euro | www.heuchelberg.de

Tourismus & Reisen



*Die Drei aus
dem Weinsüden*





Die Ortschaften Großbottwar, Bretzfeld und Lauffen am Neckar haben eins gemeinsam: Sie sind ausgezeichnet – im doppelten Wortsinn. Mit rund 50 anderen Orten zählen sie im deutschen Weinsüden zu jenen Weinspots, die garantiert eine Reise wert sind. **Text: Eva Maria Dülligen**

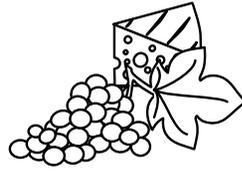
«Weinsüden Weinort» heißen die Zauberworte für Menschen, die das größtmögliche lokale Gesamtpaket an Weinerlebnissen wollen. Dieses Siegel erhalten nämlich einzig Gemeinden mit einem extrem scharfen Weinprofil nebst weiteren touristischen Magneten. Abgesehen davon, dass die zertifizierten Weinorte von malerischer Landschaft umgeben sind, etwa in charmanten Flusstälern liegen, erfüllen sie eine lange Wunschliste. Ortsansässige Weinbaubetriebe, kulturelle Einrichtungen, Stadtführungen, Gastronomie mit regionaltypischer Kost und lokalen Gewächsen, Weinwander- und Weinradwege, einmalige Aussichtsplattformen mit Panoramablick auf die Weinlandschaften, Weinlehrpfade, Vinotheken und Verkostungen – das ist nur ein Teil der Kriterien. Der Tourismusverband Baden-Württemberg, kurz TMBW, vergibt das neu geschaffene Siegel vor allem an Orte, die über weintouristische Attraktionen hinaus zeitgeistig ticken. Ein sauberer Internet-Auftritt, der es Interessierten erlaubt, sich im Vorfeld virtuelle Eindrücke über den angepeilten Weinort einzuholen, wird hier ebenso hoch gehalten wie professionelle Weinveranstaltungen oder Präsenz in sozialen Medien: Eine idyllische, aber verschlafene Weinbaugemeinde am Neckarufer mag historisch von Interesse sein, aber ohne innovative Au-

ßenwerbung, die auch jüngere Generationen erreicht, hat sie weintouristisch eine relativ kleine Reichweite. Um sich ein hautnahes Bild von zertifizierten Weinspots zu machen, haben drei Gemeinden einen Test im Hinblick auf ihre Weintauglichkeit durchlaufen. Bei jedem «Weinsüden Weinort» lag der zentrale Blick auf einem anderen Feld: Lauffen am Neckar hat in Friedrich Hölderlin einen Stadtsohn, um den sich ein kleines Weinuniversum dreht. Vom historischen Privathaus der Hölderlins, in dem Literaturinteressierte viel Spannendes zu dem Lyrik-Genie entdecken, über den Panoramaweg «Hölderlin und Wein» bis zum «Hölderlin-Picknick im Rebfeld» führen thematische Stationen durch die märchenhafte Weingemeinde. In Bretzfeld stößt der Tourist neben dem Bio-Energiedorf Siebeneich, in das selbstredend CO₂-neutrale Weinbetriebe eingebettet sind, auf Attraktionen wie das «Rebenglühen», ein Weinfest, bei dem der Weinberg zum «Brennen» und die Weintrauben zum «Glühen» gebracht werden. Und den Brutzelbraten, eine kleine Eventsensation mit kulinarischem Highlight. Großbottwar wiederum strotzt vor Fachwerk und mittelalterlichem Treiben, das sich für romantische Gemüter auf dem Mittelalter-Markt entlädt. Edle Weinlagen und eine historische Stadtkernkulisse gibt's obendrauf.

«Weinsüden Weinort»

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

#weinreise #weinerlebnis



Fotos: www.ch-ernst.de, Ulrich Seidel, Lauffen



Tipp 1

Lauffen am Neckar

Blind Date mit einem Dichter

Selbst wer sich mäßig bis gar nicht für Poesie interessiert, könnte in Friedrich Hölderlins Geburtsstadt aufs Gschmäckle kommen. Im Hölderlinhaus, in dem das literarische Genie seine ersten Kindheitsjahre verbrachte, wirken die ausgetretenen Holzstiegen, als sei noch gestern der kleine Friedrich wild auf ihnen rumgehüpft. Erhaltene Dielenböden, der authentische Zuschnitt der Räume und das leuchtende Graublau, das als Originalwandfarbe identifiziert wurde, vermitteln kribbelnde Echtheit. Ans biographisch Eingemachte geht es dann in Extrasälen über drei Etagen in vier Ausstellungseinheiten. Hörstationen, ein Film aus der Sicht des kleinen Hölderlin, ein Erlebnisraum Gedichte, sind schon mal Appetizer für das anschließende Hölderlin-Picknick, das man vorab online buchen kann. Ein individueller Futterkorb, gefüllt mit Delikatessen einer ortsansässigen Metzgerei und selbstredend einem gut gekühlten regionalen Tropfen, stärkt auf dem Trip durch die bilderbuchhaften Lauffener Weinberge. Wer sich in den berühmten Lagen Katzenbeisser wähnt, wird mit einem Ausblick belohnt, der es in sich hat: ein Mosaikgebilde aus Fachwerk, den Wahrzeichen Rathausburg und Regiswindiskirche, gesäumt von einem der schönsten Teilabschnitte des Neckar-Ufers zwischen Stuttgart und Heidelberg. Direkt zu Füßen des Weinwanderers liegen knorrige Reben alter Steillagen, den Panoramaweg säumt das hübsche Flüsschen Zaber. Um sich zwischen kulinarischen und landschaftlichen Genüssen immer mal wieder mit Kultur aufzufüllen, sollte man die Spuren der Grafen von Lauffen aufnehmen. Ein Abstecher auf die Grafenburg kommt einer Zeitreise gleich. Vom herrschaftlichen Wohnen inklusive Luxusgütern wie Keramik und Schmuck bis hin zum langen Kettenhemd und Schwertern fränkischen Typs kann man in die Salierzeit eintauchen. Mehr (Wein-)Geschichte gibt es im Weinausschank der Lauffener Weingärtner direkt an der altertümlichen Ruine. 

Der passende Wein

Lauffener Weingärtner Poet Schwarzriesling 2018

14,5 Vol.-%

Hölderlin hätte ihn geliebt, diesen eichenfassgereiften Schwarzriesling, international bekannt auch als Pinot Meunier. In die rauchige Nase mischen sich Piemont-Kirsche, etwas Nougat und Schinkenspeck. Angenehm samtiger Gaumen, seidiges Tannin. Perfekter Geselle zu kraftigem Rohmilchkäse und Geflügel-Salat beim Picknick im Katzenbeisser.

Preis: 7,50 Euro

www.lauffener-wein.de





Tipp 2

Bretzfeld - Brutzel- fleisch und Rebenglühen

Am Weltkulturerbe Limes liegend, ist Bretzfeld einer der «Fantastischen Vier» im Hohenlohekreis. Neben Öhringen, Zweiflingen und Pfedelbach gehört diese Weinbaugemeinde zu den vier Hohenloher Perlen, die sich in Sachen Wandern, Weingüter, Besenwirtschaften, Bikerpfade, lokale Wochenmärkte und prämierte Weine touristisch miteinander vernetzt haben. Die 24 Kilometer lange «Radrunde West» führt an Schafweiden, Obstwiesen und Rebgärten vorbei über sieben Ortsteile der Hohenloher Perle.

