

#verkostung #weine



Sweets for my sweet

- Das Wort «Restsüße» ist tatsächlich ein wichtiger vinologischer Begriff, denn er bezeichnet den nicht vergorenen Zucker im Wein. Das können technisch gesehen unterschiedliche Arten von Zucker sein. Zum einen solche, die von den Hefen während der Gärung nicht in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt wurden, oder zum anderen Zuckerarten wie Glukose oder Fruktose, die der Winzer absichtlich nicht vergären lassen wollte.
- Gemessen wird der verbleibende Zucker im Wein in Gramm pro Liter. Weine mit weniger als vier Gramm Restzucker pro Liter bezeichnet man in Deutschland als trocken.
- Halbtrockene Weine dürfen bis zu zwölf Gramm Restzucker je Liter aufweisen, oder sogar bis zu 18 Gramm je Liter, wenn dabei der Restzuckergehalt den Säuregehalt nicht um mehr als zehn Gramm übersteigt.
- Liebliche Weine haben einen Restzuckergehalt, der die für halbtrockene Weine festgelegten Werte übersteigt, aber höchstens 45 Gramm pro Liter Wein erreicht.
- Die Angabe «süß» ist erst ab 45 Gramm Zucker pro Liter Wein zulässig.
- Oft findet man auf Weinetiketten auch die Bezeichnung «feinherb». Diese eigentlich inoffizielle Geschmacksrichtung ist nicht eindeutig definiert, wird geschmacklich aber zumeist zwischen halbtrocken und lieblich eingeordnet. Obwohl sie nicht offiziell weinrechtlich reglementiert ist, erfreut sie sich zunehmender Beliebtheit.

## Verkosten, wo andere genießen: Das Gasthaus Hotel Adler

Das Gasthaus «Hotel Adler» liegt einerseits auf dem Land in Brackenheim-Botenheim, andererseits doch mittendrin. Als Ausgangspunkt für (Wein-)Entdeckungsreisen bietet sich das Hotel idealerweise an, bis zu den Weingärtnergenossenschaft in Clebronn-Güglingen, Stromberg-Zabergäu oder auch Lauffen am Neckar sind es nur wenige Kilometer. Die Weine lassen sich natürlich auch direkt vor Ort im Restaurant probieren, wo sie neben anderen erstklassigen Gewächsen die traditionelle schwäbische Küche des Hauses begleiten. Wobei traditionell nur die halbe Wahrheit ist, im «Adler» Botenheim wartet eine schwäbische Küche mit welt-offenem Blick. Das heißt: Erstklassige, regionale Kochkunst trifft auf internationale Einflüsse, Bewährtes auf Überraschendes. Und die Weine lassen sich auch glasweise zu den einzelnen Gerichten genießen, die Karte der offenen Weine ist ein weiteres Highlight. Insgesamt steht der «Adler» für eine moderne Küche, die ihre Wurzeln nicht verleugnet und bei der mit Liebe und Leidenschaft immer frisch und saisonal gekocht wird. Handgeschabte Spätzle, Maultaschen aus eigener Produktion, jede Sauce wirklich gekocht und nicht aus dem Päckchen. Das sollte ja eigentlich überall in der Gastronomie selbstverständlich sein, im «Adler» ist es das. Selbstverständlich.

Genießen lassen sich die Kreationen entweder in der liebevoll restaurierten, historischen Gaststube oder, bei schönem Wetter, im großzügigen und gemütlichen Innenhof. Auch hier findet sich der persönliche Stil von Familie Rembold in vielen liebevollen Details, lassen Sie sich unbedingt das Frühstücksbuffet zeigen. Die Art und Weise, wie aus zwei alten Haustüren ein modernes und individuelles Unikat entstanden ist, dürfte einmalig sein. Wenn Sie es sehen, verstehen Sie, was wir meinen.

Seit über 50 Jahren ist die Familie Rembold mit Leib und Seele für ihre Gäste da. Ganz gleich, ob es nur eine kurze Stippvisite ist oder ein ausführlicher Urlaub im Zabergäu, im «Adler» erwarten den Reisenden gepflegte Gastlichkeit, eine wirklich familiäre Atmosphäre und ein ganz besonderes Ambiente, das sich zu entdecken lohnt.



Ein Wein für echte  
Rotweintrinker



### Lauffener Weingärtner eG 2019 Mundelsheimer Trollinger Kabinett halbtrocken

10,8 Vol.-%

Unverkennbare Nase mit Erdbeere und zarter Kirschfrucht, auch Brombeere, schön sauber und trinkfreudig. Süße kaum wahrnehmbar, perfekt eingebunden, Säure harmonisch abgestimmt. Jetzt richtiger Genusszeitpunkt.

