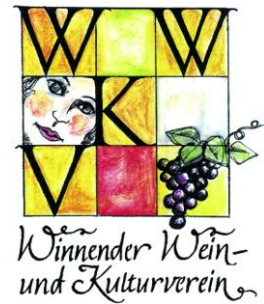


# „Regiebuch“ zum Online-Live-Stammtisch im Weingut Luckert



Liebe WWKV Mitglieder,

liebe Weinfreunde,

wir freuen uns sehr, dass Sie/Ihr Teil unserer 1. WWKV Online-Verkostung im neuen Jahr werden möchten. Die ersten Weine vom Jahrgang 2020 sind bereits abgefüllt. Da uns das Coronavirus leider noch immer fest im Griff hat und wir die Besen-türe nicht öffnen dürfen, ist es an der Zeit den neuen Jahrgang gemeinsam mit Ihnen/Euch zu verkosten.

Wir freuen uns auf unsere gemeinsame Weinprobe am

**Dienstag 23. Februar um 19 Uhr**

in unserem digitalen Verkostungskeller.

Um Ihnen/Euch einen wunderschönen Abend zu ermöglichen, haben wir hier einige Informationen zusammengestellt.

- Bitte kühlen Sie den Riesling \*\* trocken und den Muskat-Trollinger Weißherbst auf ca 8°C. Auch der Trollinger kann kellerfrisch genossen werden.
- Wir empfehlen für jeden Teilnehmer ein, sich nach oben verjüngendes, Weinglas sowie ein Wasserglas.
- Um den Gaumen zu neutralisieren helfen einige Scheiben Bauernbaguette.

Wir verkosten in folgender Reihenfolge:

2020er Winnender Holzenberg, Trollinger „Alte Reben“  
2020er Winnender Haselstein, Riesling \*\* trocken  
2020er Muskat-Trollinger-Weißherbst, fruchtig

Da die Verkostung zur Abendbrotzeit stattfindet, möchten wir Ihnen /Euch gerne eine Empfehlung fürs „Vesper“ geben.

Wir bedanken uns bei unseren Freunden - der Familie Tobias Maurer, welche uns die tollen Rezeptideen zur Verfügung gestellt haben.

### **Trollinger „Alte Reben“**

Ein herrlich weicher Vertreter. Nicht so süß - süffig im besten Sinne. Delikater Alleinunterhalter: leicht, feinfruchtig, nicht anstrengend und für diese Rebsorte ungewöhnlich tief.

Was könnte hier besser passen als ein Klassiker im modernen Kleid.



Zutaten:  
2 Scheiben Äbler Steinofenbrot  
Leberkäseaufschnitt  
Spiegeleier  
Weißkraut gehobelt  
Schnittlauch

Äbler Steinofenbrot kross toasten, danach mit Olivenöl beträufeln.  
Leberkäsescheiben und Spiegeleier braten.  
Brot mit Weißkraut, Leberkäse und Spiegelei belegen.  
Dekorativ mit Schnittlauch bestreuen.

## Riesling \*\* trocken

Riesling gilt als Königin der Trauben – hier zeigt er was er kann. Ausgewogene Fruchtaromen, viel frische Zitrone, Pfirsich und Ananas. Mit seiner leichten Art und der angenehmen erfrischenden Säure am Gaumen ein idealer Sommerwein.

Daher unsere Empfehlung zum Riesling ein mediterraner Brotbelag.



Zutaten:  
Ciabatta Grande getoastet  
Ölivenöl  
Italienische Salami  
Camembert  
Rucola  
Oliven

Ciabatta kross toasten und mit Olivenöl bestreichen.  
Mit italienischer Salami und dünnen Camembertscheiben belegen.  
Dann Rucola und Olivenscheiben dekorativ auflegen.

## Muskat-Trollinger Weißherbst fruchtig

Der junge, frische, liebliche Weißherbst mit Aromen von Muskat und Rosen ist ein Vergnügen, nicht nur für die jungen Liebhaber.  
Gut eingebundene Süße, herrliches Muskataroma, enorm fruchtig und spritzig.

Diese Fruchtigkeit möchten wir auch gerne auf's Brot bekommen. Hier kommen jetzt unsere Äpfel mit ins Spiel.



Zutaten:  
Landkorn Sonnenblumenbrot  
1 Rubinette Apfel  
1 Ziegenkäserolle  
Kräuterfrischkäse  
Basilikum, Petersilie  
Butter u. brauner Zucker

Rubinette Apfelspalten in der Pfanne mit etwas Butter und Zucker langsam bei mittlerer Hitze anbraten, bis der Zucker karamellisiert. Die Brotscheibe mit einem Kräuterfrischkäse bestreichen. Mit Ziegenkäse, Apfelspalten, Basilikum und Petersilie dekorativ belegen.

Eine tolle Weinprobe, viel Spaß beim „Brote schmieren“ und eine gute Unterhaltung wünschen Euch

Anja, Hartmut und Felix Luckert sowie Willi Hackel