Sie ist bespickt mit Attraktionen wie der Kilianskirche mit zweistöckiger Besucherempore und antiken Deckenmalereien. Bis ins 12. Jahrhundert reicht die Baugeschichte zurück. Im frühgotischen Stil wurde der Chorraum mit einem achteckigen Glockenturm vor rund 700 Jahren aus der Taufe gehoben. Die farbenprächtigen Fresken an Wänden und Decke prägen den Bildschmuck des architektonischen Augapfels. Setzt man die Route fort, stößt man auf das Energiedorf Siebeneich, das 80 Prozent seines Bedarfs aus nachwachsenden Rohstoffen alias Schilfgras und Biomasse speist und dessen Biogasanlage besichtigt werden kann. Den eigenen Tank füllt man zwischendurch in Weinstuben und Besenwirtschaften auf, deren Einkehrzeiten man dem Besenkalender entnimmt. Wie zum Beispiel bei den Pionieren in Sachen Schilfgras, Metzger Günther Banzhaf und seiner Familie. Unter anderem Pökelbraten und Brutzelfleisch stehen bei ihnen auf der Karte - und falls es spät wird: Ferienwohnungen hat die Familie auch. Als ortshistorisches Ereignis innerhalb der Wein- und Obstbau geprägten Landschaft sei noch das «Bretzfelder Rebenglühen» genannt. Die Weinbau-Gemeinde inszeniert voraussichtlich Ende März 2022 rund um den Lindelberg ein illuminiertes Spektakel, das Lichtinstallationen und Viertel im Weinberg zu einer Synthese vereint.



Der passende Wein

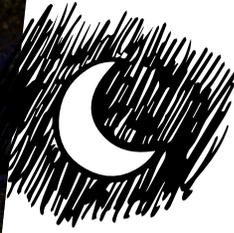
Weinkellerei Hohenlohe
2019 Riesling – Fürstenfass
Spätlese trocken
12,5 Vol.-%

Glänzendes Goldgelb und zarter Duft frisch geschälter Ananas. Dazwischen Mineralisches, genau genommen Kalk-Aspekte, Orangenzeste und ein Hauch violetter Blüten. Rieslingtypisch am Gaumen, mit eingebundener Säure und viel Zitrusfrucht. Eleganter Begleiter von kalten geräucherten Fischspeisen und Meeresfrüchten. Geschmeidig, feinrassig.

Preis: 7,70 Euro
www.weinkellerei-hohenlohe.de

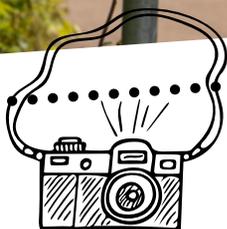


#weinreise #weinerlebnis



Fotos: Reiner Lautwein BFF, z. V. g.

#weinreise #weinerlebnis





Tipp 3

Großbottwar Mittelalter zum Anfassen

Im Bottwartal liegt diese historisch aufgeladene Weinstadt auf der Mitte südlich von Heilbronn und nördlich von Ludwigsburg. Streckenweise eingefasst vom antiken Schutzwall birgt Großbottwars Altstadt optische Leckerbissen wie das alles überragende Wahrzeichen mit seiner legendären Sonnenuhr und dem stundenschlagenden Storch: Das 1556 erbaute Rathaus im Renaissance-Fachwerkbau-Stil ist nur eines von vielen architektonischen Höhepunkten. Auf den hübschen Gassen rechts des rund 20 Kilometer langen Flüsschens Bottwar wechseln alte Bürgerstuben und Weingärtnerhäuser; das allgegenwärtige Fachwerk gipfelt im sogenannten «Schiefen Haus», einem typischen Weingärtnerbau aus dem 16. Jahrhundert - repräsentativ für den traditionellen Weinort, der seinerzeit das Fünffache der heutigen Rebfläche bewirtschaftete und in dem der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch bei sagenhaften 120 Litern Wein gelegen haben soll. Dass die Bewohner der kleinen Weinmetropole heute stolz auf ihre geschichtlichen Wurzeln blicken, beweisen sie durch alljährlich stattfindende Märkte: Sowohl der historische- als auch der Mittelaltermarkt im Herbst fangen alte Zeiten in städtischer Fachwerk-Kulisse mit reichlich Fantasie ein. Als Gaukler, Spielleute und Krämer verkleidet, ziehen Bottwartaler durch die Gassen. Männer in Kettenhemden, Narren mit Schellen an den Schuhen, Mägde mit prächtigem Geschmeide und Trolle auf Stelzen mischen bei den Umzügen mit, stolzieren lärmend bis zum Marktplatz, wo Schauspiele und Konzerte mit Leier und Lauten inszeniert werden. Original nachempfundene Kostüme und buntes Markttreiben werden durch schwäbische Spezialitäten vom Lemberger bis zum Trollinger aus berühmten Einzellagen wie dem Großbottwarer Lichtenberg auf die Erlebnisspitze getrieben. Die namensgebende Burg Lichtenberg ist die besterhaltene staufferzeitliche Burg des Landes.

Der passende Wein

Bottwartaler Winzer

Kerner 7 - 2019

10,5 Vol.-%

Intensiv gebündelte Facetten deutscher Küchenkräuter im Duft, besonders Estragon und Kerbel. Auch Anflüge von Holunderblüte, Mandelkernen und zitrusartigen Bitternoten. Feine Restsüße in Form von Akazienhonig. Leichter Körper, saftige Frucht. Im Match mit geräuchertem Forellenfilet ergibt sich ein harmonisches Zusammenspiel von Salz- und Kräuteraspekten.

Preis: 7,31 Euro

www.bottwartalerwinzer.de





*Das Gourmet-Interview
Besuch bei Engel
Evangelos Pattas*

Sein Restaurant hat denkbar ungünstige Voraussetzungen, um erfolgreich zu sein: Kellerlokal, wenig Tische, keinen Garten, keine Parkplätze. Aber dennoch zierte das «Délice» in Stuttgart seit 1996 ein Michelin-Stern. Daran hat sich trotz Eigentümer- und Küchenchef-Wechsel nichts geändert. Evangelos Pattas war hier zunächst Sommelier, wurde 2010 Inhaber - und ist ein Strahlemann.

Interview: Rudolf Knoll, Fotos: Roland Bauer



Vorweg eine neugierige Frage: Mit Ihrem Namen sind Sie trotz Geburt in Belgien eindeutig als Grieche erkennbar. Gibt es da nicht gelegentlich Leute, die Sie mit Retsina, Imiglykos und Gyros in Verbindung bringen?

Über dieses Stadium bin ich lange hinaus. Wenn jemand unsere Speisekarte und dann erst die Weinkarte sieht, weiß er sofort, was bei uns Sache ist.

Dominiert beim Wein nicht doch Griechenland?

Natürlich nicht. Einige ausgewählte griechische Weine gibt es, das bin ich meiner Herkunft schuldig. Die Karte ist international ausgerichtet, mit Weinen aus den klassischen Ländern. Und natürlich habe ich Württemberg berücksichtigt. Diese Weine sind sehr wichtig in meinem Sortiment. Ich trage damit auch der erfreulichen Entwicklung im Ländle Rechnung und freue mich, dass die Genossenschaften ebenfalls Wert auf Qualität legen. Ich schätze zum Beispiel den Lemberger vom Collegium Württemberg, das Haus hat tolle Weine.

