

Weinbruderschaft  
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben  
seit 1991

Samstag, 21. Januar 2023, 19 bis 22:45 Uhr

## „Neujahrsempfang der Weinbruderschaft Heilbronn e. V.“ Rathauskeller der Stadt Heilbronn

Teilgenommen:

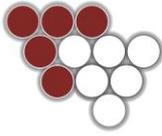
Gabi und Uwe Ahrens, Eberhard Bauer, Wolfgang Bok, Regina Brendle, Hartmut Clemens, Wolf Dietz, Thomas Drachler, Helmut Faller, Wolfgang Heinrich, Silke Höveler-Freitag, Christina Jacob, Ralph Kallendrusch, Herbert Kern, Wolfgang Kießling, Stefan Kurz, Andreas Leonhardt, Bernd Rathke, Dietrich Schäfer, Georg Schell, Holger Schmidtchen, Karl-Ernst Schmitt, Manuel Schroth, Corinna Theilacker, Richard Wagner, Geni Wicha, Elke Wiesner-Rohn

Gäste: Dagmar Drachler, Manuela Clemens, Ruth Faller-Broda, Claudia Happel, Dieter Kießling, Renate Kießling, Ilse-Marie Litfin

Rainer Mosthaf begrüßt die Weinschwester und Weinbrüder sowie die Gäste. Er stellt das Menü mit den begleitenden Weinen vor. Zu Beginn wird ein Pinot Brut vom Weingut Arndt Köbelin im badischen Eichstetten am Kaiserstuhl ausgeschenkt. Die Privat Cuvée aus Grau-, Weiß- und Spätburgundertrauben mit einem Rosé-Farbtönen harmonisiert mit dem Gruß aus der Küche, einer Paprikaschaumsuppe in der Espressotasse.



Nach der Begrüßung von Andreas mit einer kurzen Vorstellung des Jahresthemas "Weine aus Höhenlagen" folgen zur Vorspeise ein feinherber Riesling 2021 vom Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan im pfälzischen Deidesheim und ein badischer Weißburgunder vom Weingut Alexander Laible in Durbach. Zur gefüllten Wachtel passt der Riesling mit



Weinbruderschaft  
Heilbronn e.V.

Wein gemeinsam erleben  
seit 1991

feiner Säure und Fruchtaromen gut zum Fleisch, der Weißburgunder mit Schmelz und Saftigkeit zur Füllung.

Hartmut lockert die Gespräche zwischen den einzelnen Gängen durch gereimte Gedanken zu Weinen und Speisen auf.



Den Skrei mit Senfsoße auf Selleriepüree und Zuckerschoten begleiten ein Sauvignon Blanc Imperial 2020 vom Weingut von Winning im pfälzischen Deidesheim und ein Sancerre „La Moussière“ 2021 vom Weingut Alphonse Mellot an der Loire. Der Sauvignon war im großen Holzfass und ein kleiner Teil im Edelstahl, was einen cremigen Schmelz aber mit gut eingebundener Holznote sowie mit feinen Früchten im Gaumen genießen lässt. Der französische Sancerre wurde 50 % im Edelstahl und 50 % im neuen

Eichenfass ausgebaut. Er ist gekennzeichnet durch eine elegante Mineralität und harmonisiert gut mit dem Fischgang.

Zum Hirschrücken an Wildjus, mit Pilzen, cremigem Wirsing und Serviettenknödel werden zwei Syrah-Weine ausgeschenkt, ein SY Shiraz Großes Geweih 2018 vom Weingut Hirsch in Leingarten und ein Crozes-Hermitage 2018 von der Domaine Pradelle in Chanos Curson an der Rhone. Der schwäbische Premiumwein verbindet internationale Struktur mit regionalem Trinkfluss. Der französische Wein mit ausgeprägter Fruchtnote und feinen Taninen passt sehr gut zu dem Fleisch.

Zum krönenden Abschluss werden wir mit einem Riesling trocken 1996 vom Weingut Robert Weil in Kiedrich im Rheingau aus der Magnumflasche aus dem Weinkeller der Weinbruderschaft dank der großzügigen Spende von Fritz Protz verwöhnt. Goldfarbe und Eleganz eines noch frischen Weines sind ein Vergnügen zu den Käsen mit Nüssen und Träuble.



Andreas dankt im Namen aller für den gelungenen Abend im Ratskeller zum Beginn des Neuen Jahres.

**Nächster Termin im Heinrich-Fries-Haus:**

**10. Februar, 19 Uhr  
Mitgliederversammlung**