Preis: 5,70 Euro

[www.lauffener-wein.de](http://www.lauffener-wein.de)

### Remstallkellerei eG 2018 Trollinger «T» fruchtig

11,5 Vol.-%

«Fruchtig» trifft es hier wirklich, deutliche Sauerkirsnote, Rote Johannisbeere, dazu kommt Mandel. Im Mund leichtes Gerbstoffgitter, zart adstringierend, feingliedrig, vor allem aber schöner Zug. Dank angenehmer Säure regelrecht erfrischend.

Preis: 4,80 Euro | [www.remstallkellerei.de](http://www.remstallkellerei.de)

### Württembergische Weingärtner- Zentralgenossenschaft eG Schwarzes Riesling feinherb

11,5 Vol.-%

Dunkle Aromatik, der Wein duftet tatsächlich nach Rotwein. Brombeere, schwarze Träuble, auch eine Spur Tabak und Zeder. Kompletter Wein, tiefgründig, vielschichtig, zeigt einige Tiefe. Lädt dazu ein, ihn im Mund verweilen zu lassen.

Preis: 4,52 Euro | [www.wzg-weine.de](http://www.wzg-weine.de)



**Weingärtner Markelsheim eG**  
**2018 Markelsheimer Tauberberg**  
**Schwarzriesling lieblich**  
**12,5 Vol.-%**

Das Alter schadet ihm nicht. Intensive, dunkellila Farbe. In der Nase Holunderbeersaft, reife Schwarzkirsche, Saft und Struktur zugleich. Bleibt lang haften, ist immer beherzt kraftvoll, ohne aufdringlich zu sein.  
**Preis: 6,40 Euro**  
[www.markelsheimer-wein.de](http://www.markelsheimer-wein.de)

**Felsengartenkellerei Besigheim eG**  
**2020 Schwarzriesling lieblich**  
**12,5 Vol.-%**

Verhaltene Nase, leichte Beerenaromatik, etwas Lakritz. Im Mund mit angedeuteter Fülle, bleibt jedoch straff in der Mundmitte. Wieder dunkle Frucht am Gaumen, ganz leichte Gerbstoffnote, bleibt immer geschmeidig und generös.  
**Preis: 7,59 Euro**  
[www.felsengartenkellerei.de](http://www.felsengartenkellerei.de)

**Weingärtnergenossenschaft Metzingen**  
**2018 Metzinger Hofsteige**  
**Spätburgunder lieblich**  
**12,5 Vol.-%**

Erwachsene Aromatik, eine erste Reife deutet sich an. Eine Spur Zeder, dunkle Beeren in der Nase, auch heller Tabak. Im Mund mit Schmelz, am Gaumen saftig, wieder die dunkle Frucht, ganz zartes Tannin.  
**Preis: 7,90 Euro | www.wein-metzingen.de**

**Weingärtnergenossenschaft**  
**Hohenneuffen-Teck eG**  
**Spätburgunder Spätlese**  
**12,0 Vol.-%**

Startet mit ruhiger, verschlossener Nase, braucht unbedingt Luft. Dann Kirsche, Lakritz, schwarzer Tee. Ähnlich auch im Mund, dunkle Frucht trifft auf zarte Gerbstoffe. Bleibt schön haften am Gaumen, langanhaltend.  
**Preis: 7,50 Euro**  
[www.weingartner-neuffen.de](http://www.weingartner-neuffen.de)

**Weinkellerei Hohenlohe eG**  
**2020 Spätburgunder Kabinett**  
**halbtrocken**  
**12,5 Vol.-%**

Überraschend kräuterwürzige Nase, Rosmarin, Thymian, darunter die schwarze Frucht. Im Mund auch mit Frucht, dazu kommt ein deutliches Gerbstoffgitter. Erwachsener Rotwein, der auch bei Tisch groß aufspielen dürfte.  
**Preis: 5,60 Euro**  
[www.weinkellerei-hohenlohe.de](http://www.weinkellerei-hohenlohe.de)

**Collegium Württemberg**  
**2019 Uhlbacher Götzenberg**  
**Spätburgunder feinherb**  
**12,5 Vol.-%**

Das hat Klasse: im Mund mit Frucht und Struktur, zeigt Komplexität und Tiefe. Sehr gute Säure, hält den Körper und die Frucht auf Trab. Perfekt eingebundene Gerbstoffe, wie eine Faust im Samthandschuh.  
**Preis: 7,20 Euro**  
[www.collegium-wirtemberg.de](http://www.collegium-wirtemberg.de)

**Genossenschaftskellerei Heilbronn eG**  
**2020 HN Spätburgunder BA lieblich**  
**9,5 Vol.-%**

Ein ganz außergewöhnlicher Wein. In der Nase mit viel Kirsche, sowohl Sauer- wie auch Herzkirsche. Natürlich mit deutlicher Süße, die aber nicht aufdringlich wirkt, sondern bestens eingebaut ist. Perfekt zum Dessert mit Schokolade – oder auch anstatt!  
**Preis: 27,37 Euro | www.wg-heilbronn.de**

