WEIN.LESEN

DAS KUNDENMAGAZIN

Winzergenossenschaft
WOLFENWEILER
DER MIT DEM WOLF®

1-2020

WEINJAHR-GANG 2019

BADISCHER WEINRADWEG

NEWS & TIPPS

SPARGEL-REZEPTE

EDITORIAL
1/2020

Liebe Weingenießer,

pünktlich zum Frühjahr sprießen nicht nur die jungen Knospen draußen in der Natur – auch im Weinglas präsentieren sich die ersten 2019er Weine mit einer jugendlichen Frische und Lebendigkeit.

Es ist jedes Jahr aufs Neue ein spannender Moment, wenn man probiert, was über den Winter im Keller herangereift ist. Mit viel Sorgfalt, Liebe zum Detail und einem fachlichen Know-how haben unsere Winzer und unser Kellerteam dafür gesorgt, dass wir Sie auch in diesem Jahr wieder mit feinen Weinen verwöhnen dürfen.

Lesen Sie in dieser Ausgabe, was den Weinjahrgang 2019 so besonders macht und welche Spargelgerichte hervorragend zu diesen Weinen passen. Des Weiteren informieren wir Sie über unsere Veranstaltungen im Jahr 2020 und stellen Ihnen Neuheiten unseres Sortiments vor.

Genießen Sie unsere Weine – in Südbaden, in ganz Deutschland oder sogar weltweit. Mit dem Wolf im Glas ist purer Weingenuss garantiert!

Ihr
FLORIAN R. JOOS
Geschäftsführer

DER WEIN-JAHRGANG 2019

FRÜHLINGSGEFÜHLE FÜR DEN GAUMEN

Mit großer Vorfreude und Spannung haben wir ihnen entgegengefiebert – jetzt sind sie da: die Weine des neuen Jahrgangs 2019.

Und eines ist sicher: Sie heben sich deutlich von den zwei vorherigen Jahrgängen ab.

Zum einen zeichnen sie sich durch eine frische Säure aus. Aber keine Sorge – diese wirkt weder störend noch bissig. Sie ist gut in den Wein eingebunden, verleiht ihm eine angenehme Frische und ergänzt sich schön mit der natürlichen Fruchtsüße. Außerdem wirkt sie im Wein ähnlich wie ein Konservierungsmittel und verleiht ihm eine lange Haltbarkeit und Vitalität.

Zum anderen sind die 2019er Weine deutlich geringer in den Alkoholwerten als die Jahre zuvor. Vor allem die Kabinettweine präsentieren sich so, wie man es sich nur wünschen kann: Sie sind leicht, das heißt moderat im Alkoholgehalt, frisch-fruchtig und machen stets Lust auf ein zweites Glas.

„Die 2019er Weine sind schon jetzt absolut top! Sie bestechen durch eine klare Frucht, sind rebsortentypisch und versprechen noch sehr viel Potential", so Kellermeister Felix Vogelbacher.
Auch bei den 2019er Rotweinen, die mindestens noch bis zum Herbst oder länger in den Fässern reifen, lassen sich bereits hervorragende Qualitäten erahnen.

Do., 2. April 2020
Frühlingsverkostung des frischen Jahrgangs ab 17 Uhr

DER WOLF AUF TOUR DURCH DEUTSCHLAND

Die Baden-Württemberg Classics sind Weinmessen für Genießer. Sie werden von der Badischen Wein GmbH und dem Weininstitut Württemberg GmbH organisiert.

Die Messen finden einmal jährlich an den Standorten Duisburg, Dresden, Berlin und Hannover statt – also in jenen Regionen, die etwas weiter vom Weinsüden entfernt liegen. Weinliebhabern bietet sich somit die Möglichkeit, bequem vor Ort die Weine zu probieren und direkt zu bestellen. Häufig locken auch attraktive Messeangebote.