Was trinkt denn der Chef selbst am liebsten?

Ich lege mich hier nicht fest. Manchmal sind es Weine aus der Heimat. Ansonsten bin ich ein Fan von Riesling, Lemberger und Spätburgunder. Rote Cuvées und Syrah, auch aus Württemberg, gehören ebenfalls zu meinen Favoriten.

Trollinger ist nach wie vor eine wichtige Sorte in Württemberg. Hand aufs Herz, machen Sie um ihn einen weiten Bogen?

Aber nein! Ich mag Trollinger. Die Sorte ist eine Spezialität, die viel Berechtigung hat. Sie ist auch kulinarisch gut einsetzbar und passt nicht nur zum Vesper. Trollinger und Spargel sind zum Beispiel sehr gute Partner.

Sie sind Inhaber eines sehr kleinen Restaurants, das aber schon seit einem Vierteljahrhundert erfolgreich ist. Der Guide Michelin bescheinigt Ihnen, dass Sie ein bemerkenswerter Gastgeber mit viel Herzblut und ein Weinlexikon auf zwei Beinen sind und dass das Tonnengewölbe mit nur sechs Tischen den besonderen Charme ausmacht. Trotzdem, wie →

Vita



Seine Eltern kamen als Gastarbeiter von Rhodos nach Belgien, wo Evangelos Pattas am 24. März 1962 geboren wurde. In Brüssel machte er eine Ausbildung zum Koch, wechselte dann, um Englisch zu lernen, in ein großes Hotel in London und kam bei seinem zweiten Arbeitsplatz, einem Hotel mit Sterne-Restaurant, erstmals in Kontakt mit Wein. Hier lernte er seine spätere Frau Ute kennen. Folgende Stationen waren das «Vier Jahreszeiten» in München, das «Interconti» in Berlin und schließlich zwei Jahre die MS Europa, wo er auf hoher See zum Oberkellner aufstieg, während Ute in München BWL studierte. Anschließend wurde Sommelier sein Beruf in Stuttgart, zunächst im «Solitude», dann im «Das Fässle», dem Hotel am Schlossgarten, und schließlich im «Délice», wo seine Gäste laut Gault&Millau «wie in Dionysos Armen liegen». Deshalb wurde er «Sommelier des Jahres 2007».

www.restaurant-delice.de

Gourmet-Interview



kommen Sie, noch dazu in Corona-Zeiten, überhaupt zurecht?

Der Personalaufwand ist gering. Ich schaffe das alles gemeinsam mit meinem Küchenchef Andreas Hettinger, der jetzt sechs Jahre bei mir tätig ist, aber leider in den letzten Monaten durch Corona und die Schließungen der Gastronomie kaum in seiner «Küchen-Bar» tätig werden konnte.

Was hat Ihr Küchenchef für ein Vorleben?

Er war Stellvertreter von Bernhard Diers, dem fast legendären Küchenchef in der «Zirbelstube» des Hotels am Schlossgarten in Stuttgart und dann tätig in einem sehr großen Haus ebenfalls in Stuttgart, das aber heute nicht

mehr existiert. Andreas wollte schon vorher zurück zu einem Top-Restaurant. Als mein damaliger Alleinkoch Benjamin Schuster an den Tegernsee wechselte, war ich glücklich mit ihm als Nachfolger. Da wir samstags und sonntags geschlossen haben und sonst erst am Abend öffnen, bleibt für ihn auch die Zeit, das Familienleben zu pflegen.

Wie sieht denn Ihr Tagesablauf aus?

Ich komme gegen 13 Uhr ins Restaurant. Dann checke ich unsere Reservierungen und decke die Tische ein. Wir besprechen die Karte für den Abend, legen das Menü fest, und ich denke über die dazugehörigen Weinempfehlungen nach. Ab 19 Uhr kommen die Gäste

und bleiben oft bis Mitternacht. Ich bin normalerweise gegen 2 Uhr morgens fertig, dann muss ich noch nach Hause ins 40 Kilometer entfernte Dettingen an der Ems fahren, wo ich mich am Morgen mit meiner Frau Ute um unseren gemeinsamen Weinhandel et cetera kümmere. Sie steht dann am Nachmittag, wenn ich in Stuttgart bin, im Laden. Hier haben wir übrigens keinen griechischen Wein im Sortiment, dafür aber ein Dutzend deutsche Weine und die Hälfte davon aus Württemberg.

Wer bestimmt im Restaurant, was und wie gekocht wird?

Da hat Andreas alle Freiheiten der Welt. Wir pflegen eine zeitlose, französisch-mediterrane



rane Küche und schätzen beide vor allem regionale Produkte, die wir von zuverlässigen, ambitionierten Erzeugern beziehen. Etwas ungewöhnlich ist, dass auch mal Kohl und Kartoffeln Bestandteil eines Gerichts sind. Das kommt daher, dass mein Küchenchef in Kasachstan geboren wurde und bis zum elften Lebensjahr dort lebte. Der Vater ist Deutscher, die Mutter stammt aus der ehemaligen Sowjetrepublik. Sie hat ihn ein bisschen geprägt. Aber ansonsten hat er sehr viel von der Zusammenarbeit mit Bernhard Diers profitiert.

Was können Sie besonders empfehlen?
Grundsätzlich gilt für uns, dass wir keinen

Firlefanz wollen. Es gibt Küchenchefs, die zaubern richtige Gemälde auf die Teller, so dass man raten muss, was man speist. Und es schmeckt dann langweilig. Ich empfehle besonders gern unsere Desserts, die haben Zwei- bis Drei-Sterne-Niveau. Andreas arbeitet oft mit Kräutern und streut manchmal sogar so etwas Ungewöhnliches wie Spinat ein. Was er macht, ist immer perfekt, nie zu süß, in wunderbarer Balance.

Was mag der Chef, neben der Sterne-Küche, besonders gern?

Ich mag zum Beispiel klassische Schmorggerichte vom Rind. Auch Linsen mit Spätzle werden nicht verachtet. Und ich liebe Schokolade.

Bleibt noch Zeit für Hobbys bei Ihrem Doppeljob Restaurantchef und Weinhändler?

Mein Beruf ist mein Hobby, aber nicht nur. Ich koche gerne, reise, so oft es möglich ist, höre viel gute Musik, lese in meiner Freizeit. Zuletzt habe ich «Dreck» regelrecht verschlungen, ein tolles Buch eines amerikanischen Journalisten über seine kulinarischen Erlebnisse in Frankreich. Ansonsten sitze ich gern mit Freunden zusammen. Um fit zu bleiben, spiele ich Tennis. Und ich freue mich, dass der VfB Stuttgart recht erfolgreich in der Bundesliga auftritt. Vorstandschef Thomas Hitzlsperger ist übrigens ein Fan unseres Restaurants. 

Freiwillige vor!

Die Liebe zum Wein kann einen auf vielen Wegen ereilen; die einen werden von Freunden oder Familienmitgliedern in den Bann gezogen, die anderen stoßen zufällig im Urlaub darauf, und für manche reicht schon ein Glas vom richtigen Wein im richtigen Moment, um nachhaltiges Interesse zu wecken. Ich gehöre wohl zur letzten Gruppe – es war ein Württemberger Riesling, serviert in einem Metallbecher zu Bratwurst und frischem Salat an einem Herbstmittag im Jahr 2006. Seit Kurzem gehörte ich zum Team von WINO Biolandbau in Brackenheim, und wie in jeder Mittagspause während der Weinlese hatten Elsbeth und Reinhold, die Eltern meines Chefs Jürgen Winkler, den Grill angefeuert. Die gemeinsamen Mahlzeiten mit der Lesemannschaft im Wengert zählten definitiv zu den Highlights meines FÖJ im Zabergäu.