**Bottwartaler Winzer eG**  
**2018 Pinot Noir Black Edition amabile**  
**13,0 Vol.-%**

Duftet intensiv nach Sauerkirsche, dazu kommen dunkle Noten wie Zeder und Tabak. Im Mund mit guter Frische, auch Gerbstoff, darunter Weichselkirsche. Zeigt eine gewisse Strenge im Finale, packt zu, hat Kraft.  
**Preis: 8,90 Euro**  
[www.bottwartalerwinzer.de](http://www.bottwartalerwinzer.de)

**Weingärtner Esslingen eG**  
**2020 Postmichel Spätburgunder**  
**Ebene 3**  
**12,5 Vol.-%**

Ganz leichte Holznote zu Beginn, dann kommen Schwarztee und auch Kirsche dazu. Im Mund dann überraschend frisch und schlank, vitale Säure, lebhaft, sogar eine leichte Mineralität. Man kann sagen, er tänzelt auf der Zunge.  
**Preis: 5,70 Euro**  
[www.weingartner-esslingen.de](http://www.weingartner-esslingen.de)

Perfekt für den Abend zu zweit

Ein Wein für Feinschmecker



**Weingärtner Cleeborn Güglingen eG**  
**2020 Lemberger fein & fruchtig**

9,5 Vol.-%  
 In der Nase Cassis, grüner Tee, etwas Zeder. Im Mund mit Schmelz und Frucht, durchaus erfrischend, schlank, sanfte Gerbstoffe. Ist noch recht jung, bis Weihnachten sollte er etwas ruhiger sein und zur Weihnachtsgans perfekt munden.

Preis: 5,70 Euro  
[www.cleebornner-weinshop.de](http://www.cleebornner-weinshop.de)

**Lembergerland Kellerei Rosswag eG**  
**2020 Lemberger Kabinett halbtrocken**

11,5 Vol.-%  
 Duftet dunkel in der Nase, warme Gewürze, Zimt, Kardamom, schwarzer Pfeffer. Im Mund setzt sich zunächst die frische Frucht durch, im Abgang dann wieder die dunklen Noten. Ein vielschichtiger Wein, der auch als Solist überzeugen kann.

Preis: 5,95 Euro | [www.lembergerland.de](http://www.lembergerland.de)

**Weinkonvent Dürrenzimmern eG**  
**2020 Cellarius Lemberger halbtrocken**

12,0 Vol.-%  
 Zeigt schon im ersten Moment viel Kirsche, auch Veilchen, insgesamt ein wenig duftig. Im Mund mit schöner Frische, lebhaft, auch eine Spur Gerbstoff. Bleibt schlank und zurückhaltend, nicht vordergründig. Eleganz statt Kraft ist das Motto.

Preis: 6,90 Euro  
[www.weinkonvent-duerrenzimmern.de](http://www.weinkonvent-duerrenzimmern.de)

**Weinmanufaktur Untertürkheim eG**  
**2019 Lemberger feinherb**

12,0 Vol.-%  
 Leuchtendes Kardinalrot im Glas, duftet nach saftigen Kirschen und Zigarrenkiste. Im Mund sehr frisch, lebendige Säure, ist animierend trinkfreudig, endet mit leichten Gerbstoffen. Sehr kompletter, gastronomischer Wein.

Preis: 8,10 Euro | [www.weinmanufaktur.de](http://www.weinmanufaktur.de)

**Weingärtner Cleeborn Güglingen eG**  
**2019 Lemberger «S» lieblich**

11,5 Vol.-%  
 Viel dunkle Würze in der Nase, Brombeere, auch Holunderbeere. Im Mund ausgeglichen, gut ausbalanciert zwischen Frucht, Körper und Säure. Macht einfach Spaß, hat trotzdem Anspruch. Toller Wein.

Preis: 9,00 Euro  
[www.cleebornner-weinshop.de](http://www.cleebornner-weinshop.de)

**WG Sternenfels eG**  
**2020 Trollinger mit Lemberger halbtrocken**

12,0 Vol.-%  
 In der Nase die typische Beerenfrucht, dazu gesellt sich Kakao, auch ein Hauch Zimt ist dabei. Im Mund mit mittlerem Körper, bleibt schlank und fokussiert, hat zwar etwas Gerbstoff an den Zähnen, ist aber im Grunde unkompliziert und geradeaus.

Preis: 4,90 Euro | [www.wg-sternenfels.de](http://www.wg-sternenfels.de)

**Weingärtnergenossenschaft Hedelfingen eG**

**2019 Lenzenberg Lemberger mit Trollinger halbtrocken**

11,9 Vol.-%  
 In der Nase sofort mit intensiven Noten von Kirsche, Schwarztee, Gartenkräutern – ein interessanter Mix. Im Mund ähnlich vielschichtig, hat Gerbstoff, Frucht, ist auch leicht mineralisch. Süße zum Ende hin spürbar, dennoch ausgewogen.

