

Rebenpatenschaft im Südpfalzweinsteinberg



Kulinarische Weinprobe

Samstag, 26. September 2015

ab 17.00 Uhr

*in 67366 Weingarten (Pfalz), Hauptstraße 36
Evangelisches Gemeindezentrum*

Programm

Südpfalzweinberg:

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

Ev. Gemeindezentrum Weingarten:

17.00 Uhr *Begrüßung der Patinnen, Paten und Gäste*

17.05 Uhr *Vortrag: Von der Wildrebe zur Kulturrebe oder
Weshalb so viele unserer Rebsorten aus Asien
stammen*

Ab 18.00 Uhr *kulinarische Weinprobe mit begleitenden
Informationen zu den verkosteten Rebsorten und
einem 4-Gänge-Menü durch Feinkost Casella, Landau*

Ca. 21.00 Uhr *Ende der Veranstaltung*

Preis für das 4-Gänge-Menü: 40 Euro

Preis der Weinprobe: für Paten frei, Gäste 15 Euro

Verbindliche Voranmeldung bei:

Andreas Jung, Heidengasse 13, 67363 Lustadt,

Email: info@rebenpatenschaft.de

Tel. 06347 700294, Mobil: 0176 10110255

Konto: IBAN DE63550905000008285870 Bic: GENODEF1S01

Weinprobe

Grünfränkisch

*Bis vor kurzem noch ausgestorbene Rebsorte der Pfalz
Jahrgang 2014, Bio-Weingut Sauer, Böchingen (Versuchsanbau)*

Adelfränkisch

*Autochthone Rarität vom Steigerwald und der Nahe,
LWG Veitshöchheim (Versuchsanbau)*

Vogelfränkische

*Lange übersehene Rarität aus Franken und von der Saar,
LWG Veitshöchheim (Versuchsanbau)*

Roter Muskateller / Rosenmuskateller

*Autochthone Sorte am Bodensee und am Neckar
Weingut Kloster am Spitz, Österreich*



Blauer Elbling

*Teils vorherrschende, autochthone Rebsorte der Bergstraße,
Weingut Glocke, Rothenburg o.d.T. (Jungfernwien Versuchsanbau)*

Mohrenkönigin

*Autochthone Rarität aus Klingenberg am Main,
LWG Veitshöchheim (Versuchsanbau)*

Blauer Gänzfüßler

*Mittelalterliche Rarität vom Haardtrand,
Wein- und Sektgut Braun, Meckenheim (Versuchsanbau)*

Blauer Kölner

*Mittelalterliches Überbleibsel aus Regensburg
LWG Veitshöchheim (Versuchsanbau)*

Menü

Antipasti

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

*

Primi

*Zweierlei gefüllte Pasta
mit Steinpilzen und mit Parmaschinken an Tomatensoße*

*

Secondi

*Kalbsinvoltini mit Parmaschinken und Salbei
an Rahmsößchen
Penne Arabica
Ratatouille von Auberginen, Zucchini, Paprika und
Kartöffelchen
Italienisch-Französische Brotvariationen*

*

Dessert

*Gemischte Käseplatte mit Feigensenfsoße und Grissinis
Dolci della Siciliata misto*