Moment mal, FÖJ... was? Während das freiwillige soziale Jahr (FSJ) eine gewisse Popularität genießt, ist das freiwillige ökologische Jahr (FÖJ) noch immer deutlich unbekannter, obwohl es damals wie heute eine großartige Möglichkeit bietet, sich nach der Schulzeit beruflich auszuprobieren und weiterzubilden, ohne direkt eine Verpflichtung über mehrere Jahre einzugehen. Über die Websites der entsprechenden Träger in den Bundesländern finden sich Einsatzstellen in zahlreichen Berufsfeldern, von ökologischer Landwirtschaft über Umweltbildung und Tierschutz bis hin zu NGOs, die sich für nachhaltige Zwecke in bestimmten Spezialbereichen engagieren. Viele Freiwilligendienste wurden damals auch als Ersatz zum Wehr- oder Zivildienst anerkannt – für mich als begeisterten Kulinariker war ein Jahr in der ökologischen Landwirtschaft natürlich deutlich attraktiver. Besonders spannend fand ich die wenigen Einsatzstellen, an denen auch Weinbau betrieben wurde. Als gebürtiger Oberfranke wusste ich vieles über Bier, in Sachen Wein gab es jedoch dringenden Nachholbedarf. Ich bewarb mich bei vier Betrieben in Baden-Württemberg und Rheinland-Pfalz, landete letztendlich bei WINO und bezog wenige Monate nach dem



Wengert statt Wehrdienst: Im Rahmen eines Freiwilligendienstes in den Nullerjahren entdeckte Benedikt Ernst im Zabergäu seine Leidenschaft für Wein. Hier erzählt der Wein-Redakteur von essen & trinken von seinem prägenden Jahr. **Text: Benedikt Ernst**

Abitur mein Zimmer auf dem Aussiedlerhof am Rand von Brackenheim.

Große Teile meiner Arbeit für die Familie Winkler drehten sich um Obstanbau. Bei WINO werden neben klassischen Kulturen wie Äpfeln, Birnen, Zwetschgen, Kirschen und Beeren auch Exoten wie Kakis und Weinkiwis angebaut und über einen Bio-Kisten-Lieferdienst vermarktet. Mein Herz schlug aber von Anfang an für den Weinbau – WINO erzeugte Trauben für die Bio-Weine der Weingärtner Brackenheim (heute Weingärtner Stromberg-Zabergäu), von Klassikern wie Trollinger, Lemberger und Riesling über Spezialitäten wie Samtrot bis hin zur Piwi-Rebsorte Regent. Zwar markierte die Lese für mich den Start ins Weinjahr, faszinierender fand ich jedoch alles, was danach kam: Sei es der Rebschnitt, bei dem ein so großer Teil der Pflanze entfernt wird; das Biegen und

Befestigen der Fruchtruten bei Minusgraden; das Bangen vor frostigen Temperaturen während des Austriebs oder schließlich die Verwandlung der winzigen Blüten zu prallen Trauben. Darüber hinaus lernte ich, was «bio» wirklich bedeutet: Womit betreibe ich Pflanzenschutz, wenn Chemie tabu ist? Welche Begrünung wirkt sich positiv auf die Zusammensetzung der Böden aus? Und wie wird man eigentlich das nervige Unkraut los? Die Antwort auf die letzte Frage lautet natürlich «mit der Hacke» – auf diese Erfahrung hätte ich zugegebenermaßen verzichten können. Fester Bestandteil eines FÖJ ist auch die freie Durchführung eines eigenen Projekts. Ich beschäftigte mich mit der Bedeutung von Nützlingen im Wein- und Obstbau und siedelte Wildbienen im Betrieb an, indem ich Bienenhotels aus ausgemusterten Großkisten für die Apfelelnte baute. Bei mei-



Sein Herz schlägt definitiv für den Weinbau: Wein-Redakteur Benedikt Ernst



Jürgen Winkler setzt strikt auf ökologischen Anbau.

nem letzten Besuch 2018 waren sie zum Teil noch immer in Benutzung.

Die Möglichkeit, verschiedene Weinberge rund um Brackenheim über ein komplettes Jahr zu begleiten, hat mir ein grundlegendes Verständnis für die Hintergründe der Weinerzeugung vermittelt. Dieses Verständnis ist deutlich tiefer, als es durch reines Bücherwissen möglich gewesen wäre. Von der praktischen Erfahrung in der Landwirtschaft konnte ich in meinem theoretisch geprägten Studium der Ökotrophologie stark profitieren, nicht nur auf der fachlichen Ebene, auch auf der persönlichen. Immerhin war der Umzug in den Zabergäu auch gleichbedeutend mit dem Auszug aus dem elterlichen Haushalt, dem ersten festen Job und der damit verbundenen Selbstverantwortung - prägende Erfahrungen, die ich zu Beginn des Studiums vielen Mitstudierenden voraushatte. Allen Schülerinnen und Schülern mit einem Faible für Wein kann ich ein solches «Reinschnuppern» nur empfehlen, ob in Form eines FÖJ oder im Rahmen eines längerfristigen Praktikums. Der Job ist hart, aber er bereichert einen nachhaltig und öffnet viele Türen. Und wo sonst arbeitet man an einem derart schönen Produkt? 

Unfassbar rein.

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



bio
mineralwasser

#termine #geselligkeit

Highlights März bis Juni

März

6. März bis 31. Oktober 2021

Burgblicktreff Im schönen Innenhof der Weingärtner Esslingen kann man samstags ein Glas Wein oder Sekt mit Blick auf die Burg genießen und dazu vespern. www.weingaertner-esslingen.de

14. März 2021

Weinfrühling Die Grantschener Winzer laden ein, den Frühling zu genießen, Weine zu verkosten und darüber zu fachsimpeln. Auch Kellereiführungen werden angeboten. www.grantschen.de

19. März 2021

Finissimo Vom Allerfeinsten ist die Themenweinprobe des Collegium Wirtemberg in der Uhlbacher Kelter. Weinfreunde dürfen ohne Anmeldung probieren, genießen und angeregt mitdiskutieren. www.collegium-wirtemberg.de

20. März 2021

Wein & Sound Ein schöner Wochenaklang im historischen Weinkeller Mundelsheim mit kulinarischen Köstlichkeiten, Weinproben und Livemusik. www.wg-lauffen.de

Käse & Wein Der «Käseschneider» Rick Schneider entführt Gäste in die Welt der exzellenten Käsesorten. Zu jeder kredenz er den passenden Wein aus der Felsengartenkellerei Besigheim. www.felsengartenkellerei.de

21. März 2021

Wein & Genuss Tag der offenen Tür im Weinhaus Eberstadt mit Verkostung der Weine vom Weinsberger Tal und regionalen Spezialitäten. www.weinsbergertal-winzer.de

27. bis 28. März 2021

Frühlingserwachen Die Esslinger Winzer laden Weinfans und den Frühling in die Kelter WeinSicht ein. Mit einem Blumenmarkt fürs Auge, Ostergeschenktipp, Kelterführungen und Verkostung des neuen Jahrgangs. www.weingaertner-esslingen.de