Passend zum Wein werden die Besucher kulinarisch mit baden-württembergischen Spezialitäten verwöhnt. Auch die angebotenen Weinseminare erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Moderiert von den Weinhoheiten aus Baden und Württemberg erfahren die Teilnehmer viel Wissenswertes über den Wein und dessen Anbaugebiete.

Auch wir als Winzergenossenschaft Wolfenweiler sind seit ein paar Jahren bei den BW-Classics vertreten. Uns ist ein persönlicher Kundenkontakt sehr wichtig. Wir möchten nah an unseren Kunden sein und sie auch gerne persönlich beraten. Vor allem jene, die nicht die Möglichkeit haben, vor Ort in Schallstadt-Wolfenweiler einzukaufen. Wir sind sehr bemüht, all unseren Kunden im Umkreis der Messestandorte vergünstigte Eintrittskarten zukommen zu lassen. Sollten Sie bisher keine erhalten haben und möchten unseren Messestand gerne besuchen, teilen Sie uns dies bitte mit (Kontaktierungsmöglichkeiten siehe Impressum).

TERMINE BW-CLASSICS
2020

Baden-Württemberg Classics
Wein. Genuss. Lebensart.
Die Weinmesse

Sa., 4. – So., 5. April 2020
Duisburg (Kraftzentrale Landschaftspark Nord)

Sa., 18. – So., 19. April 2020
Dresden (Maritim Congress Center)

Sa., 24. – So., 25. Oktober 2020
Berlin (Station Berlin)

Sa., 14. – So., 15. November 2020
Hannover (Congress Centrum)

ERÖFFNUNG DES NEUEN BADISCHEN WEINRADWEGS

Endlich ist es soweit: Nach intensiver Vorarbeit und Planung wird im Frühjahr der Badische Weinradweg eröffnet. Dieser führt auf etwa 460 km von Grenzach-Whylen im Süden bis nach Laudenbach im Norden. Aufgeteilt in verschiedene Einzeletappen kann man ganz gemütlich per Fahrrad das abwechslungsreiche Weinbaugebiet Baden erleben und genießen. Initiator des Projektes ist die Schwarzwald Tourismus GmbH.

Zusammen mit den Weinbaubetrieben, die entlang des Weinradweges liegen, findet am 18. und 19. April 2020 ein gemeinsames Event mit vielen spannenden Attraktionen statt.

Auch die Winzergenossenschaft Wolfenweiler, die an der Schnittstelle der Etappen Markgräflerland / Kaiserstuhl / Freiburg liegt, wird an diesem Wochenende die Türen öffnen und Verschiedenes für Radler und Gäste anbieten.
Die günstige Zuganbindung über die Bahnhöfe Schallstadt und Ebringen ermöglicht zudem eine bequeme An- oder Abreise, so dass die Winzergenossenschaft Wolfenweiler hervorragend als Start- oder Ziel einer Etappe genutzt werden kann.

UNSERE ATTRAKTIONEN AM 18. / 19. APRIL 2020

- Sonderöffnungszeiten der Vinothek
  Samstag, 18.04.2020:
  9 – 16 Uhr
  Sonntag, 19.04.2020:
  10 – 16 Uhr
- Ausschank von Wein und Wasser als Erfrischung
- Sitzgelegenheit auf der Außenfläche bei gutem Wetter
- Kellerführungen am Sonntag um 12 Uhr und um 14 Uhr

WEINWISSEN – WEINARTEN

Laut Weinrecht werden folgende vier Weinarten unterschieden:

Weißwein
Herstellung nur aus Weißweintrauben.

Bekannte Rebsorten:
Riesling, Müller-Thurgau, Weißburgunder, Grauburgunder.

Rotwein
Herstellung nur aus Rotweintrauben.

Bekannte Rebsorten:
Spätburgunder, Merlot, Cabernet Sauvignon, Regent, Dornfelder.

Roséwein
Herstellung nur aus Rotweintrauben.

Sonderform des Roséweines: Weißherbst Herstellung nur aus Rotweintrauen – aus einer einzigen Rebsorte.

