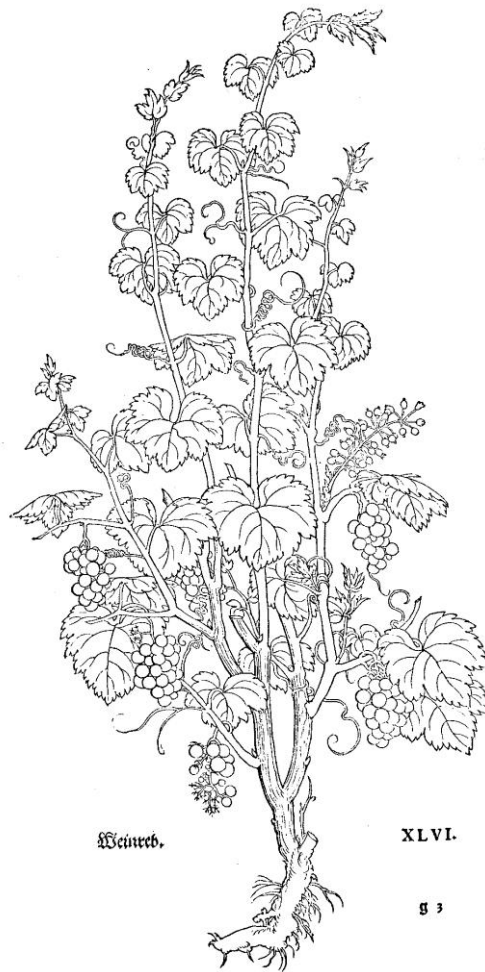


Rebenpatenschaft im Südpfalzweinsteinberg



Weinreb.

XLVI.

g 3

Kulinarische Weinprobe

Samstag, 6. September 2014

17.00 Uhr

in 67363 Lustadt, Obere Hauptstraße 140

Rathaus Saal 1, Erdgeschoß

Programm

Südpfalzweinberg:

15.00 Uhr *Führung durch den Südpfalzweinberg und
Demonstration einheimischer Rebsorten*

Rathaus Lustadt:

17.00 Uhr *Begrüßung der Patinnen, Paten und Gäste*

17.05 Uhr *Auf den Spuren unserer Rebsorten: Vortrag zur
Herkunft und zur Frühgeschichte der Kulturreben*

18.00 Uhr *Aufbau des Menüs durch Feinkost Casella, Landau*

18.15 Uhr *kulinarische Weinprobe mit begleitenden
Informationen zu den verkosteten Rebsorten*

Ende der Veranstaltung ca. 21.00 Uhr

Preis für das 4-Gänge-Menü: 35 Euro

Preis Weinprobe: für Paten frei, Gäste 12 Euro

Voranmeldung bei Andreas Jung, Heidengasse 13, 67363 Lustadt

Tel. 06347 700294,

Mobil: 0176 10110255

Email: info@rebenpatenschaft.de

Weinprobe

Weißweine

Zweierlei vom Grünfränkisch

Jahrgang 2012 und 2013 im Vergleich, Bio-Weingut Sauer, Südpfalz bis vor kurzem ausgestorbene Rebsorte, jetzt wieder im Versuchsanbau autochthon in der Südpfalz, im Elsaß und in Nordungarn

Grüner Veltliner

Rarität vom Weingut Weegmüller, Pfalz autochthon in Sachsen, Saale Unstrut und in der Südpfalz, Burgenland, Westungarn

Mittelgroßer Roter Veltliner

Weingut Leth, Lagenwein 92 Punkte, Wagram, Niederösterreich autochthon in Sachsen, Saale Unstrut, bei Heidelberg, Rheinhessen, an der Nahe und bis zur Mosel, Niederösterreich, Mähren.

Rotweine

Zinfandel (Kratosija, Primitivo)

Heppenheimer Winzergenossenschaft, Steinkopf, Jungfernwien 2013 autochthon an der Bergstraße, im Kraichgau, an der Enz, in Mähren, Ungarn, Monte Negro, Mazedonien und Apulien

Zweierlei vom Schwarzurban (Zottelwelschen)

vierjähriger Fassausbau im Eichenfass, Weinbaupavillion, Neckar Jahrgang 2013: moderner Ausbau im Stahltank autochthon am Neckar, in den Südalpen und in Kroatien

Chatus (Persischer Gamay)

mehrfähriger Fassausbau im Eichenfass, Ardèche autochthon in Franken, am Neckar und in Rheinhessen in der Steiermark, im Piemont und in der Ardèche

Menü

Vorspeisen

*Vitello Tonnato, Tomate Büffelmozzarella,
Gegrilltes Gemüse, Parmaschinken & Melone,
Artischocken, getrocknete Tomaten, Scampicoctail,
Meeresfrüchte, frisches Baguette*

*

Suppe

Casellas hausgemachte Minnestrone

*

Hauptspeisen

*Saltimboca alla Romana
Mediterranes Lammragout*

*

Beilagen

*Rosmarinkartöffelchen an Olivenöl
Pappandelle in leichter Tomatensoße
Ratatouille von Auberginen, Zucchini, Paprika und
Kartöffelchen*

*

Dessert

*Panna Cotta
Tiramisu*

*