April

1. April bis 31. Oktober 2021

Wein zum Sonntag Immer wieder sonntags und an Feiertagen schenken die Weinsberger Winzer in ihrem Löwensteiner Wengertshäusle mitten in den Weinbergen ihre Tropfen aus. www.weinsbergertal-winzer.de

3. April 2021

Osterspaziergang Diese aussichtsreiche Tour führt oberhalb der Hessigheimer Felsengärten zum Mundelsheimer Himmelreich. Beim Winzer gibt es eine Stärkung mit Weinen der beiden Genossenschaften und roter Wurst vom Rebenfeuer. www.weinevents.katrinheld.de

4. April bis 31. Oktober 2021

WeinSicht-Treff Jeden Sonntag wird die Mettinger Kelter zum Treffpunkt für Genießer, die dort plaudern und Esslinger Weine verkosten. Die tolle Aussicht auf das Neckartal und die Steillagen gibt es kostenlos dazu. www.weingaertner-esslingen.de

5. April 2021

Festival der Weingenüsse Wenn die Fellbacher Weingärtner ihre Erzeugnisse präsentieren, wird nicht gekleckert: Mehr als 80 Weine können in der Alten Kelter probiert werden, dazu gibt es moderierte Themenweinproben sowie Produkte aus und rund um den Wein. www.fellbacher-weine.de

10. April 2021

Kulinarische Weinprobe Einen Abend für alle Sinne verspricht die Winzergenossenschaft Heilbronn im Saal der Genossenschaftskellerei. Die Gäste dürfen sich auf Gutes aus Keller und Küche freuen, umrahmt von einem Musik-, Comedy- oder Kabarettprogramm. www.wg-heilbronn.de

11. April 2021

Stein & Wein Bei der Wein-Berg-Tour werfen die Teilnehmer im Steinwerk Zimmermann einen Blick auf imposante Muschelkalkformationen. Anschließend geht's hinauf in die terrassierte Steillage der Rosswager Halde, wo Lemberger & Co. wachsen. www.lembergerland.de

11. April 2021

Stein & Wein Bei der Wein-Berg-Tour werfen die Teilnehmer im Steinwerk Zimmermann einen Blick auf imposante Muschelkalkformationen. Anschließend geht's hinauf in die terrassierte Steillage der Rosswager Halde, wo Lemberger & Co. wachsen. www.lembergerland.de

16. April bis 17. Dezember 2021

(W)Einsichten Diese exklusive Führung durch die Kelter WeinSicht mit Blick hinter die Kulissen richtet sich an weinbegeisterte Einzelpersonen. Zur Tour gehört eine Weinverkostung, die von einem Winzer fachmännisch begleitet wird. www.weingaertner-esslingen.de

17. April 2021

Frühstück im Weinhaus So fängt der Tag gut an: mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet im Weinhaus Eberstadt. Die selbstgemachten Köstlichkeiten schmecken mit herrlichem Blick auf die Weinberge besonders gut. www.weinsbergertal-winzer.de

Fotomomente Die Fotografin Simone Mathias und der Sommelier Bertram Haak wandern mit ihren Gästen genussvoll durch die Weinberge im Lembergerland. Die Teilnehmer lernen, mit Kamera, Smartphone und geschultem Auge die besten Momente einzufangen, und krönen diese mit den passenden Weinen und Tapas. www.lembergerland.de

17. bis 19. April 2021

Lauffener Weintage Hier fühlt sich die ganze Familie wohl beim Bummeln, Abschalten und Genießen. Es gibt eine große Weinprobiertheke, Bewirtung durch die Vereine, Livemusik und am Sonntag ein Kinderprogramm. www.wg-lauffen.de

#weinheimatwürttemberg

8. Mai Segwaytour



Am Anfang fühlt es sich noch kippelig an, aber nach einer Einweisung mit Probefahrt findet man schnell das Gleichgewicht. In Begleitung einer Weinerlebnisführerin schnurren die Teilnehmer dann auf zwei Rädern durch das Felsengartenland, als hätten sie nie etwas anderes gemacht. Dabei erfahren sie Wissenswertes und Unterhaltsames. Krönender Abschluss der vierstündigen Tour ist eine Weinprobe mit kleinem Vesper. Teilnahme ab 16 Jahren, Mofa-Führerschein erforderlich. www.felsengartenkellerei.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

www.ensinger.de

#termine #geselligkeit

18. April 2021

Planwagenfahrt Im Cabrio-Wagen zuckelt man fröhlich durch die Weinberge und die Umgebung von Eberstadt, inklusive vier Weinproben, Brot, Hefezopf und alkoholfreien Getränken.

www.weinsbergertal-winzer.de

22. bis 23. April 2021

ESSperimenta Spargel steht im Mittelpunkt dieses Genussevents in der Vaihinger Kellerei. Dabei wird aus verschiedenen Zutaten, Wein und Musik ein raffiniertes Gericht kombiniert. www.lembergerland.de

24. bis 25. April 2021

Spargelbesen Das Weinhaus Löwenstein verwöhnt seine Gäste mit Spargel und anderen kulinarischen Köstlichkeiten. www.weinsbergertal-winzer.de

29. April bis 28. Oktober 2021

Afterworkparty Jeden letzten Donnerstag im Monat heißen die Weingärtner Esslingen ihre Gäste in die Kelter WeinSicht willkommen – mit guten Aussichten auf einen Sundowner und das Neckartal.

www.weingaertner-esslingen.de

30. April 2021

Kelterparty Ein Abend mit Weinen, Sekten, leckeren Snacks und Livemusik im Weinkeller Brackenheim.

www.wg-stromberg-zabergaeu.de

Mai

1. Mai 2021

Weinfrühling So beschwingt lässt sich der erste Mai begrüßen: mit einem Frühlingfeststrauß aus Musik und Wein, Kuchen, Deftigem vom Grill und Führungen durch den Weinkeller Brackenheim.

www.wg-stromberg-zabergaeu.de

Weinverkostung Vor der historischen Kelter in Ochsenbach können die Weine der Winzergenossenschaft probiert werden – ein schöner Ausklang einer Maiwanderung. www.wg-osh.de

1. Mai bis 27. Juni 2021

Schenkenbergtreff Esslinger Jungwinzer bewirten an den Sonn- und Feiertagen einen Ausschankwagen in den Weinbergen oberhalb der Frauenkirche und den Dächern der Stadt.

www.weingaertner-esslingen.de

2. Mai 2021

Täleswein to go Der Spaziergang in die Neuffener Rebengärten lohnt sich: Dort schenken die Winzer der Genossenschaft Hohenneuffen-Teck ihren Täleswein aus. www.weingaertner-neuffen.de

Wein & Geschichte Wanderung von Rosswag durch die terrassierten Weinberge nach Mühlhausen mit Besichtigung der alten Fachwerkhäuser und spannenden Geschichten. www.lembergerland.de

8. Mai 2021

Segwaytour In Begleitung einer Weinerlebnisführerin schnurren die Teilnehmer durch das Felsengartenland, als hätten sie nie etwas anderes gemacht. Krönender Abschluss ist eine Weinprobe mit kleinem Vesper.