Während in einem Rosé mehrere Rebsorten enthalten sein dürfen, muss ein Weißherbst immer rebsortenrein sein.

Rotling
Herstellung aus Weißwein- und Rotweintrauben.

Dabei ist zu beachten, dass beide Traubenarten zusammen eingemaischt und gekeltert werden.

Ein Verschnitt von bereits durchgegorenen Weiß- und Rotweinen ist verboten, z.B. Badisch Rotgold.

Quelle: DWI und deutsches Weinrecht

DER ROTE GUTEDEL

EMPFEHLUNG DES KELLERMEISTERS FELIX VOGELBACHER

Der Rote Gutedel ist eine Spielart des häufiger bekannteren Weißen Gutedels. Bis heute ist es wissenschaftlich nicht erwiesen, ob es sich beim Roten Gutedel um eine Mutation oder die Urform des Gutedels handelt.

Während beim Weißen Gutedel die Trauben goldgelb sind, zeigen sie beim Roten Gutedel eine rot-bräunliche Farbe. Durch eine 6-stündige Maischestandzeit werden die Farbpigmente aus den Beerenhäuten extrahiert und der Wein bekommt einen lachsfarbenen Schimmer.

Da es sich bei der Gutedel Traube (weiß wie rot) um eine Weißweintraube handelt, ist der Rote Gutedel ein Weißwein – und nicht wie häufig vermutet ein Rosé. Roséweine werden ausschließlich aus Rotweintrauben hergestellt (siehe Box Weinwissen).

EIN LEICHTER, JUGENDLICH-SPRITZIGER WEIN MIT SAFTIGEN AROMEN VON ÄPFELN UND ERDBEEREN, UMSPIELT MIT EINEM DEZENTEN MANDELTON.

1 x 0,75 L
€ 4,60
€ 6,13 (pro Liter)

Der Wein passt hervorragend zur leichten Frühlingsküche. Genießen Sie ihn zu Salaten, Bärlauchgerichten und natürlich zum Spargel. Auch solo als Terrassenwein ist er der perfekte Begleiter für die wärmere Jahreszeit.

Serviertemperatur: 8 – 10 °C

Alkohol: 12,0% vol.

Säure: 5,1 g/l

Restzucker: 0,7 g/l

IM HERZEN EIN WOLF – DER WERMUT

ES GIBT WIEDER ZUWACHS BEI DEN WÖLFEN!

Seit Ende letzten Jahres bereichern zwei Wermut-Varianten das Wolfs-Sortiment.
Wermut ist ein mit Kräutern aromatisierter Wein, der schon bei den alten Griechen gerne getrunken wurde.
Felix Vogelbacher, Kellermeister der Winzergenossenschaft Wolfenweiler, schuf seine eigene Kreation von zwei Wermut Weinen mit dem Wolf – den „Werwolf".

Die Basis der Werwölfe bilden hochwertige Grundweine der Winzergenossenschaft, die mit regionalen Kräutern angereichert werden.

Der Weiße Werwolf zeichnet sich durch einen fein-bitteren Geschmack mit Auszügen von Zitrus- und Rosmarinaromen aus. Er wird daher gerne als Aperitif oder Digestif getrunken.

Der Werwolf Rosé ist dagegen nicht so herb. Er besticht durch eine fruchtige Erdbeer-Aromatik.

Natürlich eignet sich Wermut auch hervorragend als Cocktail-Grundlage. Unser Partner – die Flying Bar aus Freiburg hat daher für die Werwölfe spezielle Cocktail-Rezepte kreiert. Die ideale Erfrischung für heiße Sommertage und laue Sommernächte!

Übrigens: Die Flying Bar ist z.B. bei unserem Event „Der Wolf tanzt" dabei – die perfekte Gelegenheit, sich von professionellen Barkeepern einen echten Werwolf-Cocktail mixen zu lassen!

FLYING BAR

WERWOLF – WEISS

Deutscher Wermut 0,5 l

Charakter:
Ein feinbitterer Aperitif mit Zitrus- und Rosmarinaromen

Alkohol: 17,5% vol.

Säure: 6,0 g/l

Restzucker: 90,0 g/l

FEINE COCKTAIL-REZEPTE

WERWOLF AUF EIS
5cl Werwolf
3-4 EL Eiswürfel
mit Zitronenabrieb garnieren

WERWOLF MARTINI
4cl Werwolf
1cl Gin
kaltrühren, mit Zitronenabrieb verzieren

GRÜNER WERWOLF
4cl Werwolf
3-4 Basilikumblätter
2cl frischer Zitronensaft
1cl Zuckersirup (2:1), Sodawasser, Crushed Ice

WERWOLF – ROSÉ

Deutscher Wermut 0,5 l

Charakter:
Fruchtig-herb mit feiner Erdbeer-Aromatik

Alkohol: 17,5% vol.

Säure: 5,5 g/l

Restzucker: 120,0 g/l

FEINE COCKTAIL-REZEPTE

WERWOLF ROSÉ TONIC
5cl Werwolf Rosé
Schweppes DRY Tonic
mit einer Erdbeere verzieren

WERWOLF MARTINI ROSÉ
5cl Werwolf Rosé
2cl Gin
mit Limettenscheiben verzieren

WERJITO ROSÉ
5cl Werwolf Rosé
1 Erdbeere zerquetschen
1/2 Limette
1 TL Zucker weiß
2-3 Minzblätter
Schuss Sodawasser

Deutlich erkennbar ist hier die Materialersparnis von 50%. Rechts die herkömmliche Hülsenverpackung, links die neue First Glass Einlage.

VERPACKUNG ERSTER KLASSE

INTERVIEW MIT LUDWIG BINZ

Die Firma Binz in Forchheim am Kaiserstuhl wurde im Jahr 2000 durch Herrn Ludwig Binz gegründet.

Sie beschäftigt 35 Mitarbeiter, davon 18 in Vollzeit. Der Betrieb verfügt über 4.000 m² Lagerfläche und ist vor allem auf die Lohnverpackung vor Ort spezialisiert. In den letzten Jahren hat sich die Firma Binz parallel zu einem Verpackungsspezialisten entwickelt – mit dem Schwerpunkt auf Glasverpackungen für den stetig wachsenden Onlineversand.

Mit dem zukunftsweisenden Produkt „First Glass" – Flaschenversand erster Klasse – gelang der Firma ein revolutionärer Durchbruch auf dem Verpackungsmarkt. Dabei hat das Thema Nachhaltigkeit oberste Priorität.

Firmeninhaber Herr Ludwig Binz nahm sich die Zeit, speziell für unser Kundenmagazin Wein.Lesen ein paar Fragen zu beantworten.

Herr Binz, wann und wie sind Sie auf die Idee der „First Glass" Weinversandkartons gekommen?
Das war Ende 2016, Anfang 2017. Wir als Lohnverpacker wurden vom stark zunehmenden Onlineversand förmlich überrollt. Für uns stellte sich die Frage: Wie kann man den Aufwand, das Material und die Lagerfläche des Verpackungsmaterials reduzieren? Not macht erfahrungsgemäß erfinderisch und so ist die First Glass Verpackung aus eigener Erfahrung bei unserer täglichen Arbeit entstanden.

Von der Idee bis zur Serienproduktion dauerte es 1,5 Jahre. Mittlerweile ist die erste Version der First Glass Verpackung vierfach überarbeitet und optimiert worden.

Ludwig Binz mit seinem eigens kreierten First Glass Karton.

Welche Vorteile bietet diese Art der Verpackung?
In erster Linie wird viel Material eingespart. Die Einlagen zum Schutz der Flaschen machen eine Ersparnis von 50 % im Vergleich zu herkömmlichen Hülsenverpackungen aus!
Daraus ergeben sich weitere Vorteile wie Gewichtseinsparung, weniger Verpackungsmüll und größere Lagerkapazitäten durch geringeres Volumen. Und das alles bei einer einfachen Handhabung.

