

's Weinblättele

INTERESSANTES FÜR FREUNDE TRADITIONSREICHEN WEINES AUS OBERTÜRKHEIM

Ausblicke 2012

Jedes Jahr hat seine Besonderheiten – so auch das Jahr 2012: Nach wenig Schnee im Januar, zeigte sich der „Hornung“ – wie früher der Februar genannt wurde – von seiner anhaltend kalten Seite. Temperaturen um Minus 15 – 18 ° C. ließen an vielen Pflanzen, Sträuchern und Bäumen Schäden zurück. Gott sei Dank haben die Weinstöcke den Frost ohne nennenswerte Einbußen überstanden.

Der Austrieb der Reben kann in diesem Jahr als ganz normal bezeichnet werden. Jetzt im Juli zeigen sich die Trauben gesund und gut ausgebildet. Die Weinstöcke hatten bisher keinen Trockenstress und sind in einem vitalen Zustand. Der heftige Sturm am 30. Juni zerzauste die Rebstöcke in einigen Lagen wirklich stark, in älteren Anlagen brachen teilweise die Holzpfosten ab.

Wir hoffen nun, dass wir von weiteren Unwettern verschont bleiben und aus unseren Trauben wieder guter Wein gekeltert werden kann.

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen beim Hoffest – und das bei hoffentlich schönen sommerlichen Temperaturen.

Ihr Weingut Zaiß.



Weingut Zaiß

STUTT GART - OBERTÜRKHEIM

34. Haus- und Hoffest

»Z« wie Zukunft

Glänzende Sterne

Powerprogramm

zum Haus- und Hoffest 2012

Außer dem gewohnt guten schwäbischen Essen und den exzellenten Weinen, Sekten und Destillaten, darf natürlich auch die Muse nicht zu kurz kommen: Unser tägliches Musik- und Unterhaltungsprogramm:

Freitag, 10.08.2012 ab 18 Uhr

Nightflash

Die Partyband aus Stuttgart

Samstag, 11.08.2012 ab 18 Uhr

Nightflash

Die Partyband aus Stuttgart

Sonntag, 12.08.2012 ab 12 Uhr

JAZZ-Frühshoppen mit dem „Dixieland & Swing Quintett“

Dixieland-Ohrwürmer und Swing-Oldies

Montag, 13.08.2012 ab 18 Uhr

Alpenstarkstrom

„Die Partyband“, bekannt vom Almhüttendorf auf dem Cannstatter Wasen

Dienstag, 14.08.2012 ab 18 Uhr

Alpenstarkstrom

Mittwoch, 15.08.2012 ab 18 Uhr

Duo Buddy-Waru

Folk, Blues, Rock 'n' Roll, Soul bis zu Pop- und Rock-Songs

Donnerstag, 16.08.2012 ab 18 Uhr

Duo Buddy-Waru

Freitag, 17.08.2012 ab 18 Uhr

Musikverein Obertürkheim

Moderne Musik mit Holz- und Blechblasinstrumenten

Samstag, 18.08.2012 ab 18 Uhr

Partyduo.com

Schlager – Oldies – Evergreens und Aktuelles aus der Hitparade

Sonntag, 19.08.2012 ab 12 Uhr

Frühshoppen

mit dem Männergesangsverein „Eintracht Obertürkheim“

Montag, 20.08.2012 ab 18 Uhr

Gitarrenduo Pit & Holger

„Rock – Pop – Blues – Reggae – Oldies – Evergreens“ Die Partymischung für jedes Alter!

Außerdem kommt täglich Luigi zu uns, bekannt aus Funk, Fernsehen, Pfandleihhaus und Kasperletheater.