www.felsengartenkellerei.de

9. bis 10. Mai 2021

Muttertagshocketse Heute bleibt die Küche kalt: Zum Muttertag veranstaltet die Winzergenossenschaft Sternenfels eine gemütliche Hocketse im Dorfgarten hinter der Kirche. Fleischdesigner Andreas Mayer sorgt dabei für Delikatessen vom Grill.

www.wg-sternenfels.de

12. bis 13. Mai 2021

Weinfest Die Ortsmitte von Lehensteinsfeld wird zum Gute-Laune-Treff mit Livemusik sowie Bewirtung durch Vereine und die Genossenschaftskellerei Heilbronn.

www.wg-heilbronn.de

13. bis 16. Mai 2021

Rosswager Weinfest Hier kommen Sportler und Genießer auf ihre Kosten. Am Freitag, 14. Mai, steht der BMW-401-Stäffle-Teamlauf durch die Weinberge auf dem Programm, ein fröhliches Spektakel mit vielen Läufern und noch mehr Zuschauern. Zum Ausklang gibt's ein großes Rostbratenessen am Sonntag.

www.lembergerland.de

15. bis 16. Mai 2021

Über Berg und Tal Bei der Wanderung in den Löwensteiner Weinbergen mangelt es nicht an Verpflegungspunkten mit Wein und Essen, organisiert vom Weinkollegium Weinsberger Tal, dem auch die Winzer vom Weinsberger Tal angehören. Ein Traktortransfer ist möglich. www.weintal.de

Täleswein to go Weinerlebnisführer plaudern in den Neuffener Weinbergen über erstklassige Weine und bieten sie zum Probieren an. Mit Sunset-Lounge im Schwarzrieslingweg. www.weingaertner-neuffen.de

16. Mai 2021

Weinwandertag Genusstour durch die Esslinger Terrassenweinberge mit Weinverkostungsständen. Währenddessen brutzelt an der Kelter WeinSicht schon der Ochs am Spieß. www.weingaertner-esslingen.de

Schleckergöschlestour Um Anbaumethoden und ökologische Nischen geht es bei dieser Wanderung durch die Kulturlandschaft von Neckar und Hessigheimer Felsengärten mit einer Imkerin und einer Weinerlebnisführerin. Am Wengerthäusle wartet dann ein Frühstück mit Bienenprodukten – und etwas Spritziges von der Felsengartenkellerei oder den Weingärtnern Mundelsheim.

www.weineventskatrinheld.de

17. Mai 2021

Wein & Genuss Rund um die Fellbacher Kelter präsentieren regionale Erzeuger ihre Spezialitäten und handwerklich erzeugte Produkte.

www.fellbacher-weine.de

20. Mai 2021

Weinprobe im Spiegelzelt Spieglein, Spieglein an der Wand ... Im besonderen Ambiente der Brackheimer Location findet jeder seinen Liebling aus acht verschiedenen Weinen.

www.wg-stromberg-zabergaeu.de

21. Mai 2021

Singende Weinprobe Bei dieser Weinberggrundfahrt im Oldtimerbus sorgen Volks- und Weinlieder für gute Stimmung. An lauschigen Plätzen und Aussichtspunkten werden Weine der Felsengartenkellerei verkostet.

www.felsengartenkellerei.de

21. bis 22. Mai 2021

Käsbergfest Mit Blick vom dezent beleuchteten Käsberg auf die Neckarschleife stoßen Genusschwärmer mit leichten Sommerweinen an. Dazu gibt es Ochs am Spieß. www.wg-lauffen.de

28. bis 31. Mai 2021

Markelsheimer Weinfest Im Festzelt und auf dem Festplatz dreht sich (fast) alles um die Rebsorten des Taubertals. Musik, Winzertanzgruppen und der traditionelle Buttenlauf sorgen für gute Unterhaltung. www.markelsheimer-wein.de

Sommerfest Mit erlesenen Weinen aus den Heilbronner Schatzkellern und mit bekannten Bands präsentiert sich das über die Region hinaus bekannte Fest in der schönen Atmosphäre im Hof der Genossenschaftskellerei. www.wg-heilbronn.de

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

#termine #geselligkeit

29. April bis 28. Oktober 2021
afterworkparty

29. Mai 2021

Sunset-Winetasting Liebhaber gut gekühlter Weißweine und Rosés treffen sich auf der mediterranen Sommerterrasse der Kelter Rotenberg. Es wird auch eine Weinbergführung angeboten.

www.collegium-wirtemberg.de

29. bis 30. Mai 2021

Weinfest Eine außergewöhnliche Weinauswahl, Cocktails, Fahrten in die Weinberge und Kinderprogramm – in Dürrenzimmern ist für jeden etwas dabei.

www.wg-duerrenzimmern.de

Juni

2. Juni 2021

Wein mit Witz und Willi Bei dieser ungewöhnlichen heiteren Weinprobe, präsentiert und moderiert von Willi Keicher, wird garantiert herzhaft gelacht.

www.wg-heilbronn.de

3. Juni 2021

Angus & Wein Hier kommt zusammen, was gut zusammenpasst: Familie Stierle aus Spiegelberg serviert zu den Weinen der Weingärtnergenossenschaft Sachsenheim leckere Gerichte vom Angusrind.

www.wg-osh.de

6. Juni 2021

Ladies in Pink Ein Nachmittag für Mütter und Töchter sowie beste Freundinnen. Bei einem Spaziergang und mit einem Glas Rosé in der Hand können sie sich über Männer, Mode, Familie und Wein austauschen.

www.lembergerland.de

11. bis 12. Juni 2021

Barbecue & Wein Die Köche und Grillprofis Mathias Vollert und Thomas Bittner zeigen ihr Können. Auf der Gourmetterrasse der Genossenschaftskellerei Heilbronn verwöhnen sie Gäste mit einem mehrgängigen Menü vom Smoker und dazu passenden Weinen.

www.wg-heilbronn.de

12. bis 13. Juni 2021

Winzerhäuser Straßenfest Gemütliches Weinfest mit Kuchen aus dem Backhaus und Musik.

www.grossbottwar.de

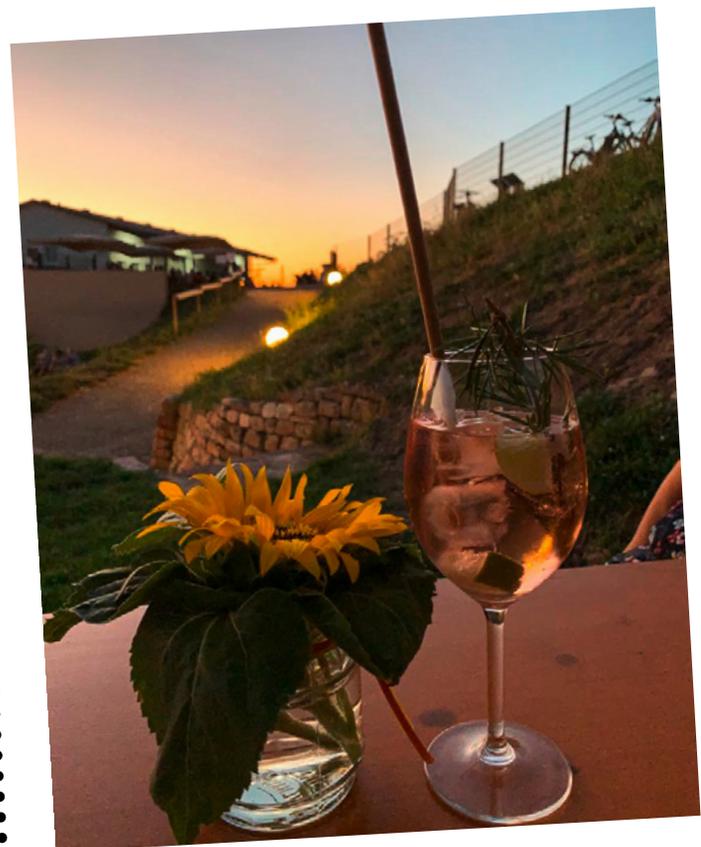
Weinwanderung am Götzenberg Vom Uhlbacher Rathaus aus erwandern Natur- und Weinliebhaber den Götzenberg. Auf der gut vier Kilometer langen Tour laden sechs Verkostungsstände zum Verweilen und Probieren der am Götzenberg erzeugten Weine ein.