Preis: 5,10 Euro | [www.wg-hedelfingen.de](http://www.wg-hedelfingen.de)

**Weinkellerei Hohenlohe eG**  
**2020 Schwarzriesling mit Samtrot Qualitätswein fruchtig**

12,0 Vol.-%  
 Klares Rubinrot mit dunklen Reflexen. Die Nase zunächst rauchig-würzig, mit Luft kommt Schwarzkirsche dazu. Im Mund saftig, mit festem Fruchtkern, dunkelwürzig. Markante Gerbstoffe, eindeutig kein «Weinchen». Animierend, ruft laut nach kräftiger Speisebegleitung!

Preis: 5,00 Euro  
[www.weinkellerei-hohenlohe.de](http://www.weinkellerei-hohenlohe.de)

**Heuchelberg Weingärtner eG**  
**2019 Samtrot mit Lemberger lieblich**

11,5 Vol.-%  
 Zeigt in der Nase eher helle Beerenaromatik, sogar eine Spur Himbeere ist zu entdecken. Leichtfüßig auch im Mund, helle Beeren, ganz zarte Gerbstoffe, angenehm trinkfreudig. Gerne auch ein wenig kühlen!

Preis: 4,88 Euro | [www.heuchelberg.de](http://www.heuchelberg.de)

Ideal für Wildgerichte



**Weinkonvent Dürrenzimmern eG**  
**2020 Klosterhof Samtrot mit Schwarzriesling fruchtig**  
12,5 Vol.-%

Zur typischen Kirscharomatik kommen dunkle Blüten, Malve, Hibiskus. Die finden sich auch im Mund wieder, leicht, fast ätherisch, mit grundsolider Basis von Gerbstoff und Mineralität. Äußerst delikater Rotwein.  
**Preis: 5,20 Euro**  
[www.weinkonvent-duerrenzimmern.de](http://www.weinkonvent-duerrenzimmern.de)

**Weingärtnergenossenschaft Metzingen eG**  
**2019 Metzinger Hofsteige Spätburgunder mit Schwarzriesling halbtrocken**  
12,0 Vol.-%

Kraftvoll, würzige Nase, Beerenfrucht, Fleischextrakt. Im Mund mit derselben Mischung aus Frucht und Würze. Vielseitig im Mund, variabel bei Tisch. Vom Menü bis zum Vesper schafft er alles.  
**Preis: 7,20 Euro | [www.wein-metzingen.de](http://www.wein-metzingen.de)**

**Bottwartaler Winzer eG**  
**2019 Vinian Trollinger mit Acolon halbtrocken**  
11,5 Vol.-%

Ein ganzer Korb von Brombeere und Cassis in der Nase, auch eine Spur rote Paprika, leichte Würze. Im Mund dann mit dunkler Frucht, schöne Dichte in der Mundmitte, hat Kraft, Würze, und Länge.  
**Preis: 5,60 Euro**  
[www.bottwartalerwinzer.de](http://www.bottwartalerwinzer.de)

*Ein Schmeichler und Charmeur*



*Spitzenwein für kleines Geld*

**Collegium Württemberg**  
**2020 Frische Grade° grad X Rotwein-Cuvée feinherb**  
12,5 Vol.-%

Duftet sehr konzentriert und dunkelwürzig, da sind Holunderbeeren, Brombeeren, dazu kommt Holzwürze. Im Mund sehr dicht, fest, dunkle Kraft, sogar Herrenschokolade. Macht auch bei einer Zigarre nicht schlapp.  
**Preis: 6,50 Euro**  
[www.collegium-wirtemberg.de](http://www.collegium-wirtemberg.de)

**Lembergerland Kellerei Rosswag eG**  
**2019 Ross Black Beauty halbtrocken**  
10,5 Vol.-%

In der Nase dunkle Kirsche, dazu ein Hauch Jod, Minze. Das komplexe Niveau findet sich auch im Mund wieder, Beerenfrucht, deutliche Gerbstoffe, langes Finale. Ein Fundstück für Freunde reichhaltiger Rotweine.  
**Preis: 4,90 Euro | [www.lembergerland.de](http://www.lembergerland.de)**

**Heuchelberg Weingärtner eG**  
**Date me Rotwein halbtrocken**  
12,0 Vol.-%

Enorm viel Kirschfrucht zu Beginn, mit Luft kommt Schwarztee dazu. Im Mund ausgewogen, zugänglich, die Frucht steht im Vordergrund. Trinkt sich sehr unkompliziert, der klassische Wein für jedes Vesper.  
**Preis: 5,89 Euro | [www.heuchelberg.de](http://www.heuchelberg.de)**



**Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft eG**

**Opa Günther feinherb**  
12,5 Vol.-%

Steht auffallend dunkelviolett im Glas. In der Nase wenig Frucht, dafür Schwarztee, Zeder, Wildfleisch. Auch im Mund auf der kraftvoll intensiven Seite, sehr dicht, tiefgründig, es kommt auch Tannin dazu.