Bei uns steht das Thema Nachhaltigkeit an erster Stelle. Dabei orientieren wir uns unter anderem an dem neuen Verpackungsgesetz (seit 1.1.2019), das eine Einsparung von Material propagiert.

Wie ist das Feedback der Kunden?
Nach anfänglicher Skepsis kommt jetzt eine regelrechte Welle auf uns zu. Auch bei unseren Kunden macht sich ein Umdenken hinsichtlich Nachhaltigkeit und ressourcenschonender Verpackung bemerkbar.

Welche Kunden beliefern Sie und wie weit reicht der Radius?
Schwerpunktmäßig beliefern wir Winzergenossenschaften und Weingüter in Baden. Die Nachfrage hat sich in letzter Zeit aber auch überregional und sogar international (Frankreich) stark ausgeweitet. Dadurch zeigt sich, welch starke Dynamik hinter dem Produkt steckt.

Sie haben mit der Verpackung „First Glass" schon eine Auszeichnung gewonnen.
Ja. Das war 2018 der Innovationspreis. Darauf sind wir sehr stolz und es bestätigt uns, dass wir absolut auf dem richtigen Weg sind. Zurzeit haben wir uns für den Umweltpreis des Landes Baden-Württemberg beworben.
Dafür drücken wir Ihnen natürlich ganz fest die Daumen! Vielen Dank Herr Binz für dieses informative Interview.

EIN BEISPIEL
Beim Versand von 1 Millionen Kartons mit 12 Flaschen* **spart** der Einsatz von First Glass-Einlagen etwa **500.000 qm** Wellpappe. Das entspricht einer Fläche von rund **700 Fußballfeldern und einem Gewicht** von **500 Tonnen** – so viel wie **400 VW Golf**.

* Pro Jahr werden in Deutschland mehrere Mllionen Flaschenkartons verschickt

HEULEN SIE MIT DEN WÖLFEN

Immer auf dem Laufenden bleiben – mit dem **NEWSLETTER** der Winzergenossenschaft Wolfenweiler.

Jetzt anmelden und wir **SCHENKEN IHNEN 5€** bei Ihrer nächsten Bestellung!

wg-wolfenweiler.de

FEINSTE KÜCHE – SPARGELREZEPTE

Es ist jedes Frühjahr eine genussvolle Liaison, wenn zarter Spargel und fruchtig-frische Weißweine aufeinander treffen. Als beliebter badischer Klassiker wird Spargel gerne mit Schinken, Sauce Hollandaise und Kratzete serviert. Doch es gibt auch andere spannende Kreationen rund um das edle Kultgemüse. Zwei davon möchten wir Ihnen hier vorstellen:

SPARGELSALAT MIT ERD-BEEREN

UNSERE WEIN-EMPFEHLUNG

Wolfenweiler Batzenberg
Roter Gutedel trocken.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN
500 g geputzter weißer Spargel
500 g kleine Erdbeeren
1 Bund Kerbel
3 EL Sherry-Essig
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker
6 EL Traubenkernöl

ZUBEREITUNG
1. Spargel schräg in 3 cm lange Stücke schneiden
2. Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden
3. Kerbel hacken
4. Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl zu einer Soße verrühren
5. Soße über Spargel und Erdbeeren gießen und mit Kerbel bestreuen

SPARGEL MIT ZITRONEN-SOSSE

Wiener Schnitzel & Kartoffeln

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN
1 – 1,5 kg weißer Spargel
Kartoffeln nach Bedarf
4 dünne Kalbsschnitzel (à ca. 150 g)
2 Eier
1 EL Schlagsahne
Salz und Pfeffer
100 g Mehl
100 g Semmelbrösel
150 g Butterschmalz
Zitronensaft