www.collegium-wirtemberg.de

13. Juni 2021

Verkaufsoffener Sonntag Die Heuchelberg Weingärtner laden zur Verkostung ihrer Weine und Sekte ein. www.heuchelberg.de

Lust auf einen Abend mit Freunden und einem guten Glas Wein? Die Weingärtner Esslingen laden jeden letzten Donnerstag im Monat zum Sundowner in die Kelter WeinSicht ein. Mit schönem Blick über das Neckartal plaudert man auf der Dachterrasse und dem Rebhof dem Sonnenuntergang entgegen, bei schlechtem Wetter kann man in die Innenräume ausweichen. Wechselnde kulinarische Köstlichkeiten – von Flammkuchen bis Schweinebäckle – runden die genussreichen Stunden ab. www.weingaertner-esslingen.de



Der Marathon-Mann

Wenn es so etwas gibt wie einen dauerfor-schenden Naturburschen, dann verkörpert ihn am ehesten Wolfgang Keicher. Aufgewachsen zwischen Trollinger und Riesling, landete der abenteuerhungrige Württemberger in einer Rebveredelung. Und wird des Experimentie-rens nicht müde. **Text: Eva Maria Dülligen**

Dass Wolfgang Keicher einen neuen Riesling gezüchtet hat, rundet das Porträt des Winzer-sohnes ab. Nach getaner Arbeit in der Reb-schule zu Heilbronn, da wo Sämlinge, Klone und Neuzüchtungen getestet, vermehrt und veredelt werden, wo der 57-Jährige gemein-sam mit der Uni Geisenheim Unterlagen ent-wickelt, die enorm resistent gegen Trocken-heit und Reblaus sind, hat er den Klon HN 25 selektioniert: «Aus einer fast 100 Jahre alten Rieslinganlage im Weinsberger Burgberg habe ich ihn ausgelesen. Die Beeren ergeben eine kleine Traubenstruktur, locker und fast ohne Schulter», freut sich der Weinbautech-niker, der seine Züchtung «Riesling veteris», also «Alter Riesling», getauft und diesen für die Triebwerkriesling-Serie der Heilbronner Jungwinzer vorgesehen hat.

Parallel hat er sich mit dem Trollinger befasst und einen senkrechtwachsenden Trollinger ausgelesen. Den hat er wegen des aufrechten Wuchses «Straight» genannt. Der Klon be-sticht wegen seines geringen Ertrags durch seine Fülle und seinen Körper. Ausgezeich-nete Voraussetzungen für den Trollinger namens «Ursprung».

Das nötige Knowhow sammelt Keicher seit 33 Jahren als Rebschulleiter in der Heilbron-ner Genossenschaftskellerei. Als einzige Ge-nossenschaft Deutschlands verfügt sie über eine Rebschule, die sowohl die eigenen Mit-glieder als auch Privatkunden mit Pflanzen-Material versorgt: «Wir machen Mainstream-

Reben, aber auch Premium-Klone, für jeden Abnehmer maßgeschneiderte Reben, auf Bo-deneigenschaften und Region abgestimmt», fränkelt der gebürtige Erlenbacher und führt weiter aus, dass Muskateller- oder Cabernet-Cubin-Klone bis nach Namibia und Japan ver-schifft werden. Reben von Schwarzriesling und Black Hamburg (Trollinger) gehen bis nach England, Italien und Luxemburg. Ent-brannt ist Keichers Leidenschaft für das Ver-edeln von Reben Down Under, wo er ein hal-bes Jahr bei Brown Brother Milawa Vineyard mit anpackte. In King Valley übernachtete er in einem ausrangierten Wohnwagen, um jeden Tag auf den ein Kilometer entfernten

Weinbergen zu schuften. Zufällig erfuhr er, dass zu dem australischen Traditionswein-gut auch eine Rebschule gehörte, in die der bekennende Outdoor-Freak seine neugierige Nase steckte. Langen Atem beweist der staat-lich geprüfte Weinbautechniker nicht nur in seinem Job, sondern auch beim Trollinger-Marathon in Heilbronn, wo er 42 Kilome-ter in drei Stunden hinlegte. Jetzt muss er wegen eines Hüftleidens kürzertreten, läuft «nur noch» zehn Kilometer zweimal die Wo-che und fährt regelmäßig Mountainbike. Die überschüssige Energie lässt er hoffentlich in die Veredelung von vielen aromenin-tensiven Piwis fließen.



#gewinnspiel #weinpaket

Gewinnspiel

Eine badisch-württembergische Weinkreuzung

Der Frühling naht mit all seinen Versprechen und macht Lust darauf, Neues zu erkunden: Winzer, Weindörfer und Weinlagen, neue Kellerschätze und alte Kulturlandschaften. Dass die beiden Landesteile in Sachen Wein streng voneinander getrennt sind, erkennt man auch daran, dass es eine Badische und eine Württemberger Weinstraße gibt. Letztere schlängelt sich kurvenreich über gut 500 Kilometer durch die Württemberger Wein- und Genussregion, vom Hohenlohischen bis nach Metzingen am Fuß der Schwäbischen Alb und auch mitten durch Stuttgart mit seinen Rebengärten in der Innenstadt. Ob auf zwei oder vier Rädern - man sollte sich Zeit für die Ferienstraße nehmen, um ihre Vielfalt, ihre Schönheit und ihre Eigenheiten zu entdecken. Eine dieser Eigenheiten ist, dass sich die Württemberger und die Badische Weinstraße an einem einzigen Ort treffen, der zudem als einziger Weinberge auf beiden Seiten hat.

Um welchen Ort handelt es sich?

→

- a) Oberderdingen
- b) Eppingen
- c) Maulbronn

Mitmachen

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

Einsendeschluss ist der 11. Mai 2021.

Spargelpaket

2020 Grauburgunder Kabinett trocken
Weinkellerei Hohenlohe Fürstenfass

2019 Rosé trocken
Collegium Wirtemberg

2020 Sauvignon Blanc «SB» fruchtig
Remstalkellerei

2019 Weißburgunder trocken
Grantschen Weine

2020 Chardonnay trocken
Lauffener Weingärtner

2020 Federle Blanc de Noir fruchtig
Fellbacher Weingärtner



Sehnsüchtig warten Spargelfans auf den Start der Spargelsaison. Dabei müssen es nicht immer Kartoffeln und Schinken zum weißen Spargel sein: Bis die Saison am 24. Juni endet, bleibt genug Zeit, verschiedene Rezepte auszuprobieren, mit Pasta, als Suppe oder frischen Frühlingssalat - und mit verschiedenen Weinen zu kombinieren. Die passende Auswahl haben wir für Sie zusammengestellt. Wer nicht auf einen Gewinn warten will, kann das Paket direkt unter www.weinheimat-wuerttemberg.de für **37 Euro** bestellen.

