

Edelsteine

Premium Päckle



In der attraktiven
Geschenkverpackung
25,- €
statt 29,40 €

In der exklusiven
Geschenkverpackung
45,- €
statt 53,80 €

1x „Schwarzer Granat“
Dornfelder QbA

1x „Roter Kristall“
Spätburgunder Weißherbst QbA

1x „Grüner Diamant“
Weißwein - Cuvee QbA

1x „Weißer Rubin“
Trollinger, weiß gekeltert

1x „Albert Gustav 1921“
2011 Merlot ***
Qualitätswein trocken

1x „2003 Lemberger“
Auslese trocken

1x „Anna Barbara 1704“
2013 Riesling***
Qualitätswein trocken



Aus Oma Charlottes historischem Kochbuch

Wein-Kräuterbutter

- 1 kg Butter
- 2 g Majoran getrocknet
- 2 g Thymian getrocknet
- 2 g Rosmarin getrocknet
- 12 g Salz
- 24 g Aromat
- 2 g Pfeffer gemischt
- 5 g Paprika edelsüß
- 1 Knoblauchzehe
- 1 ganzes Ei
- 1 Eigelb
- 25 ml Worcestersauce
- 10 ml Zitronensaft
- 25 ml Zaiß'scher Weißwein (Müller-Thurgau)
- 25 ml Zaiß'scher Traubenbrand
- 25 ml Zaiß'scher Wein-Aperitif
- 25 ml gutes Olivenöl

Die Butter auf knapp Zimmertemperatur bringen und gut schaumig rühren bis die Masse ganz weiß ist. Alle Trockenkräuter und Gewürze mischen und langsam einrühren. Anschließend die vorab in einem Messbecher zusammengeführten Flüssigkeiten einschließlich der gepressten Knoblauchzehe und der Eier unter Rühren langsam einfließen lassen und gut aufschlagen.

Entweder die fertige Kräuterbutter direkt in kleine Behältnisse füllen und zum relativ zügigen Verbrauch in den Kühlschrank stellen, oder die Masse etwas kühlen und dann mit dem Spritzbeutel kleine Röschen auf ein Blech spritzen.

Diese gibt man dann sofort in den Frost, so können die gefrosteten Teilchen in Dosen aufbewahrt werden und bei Bedarf ganz kurzfristig zu Grilltem, Fisch oder kurzgebratenem Fleisch und jederzeit als köstlicher Brotaufstrich verwendet werden.

Nie darf dazu natürlich das schöne Glas Wein, egal ob rot oder weiß, aus unserem Haus fehlen!

Guten Appetit und immer wieder „Sehr zum Wohle!“

Übrigens haben Sie jetzt bei unserem Weinfest die Möglichkeit, bei der „Forrele Winzerin“ oder beim „Rostbraten“ diese herrliche Delikatesse zu kosten!

's Weinblättele

INTERESSANTES FÜR FREUNDE TRADITIONSREICHEN WEINES AUS OBERTÜR KHEIM

Ausblicke 2015

Wieder ist ein Jahr vorbei und wir nähern uns mit großen Schritten unserem 37. Weinfest. Bis dato hatten wir einen sehr ordentlichen Verlauf, auch das Wetter schlug bei uns keine Kapriolen und die Vegetation steht in bestem Wuchs – die Reblüte verlief gut und das Traubenwachstum lässt nichts zu wünschen übrig. Selbst die große Hitzewelle Ende Juni-Anfang Juli brachte eher die Menschen als unsere Rebstöcke zum Schwitzen. Nun freuen wir uns darauf, im Herbst prächtige und gesunde Trauben zu ernten, damit unsere Weine - wie in der Vergangenheit - wieder beste Qualitäten und somit bei nationalen wie internationalen Prämierungen höchste Erfolge erzielen können. (siehe Innenteil)

Übrigens durften wir im vergangenen Jahr unsere erste Chardonnay-Ernte einfahren. Diese wurde nach dem Ausbau im Barriquefass gelagert, was uns einen wunderschönen kraftvoll-aromatischen Wein bescherte.

Jetzt aber freuen wir uns alle auf das anstehende Haus- und Hoffest, zu dem wir Sie ganz herzlich einladen möchten. In gewohnt stimmungsvoller Atmosphäre und bei schwäbischer Geselligkeit verwöhnen wir Sie mit Köstlichkeiten unseres Hauses vom Keller bis zur Küche.

Genießen Sie diese schöne Zeit mit uns! Wir freuen uns auf Sie – bis bald,

Ihre Familie Zaiß



Weingut Zaiß
STUTT GART - OBERTÜR KHEIM

37. Haus- und Hoffest
Steile Weinberge
Leckere Kräuterbutter

Steile Stäffele, markante Mauern

Einzigartig für den Weinbau in Württemberg sind die terrassierten Steillagen entlang des Neckars und seiner Nebenflüsse. Von Plochingen bis Gundelsheim dürften die Weinbergmauern, die das Kernstück dieser „Wengert“ sind, in der Summe rund 2000 Kilometer Länge haben.

Nimmt man das ganze Gestein zusammen,



so sind hier mehr Steine vermauert als in der Cheopspyramide und den angrenzenden Pyramiden in Ägypten, das hat der Leiter der Umweltakademie Baden-Württemberg, Claus-Peter Hutter einmal errechnet.

Teures Kulturgut

Von unseren 12 ha Anbaufläche liegen immerhin knapp vier Hektar in Steillagen, davon sind etwa zwei Hektar Mauernweinberge. Hier wächst durch die besonderen klimatischen Bedingungen ein außergewöhnlich guter Wein mit ganz besonderem Terroir. Für uns bedeutet das allerdings nahezu dreifachen Aufwand, denn in diesen Lagen ist ausschließlich Handarbeit angesagt - schweißtreibende Handarbeit! In Normallagen kommen wir mit rund 800 Arbeitsstunden pro Hektar und Jahr aus, in Steillagen benötigen wir immerhin rund

2000 Arbeitsstunden. Obwohl mit dem Erlös der Aufwand nicht abgegolten werden kann, ist uns diese Tradition Verpflichtung. Schließlich erzeugt unsere Familie seit über 400 Jahren in ungebrochener Folge heimischen Wein. Dazu gehören die Steillagen, die auch ein besonderes Kulturgut unserer Region sind.

Schweißtreibendes Handwerk der Wengertler

Kernstück der Steillagen sind die Weinbergmauern. Trockenmauern, die regelmäßig aus- und nachgebessert werden müssen. Immer wieder rutschen die Mauern durch Erdbewegungen und brechen in sich zusammen. Dann heißt es Fäustel (ein spezieller Hammer), Bossierhammer und Zweispitz auspacken, die Ärmel hochkrempeln und die Mauern neu aufbauen. Was man von den Mauern sieht, ist allerdings nur ein kleiner Teil. Aufwändig ist auch das sogenannte Hintergemäuer, das der Trockenmauer erst die notwendige Stabilität verschafft. Dieses liegt hinter der Mauer in der Erde und ist

von außen nicht sichtbar.

Kachelöfen der Weinberge

Heute sind die Weinbergmauern nicht nur ein Stück kultureller Identität, auf denen ein hervorragender Wein wächst. Sie sind auch ein ökologisches Paradies, das vielen Wildpflanzen und -tieren eine Heimat bietet. Schwertlilien sind im Frühjahr eine besondere Zierde. Die Hauswurz ist zum Beispiel ein Überlebensspezialist an mancher Trockenmauer. Mauer- und Zauneidechsen finden hier einen idealen

Lebensraum vor und auch die völlig ungefährliche und ungiftige Schlingnatter gehört zu den wärmeliebenden Weinbergbewohnern. Die Goldammer liebt den Wechsel zwischen Wengert und angrenzenden Heckensträuchern, auch den Schwalbenschwanz sieht man im steilen Wengert fliegen. Außerdem wachsen diverse wilde Kräuter in den Weinbergterrassen. Der Wilde Ackersalat, die Wilde Malve, die Fär-

berkamille, der Weinberglauch, die Weinraute und viele andere schätzen das besondere Mikroklima der terrassierten Steillagen. Der Wein und auch die Tiere und Pflanzen lieben die Wärme, die tagsüber von den Steinen aufgenommen, gespeichert und dann nachts an die Weinstöcke abgegeben werden. Auch deshalb ist der Wein aus Steillagen ein ganz wunderbarer. Wohl bekomm's!



Ausgezeichnet:

Wein-Prämierungen 2015

CIDC 2015 Cabernets International Competition Paris - France:



2012 Carbernet Sauvignon **
Qualitätswein trocken
Silber Medaille

DLG-Bundesweinprämierung 2015:



2012 „Albert Gutstav 1921“ Merlot ***
Qualitätswein trocken
Goldener DLG-Preis

2014 „Roter Kristall“
Spätburgunder Weißherbst, Qualitätswein
Goldener DLG-Preis

2013 Spätburgunder **
Qualitätswein trocken, im Holzfass gereift
Silberner DLG-Preis

2014 Weißburgunder *
Qualitätswein trocken
Bronzener DLG-Preis

Riesling Sekt
-brut-
Bronzener DLG-Preis

Internationaler Riesling Wettbewerb
„best of riesling 2014“:



2010 Riesling Eiswein *
TOP 50

Internationaler Wettbewerb
„Berliner Wein Trophy 2014“



2012 Riesling **
Qualitätswein trocken
BERLIN SILVER

Internationaler Wettbewerb
„Asia Wine Trophy 2014“



2012 Riesling **
Qualitätswein trocken
ASIA SILVER

Powerprogramm

zum Haus- und Hoffest 2015,
7. bis 17. August 2015

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, 07.08.2015 ab 18 Uhr
Nightflash
Die Partyband aus Stuttgart

Samstag, 08.08.2015 ab 18 Uhr
Nightflash
Die Partyband aus Stuttgart

Sonntag, 09.08.2015 ab 12 Uhr
JAZZ Frühschoppen
mit der Hot-Jazz Revival Band
Dixieland, Swing, Boogie-Woogie,
Standards

Montag, 10.08.2015 ab 18 Uhr
Prestige mit Yvonne
Die Band für Party und Stimmung

Dienstag, 11.08.2015 ab 18 Uhr
Prestige mit Yvonne
Die Band für Party und Stimmung

Mittwoch, 12.08.2015 ab 18 Uhr
Skiffle-Ramblers
Irische Volksmusik, Blues, Country,
Lumpen und Seemannslieder

Donnerstag, 13.08.2015 ab 18 Uhr
Jenny und Hilmar
Hits + Oldies

Freitag, 14.08.2015 ab 18 Uhr
Musikverein Obertürkheim
Moderne Musik mit Holz-
und Blechblasinstrumenten

Samstag, 15.08.2015 ab 18 Uhr
Kleinmatzenbacher
Oberkrainer Volksmusik

Sonntag, 16.08.2015 ab 12 Uhr
Frühschoppen
mit dem Männergesangsverein
„Eintracht Obertürkheim“ und
den Kleinmatzenbachern

Montag, 17.08.2015 ab 18 Uhr
Luigi mit Band
zum Finale – Unterhaltung pur

Außerdem kommt Luigi täglich zu uns -
bekannt aus Funk, Fernsehen, Pfandleih-
haus und Kasperletheater!

Änderungen
vorbehalten!