FÜR DIE SOSSE
1 Schalotte
4 EL Butter
100 ml Weißwein
Saft von ½ Zirtrone
Salz und Pfeffer
3 EL Crème fraîche
Schnittlauchröllchen

ZUBEREITUNG
1. Den Spargel schälen und in Salzwasser mit einer Prise Zucker kochen (wenn möglich in einem speziellen Spargeltopf)
2. Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen
3. Schalotte fein würfeln und in einem EL Butter glasig dünsten
4. Weißwein und den Zitronensaft zugeben und etwas einkochen lassen
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
6. 3 EL sehr kalte Butter unterrühren (kurz im Gefrierfach kühlen)
7. Die Crème fraîche zugeben
8. Mit Schnittlauchröllchen verfeinern
9. Schnitzel mit einem Küchentuch trocken tupfen und flach klopfen
10. Eier, Schlagsahne, Salz und Pfeffer in eine große Schüssel geben und mit einer Gabel aufschlagen
11. Mehl und Semmelbrösel jeweils in zwei extra Schüsseln geben
12. Die Schnitzel zunächst in Mehl wenden, dann in das Ei-Sahne-Gemisch legen
13. Zum Schluss gleichmäßig mit Semmelbrösel bedecken, die Brösel aber nicht andrücken
14. Je 75 g Butterschmalz in zwei großen Pfannen stark erhitzen
15. Schnitzel vorsichtig in das heiße Fett geben und durch gleichmäßige Vor- und Zurück-Bewegungen mit der Pfanne die Schnitzel mit heißem Fett überziehen
16. Nach ca. 2 Minuten die Schnitzel wenden
17. Dabei auch wieder das Fett über die Schnitzel laufen lassen
18. Die Schnitzel kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Zitrone überträufeln

UNSERE WEIN-EMPFEHLUNG

Wolfenweiler Batzenberg Weißburgunder Kabinett trocken

IMPRESSUM

Winzergenossenschaft Wolfenweiler eG
Kirchstraße 2
79227 Schallstadt-Wolfenweiler
Tel: 07664/40 30-0
Fax: 07664/40 30-29
Email: kontakt@wg-wolfenweiler.de
Web: www.wg-wolfenweiler.de
Geschäftsführung: Florian R. Joos
Vorstandsvorsitzender: Matthias Meier

Sitz der Genossenschaft:
Schallstadt-Wolfenweiler
Amtsgericht Freiburg
Genossenschaftsregister Nr. 34
UST-Ident-Nr. DE 142214318
Steuer-Nr. 07001/89003

Inhaltlich Verantwortlicher gemäß §10 MDSTV: Florian R. Joos, Adresse siehe oben

Text: Jessica Janek
Gestaltung: TANDEM Kommunikation GmbH, Bebelstraße 17, 79108 Freiburg

EVENTS 2020

WOLFSMOMENTE

Do., 2. April 2020
Frühlingsverkostung des frischen Jahrgangs ab 17 Uhr

Sa., 18. – So., 19. April 2020
„Wine & Bike“ am Badischen Weinradweg

Fr., 26. – So., 28. Juni 2020
Der Wolf tanzt - das Wein & Sektfestival

So., 13. September 2020
Weinwandertag - Auf den Spuren der Wölfe

Fr., 4. – So., 6. Dezember 2020
Wei[h]nNacht im Winzerkeller

WEINFESTE

Fr., 8. – Mo., 11. Mai 2020
Freiburg -St. Georgener Weinfest

Fr., 31. – Mo., 03. August 2020
Markgräfler Weinfest, Staufen

MESSEN

Sa., 4. – So., 5. April 2020*
Baden Württemberg Classics, Duisburg

Sa., 18. – So., 19. April 2020*
Baden Württemberg Classics, Dresden

Fr., 8. – So., 10. Mai 2020
Baden Spirits, Offenburg

*Als Vorsichtsmaßnahme zur Eindämmung des Coronavirus/COVID-19 voraussichtlich abgesagt.

* Gültig bis zum 30.04.2020, nur solange der Vorrat reicht.