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

Weintipps Frühling im Glas

Endlich! Die Sonne hat wieder Kraft, die Tage werden länger und die Luft riecht nach Frühling. Die Wochenmärkte bieten wieder das lang herbeigesehnte knackige Gemüse und frische Beeren an. Nun erwacht bei vielen wieder die Lust auf Weißweine und Rosés, auf blumig-zarte Düfte, fruchtige Aromen und Frische am Gaumen. Für alle, die diesen Appetit verspüren, stellen wir aus dem reichen Angebot unserer Weingärtner drei ganz unterschiedliche Beispiele vor, darunter auch eines, das in Württemberg Seltenheitswert hat: den Auxerrois. Er gehört zur großen Burgunderfamilie, wird heute hauptsächlich im Elsass angebaut und oft im Crémant d'Alsace verarbeitet. Wer ihn noch nie sortenrein angebaut probiert hat, sollte das unbedingt nachholen: Die eleganten, fruchtigen Weine lohnen sich - nicht nur im Frühling!



2020 Klosterhof Auxerrois QbA feinherb

Weinkonvent Dürrenzimmern

In Deutschland ist der Auxerrois vor allem in der Pfalz und in Baden zu finden, aber seit Kurzem auch in Dürrenzimmern. Ein Experiment, das sich lohnt: Der frische, feinherbe Weißwein duftet nach Limette, reifer Aprikose und Ananas - und schmeckt eindeutig nach mehr.

Preis: 5,90 Euro

www.weinkonvent-duerrenzimmern.de

2020 Trollinger Rosé QbA fruchtig & süß

Genossenschaftskellerei Heilbronn

Erdbeer- und Himbeeraromen machen schon Lust auf den Sommer. Mit einem ausgewogenen Süße-Säure-Spiel und vergleichsweise wenig Alkohol ist er der perfekte Begleiter zum Grillen und Chillen, aber auch die richtige Wahl, wenn ein fruchtiges Dessert serviert wird.

Preis: 4,88 Euro

www.wg-heilbronn.de

LEO Secco Rosé

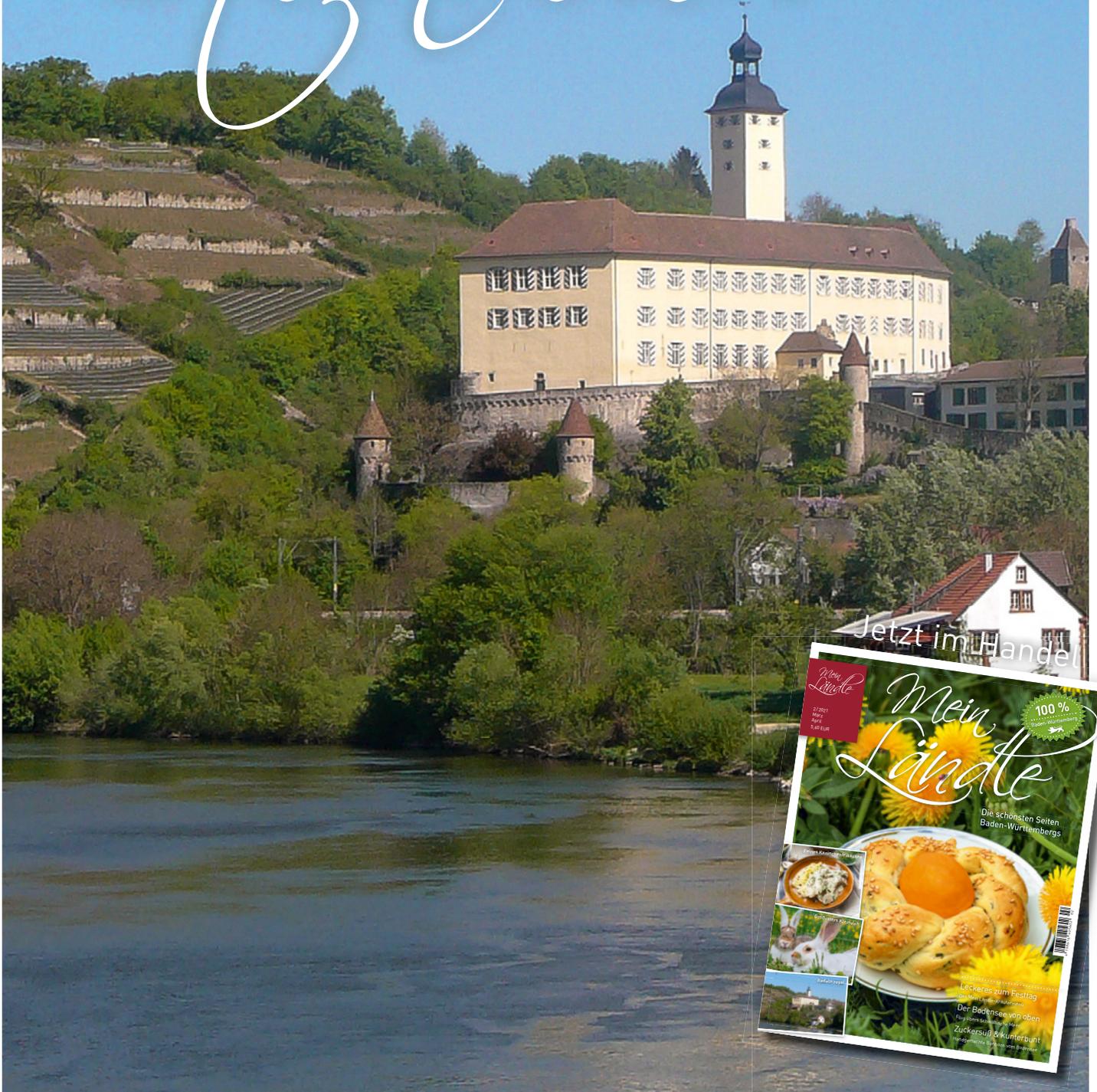
Winzer vom Weinsberger Tal

Das intensiv duftende Bouquet stammt von der Rebsorte: Muskattrollinger ist eine württembergische Spezialität. Sein kräftiges Aroma prägt diesen Rosé-Perlwein, für den die Trauben sorgfältig von Hand gelesen werden. Ein beschwingter Secco, den man am besten gekühlt und als Aperitif genießt.

Preis: 8,30 Euro

www.weinsbergertal-winzer.de

Steinreich



Jetzt im Handel



Es ist die Summe der vielen, kleinen Besonderheiten Baden-Württembergs

Zusammenhalten ist
immer noch die beste
Zukunftsstrategie.

Morgen
kann kommen.

Wir machen den Weg frei.

Gerade in der heutigen Zeit braucht die Welt wieder mehr Zuversicht. Deshalb unterstützen wir alle, die trotz Herausforderungen den Mut finden, die Zukunft in die Hand zu nehmen: Ideenhaber und Anpacker, Familien und Pläneschmieder, Mitbestimmer, Unternehmer und Alltagshelden. Gemeinsam schauen wir nach vorn und sagen: Morgen kann kommen. Wir machen den Weg frei.

**Volksbanken
Raiffeisenbanken** 

Die Volksbanken Raiffeisenbanken arbeiten in Kooperation mit:

