Notizen:

PROBENLISTE

zur

FACHLICHEN WEINPROBE

„Brot und Wein“

Interpretation:
Ingo Swoboda
Eltville

Martin Dries
Backhaus Dries, Rüdesheim

Freitag, 18. Januar 2008, 14.00 Uhr
im „Haus des Gastes“, Kiedrich, anlässlich der

51. RHEINGAUER WEINBAUWOCHE

Veranstaltet von dem
BUND RHEINGAUER
WEINBAU-FACHSCHULABSOLVENTEN e.V.
Eltville am Rhein

in Zusammenarbeit mit dem
REGIERUNGSPRÄSIDIUM DARMSTADT
Dezernat
WEINBAUAMT MIT WEINBAUSCHULE
Eltville am Rhein

Podium – Ausschenker - Reserve

I. LEHRWEINPROBE

Terroir der hessischen Weinbaugebiete –
Boden schmecken

Interpretation: Stefan Muskat, Fachgebiet Bodenkunde,
Forschungsanstalt Geisenheim

a) 2006er Lorcher Bodenthal-Steinberg
Riesling trocken
– Quarzit –
Gesellschaft für Rheingauer Weinkultur mbH.

b) 2006er Winkeler Hasensprung
Riesling trocken
Gesellschaft für Rheingauer Weinkultur mbH.
– Löss –

* * *

c) 2006er Hattenheimer Schützenhaus
Riesling trocken
Gesellschaft für Rheingauer Weinkultur mbH.
– Ton –

d) 2006er Winkeler Hasensprung
Riesling Kabinett trocken
Weingut Helmut Hanka, Johannisberg
– ??? –

9. BERLINER (KREPPEL) MIT WEINGELEE

Kreppel oder Berliner, das ist hier die Frage.
Fettgebäck, dieses mal gefüllt nach Rheingauer Art,
mit Rieslinggelee

2005er Rauenthaler Rothenberg
Riesling Eiswein
A.P.-Nr. 36 047 012 06
Weingut Ernst Rußler, Rauenthal

2003er Martinsthaler Langenberg
Riesling Beerenauslese
A.P.-Nr. 35 002 002 04
Diefenhardt´sches Weingut, Martinsthal

* * *

Wir danken den Weingütern für die Bereitstellung der Proben. Ohne diese Bereitschaft wäre die Durchführung einer solchen Weinprobe nicht möglich.

Ebenfalls danken wir der Gesellschaft für Rheingauer Weinkultur mbH für die Bereitstellung der Weine für unsere Lehrweinprobe.

7. EBERBACHER KLOSTERBROT

(80% Roggenmehl, 20% Weizenmehl)

Ein Rheingauer Original. Die Größe, die Kruste, die Würzmischung ! Diese drei Parameter machen das Eberbacher Klosterbrot zu einem unverwechselbaren Genuss. Eine lange und weiche Teigführung geben dem Brot eine saftige Krume. Die Kombination aus dunkler Kruste und den Brotgewürzen geben diesem Brot seinen dominanten Ausdruck. Klosterbrot, Butter, kräftiger Wein, was für ein Festmahl !

2006er Erbacher Michelmark
Spätburgunder Qualitätswein trocken
A.P.-Nr. 32 063 025 07
Weingut Heinz Nikolai, Erbach

2004er „Theodorus“
Rheingau Spätburgunder
Qualitätswein trocken
A.P.-Nr. 29 183 022 05
Weingut Manfred Bickelmaier, Oestrich

8. BUTTEROHRNUDEL MIT ZIMTKRUSTE

Feiner Hefeteig, in Butter liegend bei milden Temperaturen gebacken. Nach dem backen wird das Gebäck nochmals mit Butter abgepinselt und mit Zimtzucker bestreut. Wer es himmlisch mag, isst die Butterrohrnudel warm mit einer Kugel Vanilleeis (wahlweise Vanillesoße).
(*Nur bedingt für die Frühjahrsdiät geeignet)*

2006er „Augustus“
Rotwein Qualitätswein
A.P.-Nr. 29 188 026 07
Weingut August Eser, Oestrich

2005er Oestricher Lenchen
Spätburgunder Spätlese trocken
A.P.-Nr. 27 056 016 07
Weingut Hirschmann, Winkel