**Preis: 4,82 Euro | [www.wzg-weine.de](http://www.wzg-weine.de)**

**Weinkonvent Dürrenzimmern eG**  
**Only Red**  
12,5 Vol.-%

Kräftiges Purpur im Glas. In der Nase Brombeere, Fleischextrakt, Zeder. Im Mund zunächst überraschend frisch, lebhaft Säure, vital. Trägt den Wein in jeden Winkel des Mundes. Opulent, ohne schwer zu sein.

**Preis: 6,90 Euro**  
[www.weinkonvent-duerrenzimmern.de](http://www.weinkonvent-duerrenzimmern.de)

**Weingärtner Esslingen eG**  
**Oifach Guat**  
12,3 Vol.-%

Erwachsene Rotweinnase, Leder, Zeder, Schwarzkirsche. Das setzt sich im Mund fort, dicht, gehaltvoll, ausladend. Dabei ist er nicht schwer oder opulent, sondern fokussiert und präzise auf der Zungenmitte.

**Preis: 7,60 | [www.weingaertner-esslingen.de](http://www.weingaertner-esslingen.de)**

#verkostung #weine

Nicht nur für  
«junge» Leute

Favorit  
der Verkoster

Mein lieber  
Scholli



**Weingärtnergenossenschaft  
Hohenneuffen-Teck eG**  
**Easy Red fruchtig**

11,0 Vol.-%

Die Nase deutet es mit saftiger Beerenfrucht schon an: unkomplizierter Spaß im Glas, zugängliche Art, viel Beerenfrucht, ganz sanftes Tannin, zarte Restsüße. Und, auch wenn der Name jung klingt, daran haben auch Ältere ihren Spaß.

Preis: 5,50 Euro

[www.weingaertner-neuffen.de](http://www.weingaertner-neuffen.de)

**Weingärtner Marbach eG**  
**2018 Dichterfürst Rotwein lieblich**  
11,5 Vol.-%

Dunkel im Glas, dunkel in der Nase: Schwarzkirsche trifft auf Zigarrenkiste. Im Mund dann eher die Mischung aus Kirsche und Schokolade, endet leicht süß. Entfernt erinnert es an Mon Chéri – was ja nichts Schlechtes ist.

Preis: 5,90 Euro

[www.weingaertner-marbach.de](http://www.weingaertner-marbach.de)

**Winzer vom Weinsberger Tal eG**  
**Bergrebell Rotwein**  
12,0 Vol.-%

Sehr dunkles Lila im Glas. Zeigt dann viel Würze in der Nase, vor allem Kräuter wie Salbei, Thymian, auch Zeder. Im Mund zugänglicher, hat Frucht, bleibt dennoch schlank und trinkfreudig.

Preis: 5,95 Euro

[www.weinsbergertal-winzer.de](http://www.weinsbergertal-winzer.de)

**Weingärtner Marbach eG**  
**Tobias Mayer Rotwein Cuvée**  
**halb trocken**

12,5 Vol.-%

Ein Fest für Fruchtfans: Holunderbeere trifft Cassis, viel dunkle Frucht in der Nase. Im Mund ganz ähnlich, Schwarze Johannisbeere, lebendige Säure, etwas Gerbstoff. Perfekt zum Wildbraten oder auch zum rosa gebratenen Steak.

Preis: 6,90 Euro

[www.weingaertner-marbach.de](http://www.weingaertner-marbach.de)

**Weinmanufaktur Untertürkheim eG**  
**2018 Cuvée Rouge feinherb**  
11,5 Vol.-%

In der Nase eine Mixtur aus Schwarztee, Holunderbeere und Zedernholz, sehr ansprechend. Im Mund wirkt er freundlich, wieder die intensive Frucht, dazu kommt vitale Säure, insgesamt sehr schöner Trinkfluss.

Preis: 10,40 Euro | [www.weinmanufaktur.de](http://www.weinmanufaktur.de)

**Lauffener Weingärtner eG**  
**2019 Lauffener Weingärtner Lesestoff**  
**Rotwein Cuvée halb trocken**  
12,5 Vol.-%

Steht sehr dunkel im Glas, umso größer ist die Überraschung in der Nase und im Mund: sehr zugänglich, dunkle Kirsche trifft auf schlanken Körper, trinkt sich sehr einfach, ist beinahe erfrischend und kein Monster.

Preis: 7,00 Euro | [www.lauffener-wein.de](http://www.lauffener-wein.de)

**Heuchelberg Weingärtner eG**  
**Für Weltretter halbtrocken**

12,5 Vol.-%

Nicht von der ungewöhnlichen Verpackung blenden lassen – das ist richtiger Rotwein! Deutlicher Holzeinfluss, Zeder, aber auch Brombeere und Hagebutten. Im Mund mit dunkler Fruchtwürze, sanftes Gerbstoffnetz. Bleibt haften.

Preis: 7,97 Euro | [www.heuchelberg.de](http://www.heuchelberg.de)

**Genossenschaftskellerei Heilbronn eG**  
**Weinberg Cuvée Rot halbtrocken**  
12,0 Vol.-%

Deutet schon in der Nase an, worum es geht: Schwarzkirsche, etwas Lakritz, auch Schwarztee. Im Mund mit leichter Süße, die Säure bringt das Ganze in die richtige Balance.

Preis: 4,88 Euro | [www.wg-heilbronn.de](http://www.wg-heilbronn.de)

**Remstalkellerei eG**  
**Primo #1 Cuvée Rot**  
12,5 Vol.-%

Bringt alle Typen von Rotweintrinkern an einen Tisch: dunkle, würzige Nase, Kräuter, Zeder, auch Brombeere, sehr vielschichtig. Die Komplexität dann auch im Mund, fast trocken, dennoch mit Schmelz.

Preis: 7,90 Euro | [www.remstalkellerei.de](http://www.remstalkellerei.de)

# Des Rätsels Lösung: Schillerwein Berühmter Württemberg

Im Glas leuchtet er lachsfarben, daher wird Schillerwein häufig für einen Rosé gehalten. Tatsächlich ist er ein Rotling, zählt also zur vierten Weinart, die es in Deutschland neben Rosé, Rot- und Weißwein gibt. Seine Besonderheit besteht darin, dass er aus einem Verschnitt von Rotwein- und Weißweinträumen entsteht, die zur gleichen Zeit geerntet, vor der Maische vermengt und zusammen gekeltert werden. Für die Herstellung von Schillerwein, der Württemberger Spielart des Rotling, dürfen nur Trauben verwendet werden, die im Anbaugebiet Württemberg wachsen. Außerdem muss er mindestens der Qualitätsstufe QbA entsprechen. Welche Rebsorten der Winzer in welchem Verhältnis mischt, bleibt ihm überlassen. Daher ist der Schillerwein sehr variabel. Zu Lebzeiten Friedrich Schillers war er gar die bedeutendste Weinsorte. Als echter Schwabe schätzte auch der Dichter diesen lieblichen Tropfen seiner Heimat. Dennoch ist er nicht der Namenspate. Die Bezeichnung geht auf die unterschiedlichen Farbtonungen der einzelnen Traubengattungen zurück, die dem Wein eine schillernde Farbe verleihen. Richtig ist Antwort C.

Freuen dürfen sich über unser Grillpaket mit sechs Flaschen die folgenden Gewinnerinnen und Gewinner:

- Paul Nienaber, Glücksburg
- Karin Felme, Hersbruck
- Anne Renner, Frankfurt am Main
- Olga Roslyakova, Hamburg
- Timm Stoffers, Süßen
- Nik Walburger, Landensberg
- Anja Klein, Bretten
- Angelika Oexl, Dietfurt
- Marietta Stamou, Backnang
- Marvin Hagel, Korntal-Münchingen

## Württembergische Weingärtner-Zentralgenossenschaft eG SÜSS & FRUCHTIG Cuvée Rot süß 6,0 Vol.-%

Strahlendes Dunkelrot im Glas. Zeigt in der Nase dunkle Frucht, aber auch Tannenholz, im Mund mit frischer, fruchtiger Säure, sehr schlank, die Süße ist gut eingebunden. Feine, leicht herbe Noten im Abgang.

Preis: 4,40 Euro | [www.wzg-weine.de](http://www.wzg-weine.de)

## Weingärtner Markelsheim eG 2018 Trollinger 3 Stern trocken 11,5 Vol.-%

Ungewöhnliche Nase, eindeutig Hagebuttenmark und Schokolade. Im Mund zunächst mit frischer Art, vielleicht Weichselkirsche, auch etwas Gerbstoff. Harmonisch, trinkt sich herrlich unkompliziert und leichtfüßig. Endet nahezu trocken.

Preis: 6,20 Euro

[www.markelsheimer-wein.de](http://www.markelsheimer-wein.de)

## Weingärtner Markelsheim eG 2018 Markelsheimer Tauberberg Acolon lieblich 11,5 Vol.-%

Sehr dunkel im Glas, undurchdringlich. In der Nase Zeder, leicht fleischig, Bitterschokolade. Dann mit Holunderbeersaft, wieder Schokolade, etwas Tannin. Bleibt gut im Mund haften.

Preis: 5,90 Euro

[www.markelsheimer-wein.de](http://www.markelsheimer-wein.de)

## Amthof12 – Weingärtner Oberderdingen-Knittlingen eG 2020 Portugieser feinherb 12,0 Vol.-%

Ausdrucksvolle Nase, sogar eine Spur Graphit findet sich neben dunkler Beerenfrucht und etwas Zeder. Im Mund dann leichtfüßig, vor allem dominiert satte Kirschrucht. Und trotzdem markante Gerbstoffe.