Änderungen vorbehalten!



wie Zukunft

Von Zeit zu Zeit muss man sein eigenes Tun überprüfen und überlegen, ob man für die Zukunft richtig aufgestellt ist. Wir haben uns im vergangenen Jahr viele Gedanken darüber gemacht, wie wir die Qualität unserer Weine, die sich durchaus mit denen der besten Weingütern der Re-

gion messen können, besser nach außen darstellen können. Dabei haben wir gemeinsam mit unserer Marketingagentur Wager Kommunikation, mit der wir seit Jahren erfolgreich und partnerschaftlich zusammenarbeiten, Markterkundungen und Marktbefragungen durchgeführt und nicht nur ein neues Corporate De-

Edel strahlt die Edelsteinlinie

Kein Weingut in der Region kann mit Edelsteinen glänzen – wir schon! Denn unsere neue Edelsteinlinie vereint vier Weine, die wir mit ganz besonderen Bezeichnungen versehen. Den „Weißen Rubin“, einen weiß gekelterten, feinerben Trollinger, kennen Sie schon. Zu ihm gesellt sich nun sein dunkler Bruder, der „Schwarze Granat“, ein fruchtiger und kraftvoller Dornfelder. Auch seine Vetter, der „Rote Kristall“, ein fruchtiger Spätburgunder Weißherbst, und der „Grüne Diamant“, ein frischer, junger Silvaner, gehören in die Edelsteinfamilie. Alle Weine sind feinerb und dennoch nicht zu lieblich. Es sind ganz besondere Weine, für die wir jeweils ein Oxymoron als Bezeichnung verwenden. Ein Oxymoron ist eine rhetorische Figur, bei der aus sich zwei scheinbar widersprechenden

ein neuer Begriff gebildet wird. So ist der „Weiße Rubin“ eigentlich ein Rotwein, nämlich ein Trollinger, der weiß gekeltert wurde. Da der Farbstoff der roten Trauben ausschließlich in der Beerenhaut steckt, wird nur

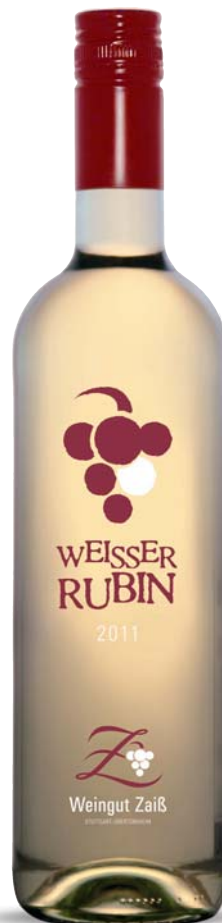
Je feiner ein Diamant geschliffen ist, desto stärker funkelt er.

der freie Saftablauf verwendet und es findet keine Maischegärung statt.

Alle vier Weine kann man das ganze Jahr genießen. Mit der frischen, modernen und durchsichtigen Fassung der Edelsteine möchten wir auch junge Leute ansprechen, die wir durch das feinerbe Aroma an das Weintrinken heranführen möchten. Aber selbstverständlich sind die Edelsteinweine für alle Altersklassen geeignet.

sign für unser Familienweingut und unsere Etiketten erarbeitet. Auch das Angebot unserer Weine haben wir überarbeitet und uns komplett neu aufgestellt. Dabei sind wir zu der Überzeugung gelangt, dass wir von der üblichen Prädikatisierung unserer Weine (Kabinett, Spätlese, Auslese etc.) abrücken und ein Drei-Sterne-System für den Bereich der 0,75-Liter-Flaschen anbieten wollen.

Künftig steht ein großes goldenes »Z« mit einer Traube für unser Weingut. »Z« wie Zaiß. Aber auch »Z« wie Zukunft. Auf allen Flaschen und Gläsern, in unserer Internetpräsenz, auf allen Drucksachen steht das »Z« für Zaiß als Marke. »Z« wie Zuverlässigkeit. Denn mit Zuverlässigkeit bieten wir Ihnen höchste Qualität!



Über Zaiß-Weinen glänzen Sterne



Mit einem Stern kennzeichnen wir hervorragende Weine aus ertragsreduziertem Anbau. Hierbei ziehen wir nur 70 Liter Ertrag aus einem Ar. Früh schneiden wir deshalb von Hand Trauben aus den Rebstöcken, damit sich die Kraft der Natur in den noch am Rebstock verbleibenden Beeren konzentriert. Sorgsam beobachten wir in der Wachstumsphase die Rebstöcke und deren Früchte, um auf Wetterkapriolen schnell reagieren zu können. Bei der Ernte werden die Beeren noch einmal sorgfältig betrachtet und ausgelesen. Was dann in die Bütte kommt, sind gesunde reife Beeren.



Mit zwei Sternen kennzeichnen wir exzellente Weine aus stark ertragsreduziertem Anbau. Lediglich 60 Liter vollständig gesunde Trauben ernten wir aus einem Ar. Der gewissenhafte und schonende Ausbau in unserem Keller verleiht diesen Weinen ein einzigartiges Aroma. Täglich werden diese Weine in der Reifephase probiert und kontrolliert und schließlich abgefüllt.



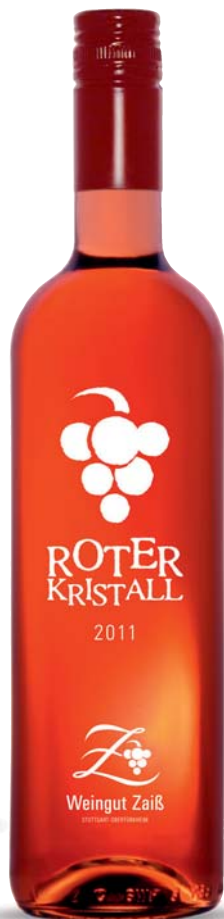
Mit drei Sternen kennzeichnen wir unsere absoluten Spitzenprodukte. Das sind Weine, die wir nur in sehr kleinen Mengen, dafür aber in absolut herausragender Qualität anbieten. Auf 50 Liter



pro Ar haben wir die Erträge aus diesen Spitzenweibergen reduziert. Damit erhalten wir hochkomplexe, dichte Weine, die ein großes Lagerpotential haben und vorzüglich für besondere Genussmomente geeignet sind.

Unsere 3-Sterne-Weine tragen allesamt die Namen unserer Vorfahren und deren Geburtsda-

tum. Schließlich können wir – nicht ohne Stolz – eine in über 400 Jahren ungebrochene Tradition von Weingärtnern nachweisen. Erfahrung, die man schmeckt! Zum Beispiel der Spätburgunder trocken „Hanß Christian 1657“, ebenso im Barriquefass gereift wie der Gewürztraminer „Emilie Luise 1893“. Kosten Sie diese Köstlichkeiten.



Edelsüße Rarität

Bei einem winterlich-sonntäglichen Spaziergang durch die Weinberge kontrollierten Konrad und Gerlinde einige Trauben, die bei der Ernte im Oktober hängen gelassen worden waren, da sie nicht reif genug waren. Durch den milden Start in den Winter reiften die Trauben weiter und wurden sogar

hochreif. Diese rosinenartigen Beeren brachten im Januar sage und schreibe 142 ° Öchsle auf die Waage und auch das Aroma war hochkonzentriert und vielschichtig. So konnten wir im Januar 2012 eine 2011 Samtrot Beerenlese ernten.

Diese Beerenlese zeichnet sich durch hohen natürlichen Restzucker (und relativ geringen Alkoholgehalt) aus. Oft sind diese Weine goldgelb bis honigfarben. Dieser likörhafte und süße Wein mit seinen hochverdichteten Aromen von tropischen Früchten wie Mango und Papaya ist eine besondere Rarität. Man genießt ihn als Aperitif vor – oder als Digestif nach einem schönen Essen. Sichern Sie sich rechtzeitig ein Fläschle, denn es gibt nur sehr wenig von diesem edlen Tropfen.

0,375 L Flasche 26,- €



Weingut Zaiß

STUTTART-OBERTÜRKHEIM

Weingut Zaiß KG
Sektellerei | Brennerei

D-70329 Stuttgart-Obertürkheim
Mörgelenstraße 24
Telefon 0711 324282
Telefax 0711 3280314
weingut@zaiss.com
www.zaiss.com

Unsere Verkaufszeiten:
Montag bis Freitag
9.00–12.30 Uhr
und 14.00–18.00 Uhr
Samstag 9.00–14.00 Uhr
und nach telefonischer
Vereinbarung

Wein Witz

In einem Besen bestellt ein Gast ein Glas Wasser. Darauf der Wengerter entrüstet: »Soll i dir Soif ond Handtuch au drzua brengta?«

*

Drei Katzen unterhalten sich. Fragt die eine: »Wo mechtat ihr eigentlich am liebschta leba?«

Antwortet die Erste: »En ra Bäckerei. Do gibt's jeden Tag frische Kucha ond emmer ebbes zom Schlecka.«

Die Zweite: »Liebr en ra Metzgerei. Do gibt's emmer frische Leberla, Wurscht on andere leckere Sächla.«

Sagt die Dritte: »Awa, i mecht am liebschta emma Wei'gut leba, wo's viel Wein hot. Do gibt's dann jeden Morga an Kater!«

*

Kennat Sia scho des typische schwäbische 5-Gänge-Menü?

Ganz oifach: An Roschtbrota ond vier Viertala!

Aktuelles Wein-Päckle

1x 2009 Trollinger QbA trocken

1x 2011 Riesling ★ QbA trocken

1x 2011 Spätburgunder Weißherbst ★ QbA



In der attraktiven
Geschenkverpackung

20,- €
statt 23,50 €

Aus Oma Charlottes historischem Kochbuch Beschwipster Apfelkuchen

Für den Mürbteig:

- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 65 g Zucker
- 1 Ei
- 1 EL Milch

Für die Füllung:

- 1 kg säuerliche Äpfel
- 3/4 l Weißwein (z.B. Rivaner)
- 175 g Zucker
- 2 Päckch. Vanillepuddingpulver

Aufstrich und Dekoration:

- 200 g süße Sahne
- 50 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 2 Kaffeelöffel Sahnesteif
- 1 handvoll halbierte Walnüsse oder Mandelblättchen
- etwas Zucker

Wie bekannt, den Mürbteig (gehackten Teig) fertigen und in eine Springform geben. Der Rand sollte ziemlich hoch sein. Die Äpfel in feine Schnitze schnippeln und auf den Teig verteilen. Aus Wein, Zucker und Puddingpulver eine Geleemasse kochen, genau so, wie auch Pudding mit Milch zubereitet wird. Diese Masse wird über die Apfelschnitzchen gegossen und der Kuchen dann im Backofen je nach Backart: mit Umluft – 175 ° C., oder bei Ober-Unterhitze bei knapp 200 ° C. ca. 45 Min. gebacken. In der Zwischenszeit den Zucker in einer Pfanne erhitzen, damit er schmilzt (Achtung: darf nicht zu dunkel werden, sonst wird er bitter) und die Walnüsse darin kandieren.

Nach dem Erkalten des Kuchens wird die Sahne mit Zucker, Vanillezucker und Sahnesteif möglichst gut steif geschlagen und auf die Apfel-Weingeleemasse gestrichen. Am Rand entlang einen Ring mit kandierten Walnüssen legen, das sieht wunderschön aus und schmeckt wirklich ganz köstlich.

Zwar schwitzt der Kuchen während des Backvorgangs den Alkohol hinaus, aber trotzdem kann bei Bedarf der Wein durch Rhabarbersaft ersetzt werden, das schmeckt auch wunderbar.

Dieser herrliche Kuchen bereichert die Kaffeetafel zu jeder Jahreszeit.