II. BROT UND WEIN

1. PANETTA

(kräftiges Baguette, leicht malzige Note)
Außen knusprig, innen saftig. Teigbereitung mit unserem hauseigenen Weizenvorteig

2006er Rheingau Riesling
Classic Qualitätswein
A.P.-Nr. 30 017 007 07
Weingut Theo J. Kreis, Hallgarten

2006er Rheingau Weissburgunder
trocken Qualitätswein
A.P.-Nr. 33 015 008 07
Weingut H. J. Ernst, Eltville

2. FEINSCHMECKER WEISSBROT

saftige und elastische Krume durch einen Weizen Aroma-Vorteig. leichte Süße durch Zugabe von Honig anstelle der üblichen Malzbackmittel. Die frischen Keimlinge geben diesem genussvollen Brot einen kick von Ballaststoffen und Vitaminen

2006er Hattenheimer Wisselbrunnen
Riesling Spätlese halbtrocken
A.P.-Nr. 29 201 001 07
Weingut Egert, Oestrich

2006er Alsbacher Schöntal
Kerner Spätlese
A.P.-Nr. 52 005 007 07
Weingut Simon-Bürkle, Zwingenberg

3. DINKELBROT

90% Dinkelvollkornmehl, 10% Dinkelkeimlinge)

Feingemahlenes Dinkel-Vollkornmehhl, die ganze Kraft des vollen Korn. Zur Frischhaltung wird ein Dinkelvorteig angesetzt. Ergänzt durch Dinkelkeimlinge. Dadurch sehr hoher Ballaststoff- und Vitamingehalt. So mild und so gesund !

2007er Heppenheimer Schloßberg
Riesling Spätlese trocken
A.P.-Nr. 51 004 82 07
Bergsträsser Winzer eG, Heppenheim

2006er Heppenheimer Centgericht
Grauer Burgunder Spätlese trocken
A.P.-Nr. 33 050 724 07
Hessische Staatsweingüter GmbH,
Kloster Eberbach, Domain Bergstrasse, Bensheim

4. VOLLKORN BAUERNBROT

(70% Roggenvollkornmehl, 20% Weizenvollkornmehl, 10% Weizenkeimlinge)

Feingemahlenes Roggen und Weizen -Vollkornmehl, die ganze Kraft des vollen Korn, gebacken mit einem kräftigen Natursauerteig. Dieser gibt dem Brot eine zarte Krume, lange Frischhaltung, und einen herzhaften Geschmack.

2006er Hatenheimer Schützenhaus
Riesling Kabinett trocken
A.P.-Nr. 31 102 004 07
Weingut Hans Bausch, Hattenheim

2006er Hochheimer Hofmeister
Riesling Qualitätswein trocken
A.P.-Nr. 40 090 012 07
Weingut Rebenhof, Willi Orth, Hochheim

5. NEUNSAATBROT

(Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Mais, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Leinsamen, Sesam)

Wie alle Rezepte im Backhaus Dries, eine hauseigenen Komposition aus 9 verschiedenen Saaten. Die Zusammenstellung der Zutaten muss so gewählt werden, dass das Brot nicht zu schwer und „mastig“ erscheint

2006er Oestricher Lenchen
Riesling Qualitätswein
ERSTES GEWÄCHS
A.P.-Nr. 29 002 022 07
Weingut Ferd. Abel, Oestrich

2006er Oestricher Lenchen
Riesling Qualitätswein
ERSTES GEWÄCHS
A.P.-Nr. 29 101 025 07
Weingut Josef Spreitzer, Oestrich

6. HAUSBROT

(75 % Roggenmehl, 25 Weizenmehl)

Die stärkste Hausmarke. Schon von weitem durch das markante D zu erkennen. Wie wir finden, ein Roggenmischbrot der reinen Ausprägung. 75% Roggenanteil mit einem Kesselsauerteig (traditionelle Sauerteigherstellung wie vor 100 Jahren) bereitet. Die kräftige Kruste rundet den vollen Geschmack ab.

2004er Erbacher Michelmark
Riesling Kabinett halbtrocken
A.P.-Nr. 32 052 002 05
Weingut Heinz Lebert, Erbach

2005er Hattenheimer Schützenhaus
Riesling Spätlese trocken
A.P.-Nr. 31 071 008 07
Weingut Karl Joh. Molitor,
Inh. Klaus Molitor, Hattenheim