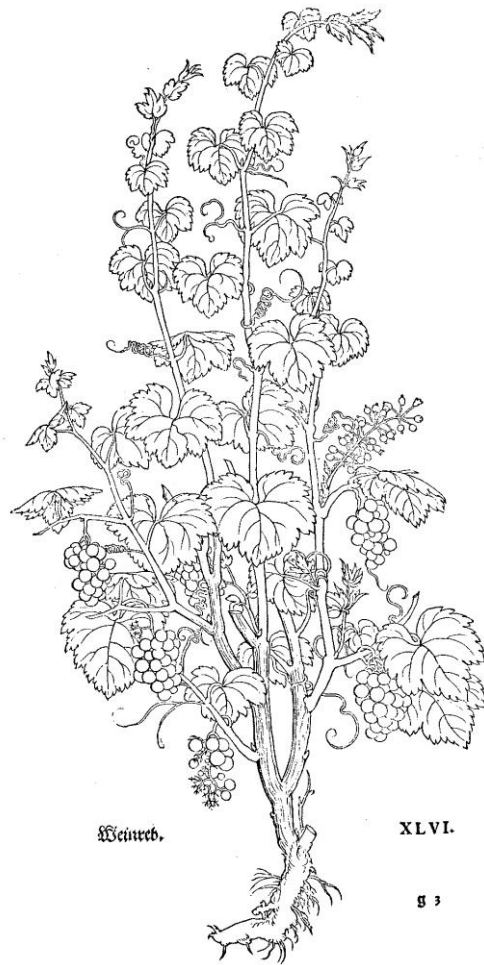


# *Rebenpatenschaft im Südpfalzweinsteinberg*



## *Kulinarische Weinprobe*

**Samstag, 29. September 2018**

**ab 17.00 Uhr**

**Rathaus Lustadt**

**in 67363 Lustadt (Pfalz), Obere Hauptstraße 140**

# Programm

## **Südpfalzweinberg:**

**15.00 Uhr** Führung durch den Südpfalzweinberg

## **Rathaus Lustadt:**

**17:00 Uhr** Begrüßung

**17:05 Uhr** Vortrag:  
*Black Prince, Mohrenkönigin, Möhrchen und Co.  
Über das Alter, die Herkunft und die Entstehung unserer  
Rebsorten.*

**18:00 Uhr** Kulinarische Weinprobe mit 7 außergewöhnlichen  
Weinen von seltenen Rebsorten.

4-Gänge-Menü (auch vegetarisch) kredenzt und  
serviert von Parker Westphal und Marianne Böhm,

**21:00 Uhr** Ausklang der Veranstaltung

## **Organisatorische Hinweise**

Weinprobe : 15 Euro ( für Paten kostenfrei )

4-Gänge-Menü : 50 Euro

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Erst mit erfolgter Bezahlung der Teilnahmegebühr ist Ihre Anmeldung verbindlich. Die Teilnehmer werden gebeten die Anmeldung baldmöglichst, spätestens jedoch bis zum 23.09.2016 per Post, Fax oder Email zu senden.

Andreas Jung, Heidengasse 13, 67363 Lustadt

Tel.: 06347/700294, Mobil: 0176/10110255, Fax: 03212/7002940

Email : [info@rebenpatenschaft.de](mailto:info@rebenpatenschaft.de)

Konto : Sparda-Bank Südwest eG

IBAN DE63 5509 0500 0008 2858 70 BIC GENODEF1S01

# Weinprobe

## Weißer Rauschling

Bis Kriegsende noch auf der Liste der 18 zugelassenen Rebsorten, danach gestrichen und heute wieder im Versuchsanbau.

- *Weinmanufaktur Gegenbach-Offenburg e.G., 2017 (Versuchsanbau)* -

## Grüner Adelfränkisch

Bis vor kurzem noch ausgestorbene Rebsorte der Main-Franken, wiederentdeckt an der Nahe, am Steigerwald und in Brandenburg

- *LWG Veitshöchheim, 2016 – Spätlese (Versuchsanbau)* -

## Grün-Fränkisch alias Philipp Cuntz

Bis vor kurzem noch ausgestorbene Rebsorte der Krain-Franken

- *Weinhof Scheu, Schweigen-Rechtenbach, 2017 (Versuchsanbau)* -

## Mittelgroßer Roter Veltliner

Autochthone Sorte in den Lößgebieten am Rhein und im Gebiet Sachsen und Saale-Unstrut

- *Weingut Jacob & Jonas Kiefer, Worms-Wiesoppenheim 2017* -

## Mohrenkönigin – Süßer Römer - Purcsin

Bis vor kurzem noch ausgestorbene Rebsorte aus Mainfranken (Klingenberg) und Speyer

- *LWG Veitshöchheim, 2016 – Roséwein (Versuchsanbau)* -

## Schwarzer König – Black Prince – Süßschwarz

Bis vor kurzem noch ausgestorbene, ehemalige Stammsorte, wiederentdeckt in Saale-Unstrut, Thüringen und am Steigerwald

- *Weingut Agriloro, La Prella, Tessin 2016* -

(*Erstlingswein seit 1750, aus züchterischem Versuchsanbau*)

## Grün-Fränkisch

Der Wein der Krain-Franken aus Franco-Chorion

- *Weingut Jacob & Jonas Kiefer, Worms-Wiesoppenheim 2017 - halbtrocken (Versuchsanbau)*

# Menü

Gruß aus der Küche - Amuse bouche



Wildhasenterrine an würzigem Schwammerlsalat, Preiselbeermousse  
(*vegetarisch: ohne Wildhasenterrine*)



Essenz von Pfälzer Kartoffeln mit Blut- und Leberwurstklößchen  
(*vegetarisch: mit Quarkklößchen*)



Lammkeule geschmort in Rotwein-Kräuterjus,  
mediterrane Gemüse und Kartoffelauflauf  
(*vegetarisch: mediterrane Gemüse, Kartoffelauflauf, Thymianschaum*)



Variation von der Zwetschge:  
hausgemachtes Eis, Mousse und Kompott, Vanilleschaum

\*\*\*

Es kochen und servieren für Sie:

Parker Westphal und Marianne Böhm

(*Falls Sie die vegetarische Variante bevorzugen,  
teilen Sie dies bitte bereits bei der Anmeldung mit*)