

Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Samstag, 09. Juli 2022, 19 bis 22:30 Uhr

„30 Jahre Weinbruderschaft Heilbronn – Württemberg trifft andere deutsche Weinbauregionen“

Gala im Ratskeller Keller Heilbronn mit Rainer Mosthaf

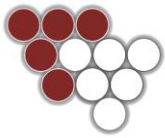
Teilgenommen:

Eberhard Bauer, Dietrich Bauke, Dorothea Braun-Ribbat, Regina Brendle, Hartmut Clemens, Thomas Drachler, Helmut Faller, Nicole und Roland Halter, Wolfgang Heinrich, Christina Jacob, Ralph Kallendrusch, Herbert Kern, Wolfgang Kießling, Manfred Kostial, Stefan Kurz, Andreas Leonhardt, Roswitha Löffler, Ewald Lutz, Friedrich Protz, Bernd Rathke, Brigitte Riemer, Georg Schell, Karl-Ernst Schmitt, Holger Schmidtchen, Manuel Schroth, Korinna Theilacker, Richard Wagner, Elke Wiesner-Rohn

Gäste: Manuela Clemens, Dagmar Drachler, Ruth Faller-Broda, Dieter Kiessling, Renate Kießling, Petra Kostial, Frau Lutz, Ilse-Marie Litfin, Marianne Protz, Begleitung Bernd Rathke, Begleitung Georg Schell, Marlene Sender

Andreas begrüßt die Weinschwester und Weinbrüder sowie die Gäste zum mehrfach verschobenen Gala-Abend anlässlich des 30jährigen Bestehens der Weinbruderschaft. Leider mussten einige kurzfristig wegen Krankheit bzw. Terminüberschneidungen absagen, auch die eingeladenen Ehrengäste. Sie schickten uns digitale Grußnachrichten: Viola Albrecht, Markus Drautz und Justin Kircher.





**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Önologisch beginnt der Abend mit einem Cremant Pinot Brut vom Weingut Albrecht-Kiessling. Der Gruß aus der Küche ist ein Gazpacho Andalus, eine gekühlte Tomaten-Gemüsesuppe.

Erster Höhepunkt des Abends ist die Ehrung von Friedrich Protz für sein langjähriges Engagement für die Weinbruderschaft. Karl-Ernst fasst seine Vorstandstätigkeit zusammen und schildert seinen unermüdlichen Einsatz. Minutenlanges Applaus begleitet die Überreichung der Urkunde mit der Ernennung zum Ehrenmitglied.



Zur Vorspeise, einer lauwarmen Terrine von Edelfischen & Garnelen an Lachsrogen-Sauce mit Blattsalaten der Saison an Vinaigrette, werden zwei Weißweine serviert: 2021 Weißburgunder vom Weingut G. A. Heinrich und 2021 Grauburgunder** vom Weingut Alexander Laible in der Ortenau. Beide Weine passen gut zu den Speisen. Der Weißburgunder harmonisiert mit einer feinen Säure mehr mit der Terrine, der Grauburgunder mit Noten von Birne und Honig sowie Kräutern mit der Sauce.



Zum Fischgang, einem Filet vom Loup de mer auf Ratatouille an Hummerbisque mit Rosmarinkartoffel, sind ein Weißwein aus dem Barrique 2019 Fumé Blanc Hades vom



**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Staatsweingut Weinsberg und ein Rosé 2021 Clarette Rosé vom pfälzischen Weingut Knipser ausgewählt. Der Sauvignon Blanc von Weinsberg wird unterschiedlich bewertet, er zeigt exotische Früchte und eine deutliche Holznote. Der zwei Jahre jüngere Rosé aus Cabernet-Sorten, Merlot und Syrah ist ein frischer Sommerwein mit Noten von roten Beeren.

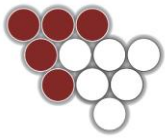
Der Hauptgang, ein Ragout vom Ochsenschwanz im Mangoldblatt an zweierlei Püree mit glasierten Zuckerschoten, wird begleitet von zwei Rotweinen: 2012 Lemberger Steinkreuz vom Weingut Drautz-Able und 2018 Spätburgunder Reserve vom Weingut Arndt Köbelin am Kaiserstuhl. Der 2012er Lemberger ist noch sehr lebendig und begeistert viele Weingeschwister. Der Spätburgunder stammt aus dem Gewann Eichenlaub mit alten Rebstöcken. Er zeigt schon jetzt eine schöne Eleganz, hat aber ein großes Lagerpotential.

Zweiter Höhepunkt des Abends ist die offizielle Aufnahme unserer Neumitglieder. Manuel Schroth, Dietrich Bauke sowie Nicole und Roland Halter stellen sich vor und benennen ihre Paten Thomas, Andreas und Christina. Andreas überreicht allen die Urkunden und das Publikum applaudiert in Vorfreude auf neue Impulse.



Zum Käse werden Weine aus den Beständen der Weinbruderschaft gereicht: 2018 Grandor Rotwein von der Genossenschaftskellerei Heilbronn zu 30 Jahren Weinbruderschaft und 1989 vom Weingut Maximin Grünhaus Abtsberg Riesling Auslese Nr. 133 von der Ruwer. Eine erste gemeinsame Verkostung unseres Jubiläumsweines unterstreicht die richtige Wahl. Der Lemberger mit Syrah mundet mit Fülle und Eleganz auch bei den Sommertemperaturen, verspricht aber zunehmenden Genuss in den kommenden Jahren.

Der 1989er stammt zwar nicht, wie der Spender Fritz Prost ausführt, aus dem Gründungsjahr der Weinbruderschaft, aber die Ideen für die Vereinigung begannen schon im Jahr 1989. Ein goldfarbener Tropfen mit feiner Eleganz ist die Krönung des Jubiläumsfestes.



Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Impressionen:





**Weinbruderschaft
Heilbronn e.V.**

Wein gemeinsam erleben
seit 1991

Nächste Termine:

23. Juli, 16 bis ca. 19 Uhr

Exkursion zur Schlosskellerei Affaltrach. Mit Tanja Baumann

Wein- und Sekthaus im Schloss Affaltrach

Verkostung mit Vesperteller

30. Juli, 15:30 Uhr

**Adhoc: Gemeinsame Weinwanderung mit der Weinbruderschaft St. Vincenz zu
Brackenheim**

Bühlhütte bei Nordhausen

Statt Beitrag Spenden

19. August, 19 Uhr Sommerfest

Weinbegegnungen: Wein und Bier. Was verbindet sie, was trennt sie?

Mit Uwe Ahrens

Hausbrauerei Parkhotel Heilbronn