Preis: 4,90 Euro | [www.amthof12.de](http://www.amthof12.de)

## WG Sternenfels eG 2020 Portugieser halbtrocken 12,0 Vol.-%

Transparentes Lila im Glas. Duftet nach frisch geschlagenem Holz, dazu kommt Schwarzkirsche. Im Mund ausgewogen, nur leichte Süße, sauber eingebunden. Hinterlässt Frische im Mund.

Preis: 4,00 Euro | [www.wg-sternenfels.de](http://www.wg-sternenfels.de)

## Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen-Teck eG 2017 Portugieser dr Jong 11,5 Vol.-%

Ungewöhnliches Bouquet: englische Teerose in der Nase, duftig, dazu kommt rote Beerenfrucht. Relativ schlank, fokussiert, nicht ausladend im Mund. Zarte Rotfruchtigkeit, sogar Malve, auch am Gaumen. Ein feiner Wein.

Preis: 5,20 Euro

[www.weingaertner-neuffen.de](http://www.weingaertner-neuffen.de)



#verkostung #weine

Besser gleich  
6 Flaschen  
einlagern



**Weingärtnergenossenschaft Metzingen eG**  
**2019 Metzinger Hofsteige Samtrot halbtrocken**  
**11,5 Vol.-%**  
Duftige Nase, zur Johannisbeere kommen duftige Noten von Malve und Hibiskus. So zart, wie er riecht, ist er auch im Mund: feine Frucht, Eleganz, zarte Säure, seidige Gerbstoffe. Pure Silkyness!  
**Preis: 7,90 Euro | [www.wein-metzingen.de](http://www.wein-metzingen.de)**

**Felsengartenkellerei Besigheim eG**  
**2020 Samtrot lieblich**  
**12,0 Vol.-%**  
Der Wein ist hell und transparent im Glas. In der Nase helle, rote Blüten, Hibiskus. Süße Johannisbeere und Erdbeere dann im Geschmack, zeigt sich stets leichtfüßig.  
**Preis: 5,99 Euro**  
**[www.felsengartenkellerei.de](http://www.felsengartenkellerei.de)**

**Genossenschaftskellerei Heilbronn eG**  
**2019 Edelis Samtrot Kabinett lieblich**  
**11,5 Vol.-%**  
Duftet nach Malvenblüten, dazu kommt auch heller Tee. Im Mund zunächst mit leichter Beerensüße, dann kommt eine Spur Gerbstoff dazu. Bleibt aber immer elegant und fein, ein zartgliedriger Wein.  
**Preis: 6,07 Euro | [www.wg-heilbronn.de](http://www.wg-heilbronn.de)**

**Weinkellerei Hohenlohe eG**  
**2020 Samtrot Spätlese fruchtig**  
**12,5 Vol.-%**  
Eine saubere Beerennase mit Brombeere und Johannisbeere. Im Mund mit einem Hauch von Mehrfruchtmarmelade, die deutliche Süße trifft dann auf etwas Herbes, leichte Gerbstoffe.  
**Preis: 7,30 Euro**  
**[www.weinkellerei-hohenlohe.de](http://www.weinkellerei-hohenlohe.de)**

**Lauffener Weingärtner eG**  
**2019 Lauffener Katzenbeißer Samtrot Kabinett halbtrocken**  
**11,8 Vol.-%**  
Fliederbeersaft und Brombeere in der Nase. Schöne Fruchtigkeit dann auch im Mund, dazu kommt eine leichte Holzwürze, sogar Lakritze. Kleidet den ganzen Mundraum aus, ist dennoch frisch und zugänglich.  
**Preis: 5,60 Euro | [www.lauffener-wein.de](http://www.lauffener-wein.de)**

**Winzer vom Weinsberger Tal eG**  
**2018 Samtrot Spätlese**  
**13,5 Vol.-%**  
In der Nase zeigen sich neben der Kirschfrucht auch rote Blüten, vor allem Malve. Im Mund nicht ganz so duftig, sondern mit viel frischer Beerennase, auch Gerbstoff. Kann sicher noch ein wenig reifen.  
**Preis: 7,95 Euro**  
**[www.weinsbergertal-winzer.de](http://www.weinsbergertal-winzer.de)**

**Winzer vom Weinsberger Tal eG**  
**2020 Samtrot «Junge Linie» lieblich**  
**12,0 Vol.-%**  
Helle Beerenfrucht in der Nase, auch Blüten, fein und duftig. Im Mund mit eleganter Süße im Kern, darum etwas Gerbstoff. Die Säure ist zurückhaltend, der Wein legt sich geschmeidig auf den Gaumen.  
**Preis: 5,95 Euro**  
**[www.weinsbergertal-winzer.de](http://www.weinsbergertal-winzer.de)**

**Bottwartaler Winzer eG**  
**2019 Premium Samtrot halbtrocken**  
**11,5 Vol.-%**  
Sehr hell im Glas, leichtfüßig in der Nase. Viel Hibiskus und Hagebutte. Im Mund nur mit ganz leichtem Gerbstoff. Bleibt zurückhaltend, feingliedrig, nie vordergründig. Ein Wein, dem man zuhören muss.  
**Preis: 6,45 Euro**  
**[www.bottwartalerwinzer.de](http://www.bottwartalerwinzer.de)**

