

NEWSLETTER

Weinjahrgang 2020

Die Weinlese 2020 ist vorbei und wir möchten Ihnen gern schon einen ersten Einblick geben, was bis jetzt passiert ist.

Probierpakete

Unser Onlineshop hat Zuwachs bekommen und gern möchten wir Ihnen unsere Probierpakete vorstellen. Bis zum 30.11.2020 können Sie unter dem Gutscheincode:

HERBSTGLÜCK

Ihren Gutschein im Wert von 10 € einlösen.

Rezept / Goldener Herbst

Die Tage werden kürzer und man verbringt wieder mehr Zeit drinnen. Für diese Momente haben wir das perfekte Rezept für Sie, sowie die passende Weinempfehlung.



Weinjahrgang 2020

Prognosen zum neuen Jahrgang 2020 möchten wir noch nicht abgeben, jedoch einen kleinen Überblick über die Lese 2020. Wie schon in den beiden vergangenen Jahren starteten wir mit der Rebsorte Schönburger am 30.08. bei herrlichem Wetter für den Sektgrundwein. Die Scheren klapperten fleißig im Sonnenschein, so dass nach einer feinen Vesper, begleitet mit Sekt aus dem Jahrgang 2017, die Arbeit schnell getan war. Ein perfekter Lesestart! Am folgenden Lesetag stürzten sich die fleißigen, freiwilligen Lesehelfer in die Rebsorte Rondo, eine unserer beiden pilzwiderstandsfähigen Rebsorten. Die Rebsorte ist gekreuzt aus St. Laurent und einer Neuzüchtung, die gegen Oidium (echter Mehltau) resistent sein soll. Hier waren die Lesehelfer etwas mehr gefordert, denn auch der Wolkenberg ist von der Kirschessigfliege heimgesucht worden: Einstichstellen finden, an den Trauben riechen war die Aufgabe. Bei allen Rebsorten des Jahrgangs 2020 ist festzustellen, dass die Erntemengen ob des Spätfrostes im Mai geringer ausfallen, als im Jahrgang 2019. Doch dies ist klagen auf hohem Niveau, andere Winzer haben dadurch ganze Lagen verloren. Im Keller präsentiert sich der Jahrgang 2020 hervorragend. Mit unserem Kellermeister Simon Gläser, sowie selbstverständlich Martin Schwarz, haben wir im Vorfeld der Lese gezielt die Weine besprochen. Simon ist ein glühender Verfechter der Pressfraktion. Er presst die Weine nur bis zu einem bestimmten Druck ab, um ihre Eleganz zu behalten. Dadurch haben wir, Sie werden unsere Jury sein, im Jahrgang

2020 beim sortenreinen Ausbau, noch einmal eine Stufe mehr erreicht. Die verschiedenen Weine befinden sich in der Gärung, oder sind bereits im Holzfass, wie der Cabernet Dorsa. Wir sind optimistisch für den weiteren Verlauf, die Entwicklung der Weine bleibt immer spannend. Im Weinberg verblieben sind noch 7 Reihen Kernling für unser Himmelreich, ein edelsüßer Dessertwein, den wir Ihnen hoffentlich, so das Wetter mitspielt, im nächsten Jahr erneut präsentieren zu können.



Probierpakete

Unser Onlineshop hat Zuwachs bekommen! Bis zum 30.11.2020 können Sie unter dem Gutscheincode HERBSTGLÜCK Ihren 10€ Gutschein einlösen und mit den Weinen vom Wolkenberg den Herbst vergolden. Stöbern sie gerne in unserem Angebot der seltenen Rebsorten und entdecken zum Beispiel Kernling Barrique 2019 zum Dessert oder zur Gänseleber. Am Wochenende begrüßen Sie Ihre Gäste mit dem Wochenende 2019, zum Feierabend entspannt sich der Kenner mit Feierabend 2019.



Kreativität beginnt im Weinberg und hört in der Küche auf!

Unser Herbstklassiker von Frau Muthmann.

Rezept für zwei Personen:

200g Gänseleber
1 Schalotte (groß)
Frischer Kerbel, feingehackt
1 Bioapfelsine (4Scheiben)
1 Teelöffel guter Balsamico
Butterschmalz, Butter
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Teelöffel fleur de sel grob
2 Teelöffel Aprikosenmarmelade
4 Teelöffel Grand Marnier
4 Scheiben Brioche

Anleitung:

Schalotten sehr fein würfeln und in einer kleinen Pfanne in Butterschmalz glasig anschwitzen. Mit Balsamico ablöschen und zur Seite stellen. Apfelsine in dünne Scheiben schneiden und die Schale abschneiden. Leber von Sehnen befreien. In einer zweiten Pfanne die 4Scheiben Brioche in Butter beidseitig anrösten. Heraus nehmen, Butterschmalz hinzufügen und die Leber bei mittlerer Temperatur vorsichtig garen. Während des Garprozesses die Apfelsinenscheiben dazugeben. Immer wieder alles in der Pfanne miteinander verrühren. Die Leber pfeffern, darf auch etwas auf die Apfelsinen kommen. Kurz vor Ende der Lebergarzeit mit Grandmarnier ablöschen.

Auf einem vorgewärmten Teller die Briochescheiben legen, die Leber darauf anrichten und mit den Schalotten und den Apfelsinenscheiben belegen. An der Seite die Aprikosenmarmelade anrichten. Mit gehacktem Kerbel bestreuen.

Dazu: Kernling Barrique 2019. Guten Appetit.