**Weingärtner Marbach eG**  
**2018 Marbacher Neckarhölde Samtrot halbtrocken**  
**12,0 Vol.-%**  
Im Glas zeigt sich ein leichtes, transparentes Rot. In der Nase duftet es nach Rosenblüten und Mandeln, sehr elegant. Im Mund mit fruchtigen Johannisbeeren, feine lebhaft Säure, feingliedrige Art. Bleibt schön am Gaumen hängen.  
**Preis: 6,90 Euro**  
**[www.weingaertner-marbach.de](http://www.weingaertner-marbach.de)**

**Collegium Württemberg eG**  
**2019 Edition Württemberg Samtrot**  
**feinherb**

12,5 Vol.-%

Transparentes Rot im Glas, in der Nase zart blütenduftig, aber auch Mandelaromen. Im Mund ebenfalls leicht und feingliedrig, dazu kommt aber ein deutlicher Gerbstoff. Das macht den Wein interessant und vielschichtig.

**Preis: 7,90 Euro**

[www.collegium-wuerttemberg.de](http://www.collegium-wuerttemberg.de)

**Fellbacher Weingärtner eG**  
**2019 Samtrot C fruchtig**

12,0 Vol.-%

Schönes helles Rubinrot im Glas. Zur Frucht von roten Beeren und Kirschen kommt feine Kräuterwürze in die Nase. Im Mund wirkt er trockener, als er ist, die Süße ist sehr schön eingebaut. Ein geschmeidiger Tropfen.

**Preis: 6,70 Euro | [www.fellbacher-weine.de](http://www.fellbacher-weine.de)**

**Weingärtnergenossenschaft**  
**Rohracker eG**

**2020 Heroldrebe halbtrocken**

12,5 Vol.-%

Sehr intensive Nase, zur Beerenfrucht kommen leicht fleischige Noten, Bouillon. Im Mund eher trocken vom Gefühl her, der Wein hat Gerbstoff, Struktur, auch Tiefe. Für die Gewichtsklasse eine ganz schöne Länge.

**Preis: 6,50 Euro | [www.wg-rohracker.de](http://www.wg-rohracker.de)**

*Eine echte Delikatesse*



**Lembergerland Kellerei Rosswag eG**  
**2020 Muskattrollinger halbtrocken**

11,5 Vol.-%

Deutlicher Duft von Malvenblüten, intensiv und sehr ansprechend. Die Duftigkeit setzt sich im Mund fort, ganz leicht, fast tänzelnd ist der Wein, und das auf solider Gerbstoffbasis. Ein wirklich interessanter Tropfen.

**Preis: 6,50 Euro | [www.lembergerland.de](http://www.lembergerland.de)**

**Weinmanufaktur Untertürkheim eG**  
**2020 Muskat-Trollinger feinherb**

11,5 Vol.-%

Leuchtend, hell im Glas. In der Nase eine Mischung aus Hibiskustee und Roter Johannisbeere. Leichtes CO<sub>2</sub>, wieder eine feine, fast zarte Art am Gaumen, darunter das feste Gerbstoffkorsett. Komplex und interessant.

**Preis: 9,10 Euro | [www.weinmanufaktur.de](http://www.weinmanufaktur.de)**

**Felsengartenkellerei Besigheim eG**  
**2020 Muskat-Trollinger lieblich**

11,5 Vol.-%

Ganz helles Rot im Glas, nahezu transparent. In der Nase dann frischer Kirschsafft, dass gleiche Geschmackserlebnis dann auch im Mund. Sehr lieblich, einschmeichelnd, umspielt die Zunge mit Frucht und Charme.

**Preis: 6,99 Euro**  
**[www.felsengartenkellerei.de](http://www.felsengartenkellerei.de)**

**Remstallkellerei eG**  
**2019 Muskattrollinger «MT» fruchtig**

11,0 Vol.-%

Duftet deutlich nach Hibiskustee und Lavendelhonig, leichtfüßig und elegant. Im Mund setzt sich der transparente, seidige Eindruck fort. Nur leichte Beerenfruchtnoten, beinahe schwebend, ätherisch.

**Preis: 5,95 Euro | [www.remstallkellerei.de](http://www.remstallkellerei.de)**

**Fellbacher Weingärtner eG**  
**2018 Fellbacher Lämmli**  
**Spätburgunder «P» Auslese lieblich**

12,5 Vol.-%

Im Glas mit wirklich dunkler Farbe, auch in der Nase vor allem dunkle Würze. Der Holzeinfluss ist spürbar, ein Spur Unterholz zeigt sich, insgesamt viel Kraft und Dichte. Ziemliche Länge, sehr erwachsener, fast maskuliner Wein.

**Preis: 13,50 Euro**  
**[www.lauffener-wein.de](http://www.lauffener-wein.de)**