

Neues Etikett,
bewährte Qualität

Unsere Weine
richtig kombinieren



Damit Sie beim Genießen Ihrer Weine das optimale Geschmacks-erlebnis erfahren, haben wir ein paar Tipps für Sie.

Erfahren Sie, welchen Wein Sie am besten mit welchen Speisen kombinieren und wie die jeweils optimale Trinktemperatur ist.

-  Platinum-Serie
-  Aurum-Serie
-  Cuprum-Serie

-  Passt zu folgenden Speisen
-  Empfohlene Trinktemperatur

Weitere Infos unter:
www.bottwartalerwinzer.de

Rot

Trollinger

Im Geschmack ausgesprochen kräftig und nachhaltig. Duft nach Kirschen, Erdbeeren und Johannisbeeren.

 12-16 °C  Fleisch, Käse



Lemberger

Dezentes Fruchtspiel von Kirsche, Heidel- und Brombeeren. Süffig-samtig, mit lang anhaltendem Abgang.

 16-18 °C  Antipasti, Fleisch

Schwarzriesling

Fülle, Wärme und Eleganz in großer Harmonie bestehen bei diesem Nobelwein mit enormer Länge.

 16-18 °C  Fleischgerichte

Trollinger mit Lemberger

Kräftiges Beerenaroma, vollmundig, weicher Abgang. Ein Wein mit individueller Note.

 16-18 °C  Antipasti, Grill- und Fleischgerichte

Acolon

Aromatisch, füllig, tiefdunkel, mit kräftigem Körper und intensivem Aroma.

 18 °C  Pasta, Wild, Lamm

Zweigelt

Ein eleganter, nach Kirschen duftender Rotwein, der einen feinen Vanilleton enthält.

 18-20 °C  Dunkles Fleisch


Cuvée

Aromen von schwarzer Johannisbeere, schwarzem Pfeffer und Vanille. In der Farbe ein kräftiges tiefdunkles Rubinrot.

 16-18 °C  Käse, Reh, Schinken



Spätburgunder

Elegante Aromafülle, Harmonie mit hochreifen Tanninen, mild und rund, mit langem Nachhall.

 16-18 °C  Gans, Pilzgerichte

Samtrot

Vollmundig, elegant, samtweich, fruchtig, nachhaltig. Im Glas ein kräftiges Granatrot.

 18 °C  Fleischgerichte

Rosé

Muskattrollinger

Eine Rarität, frisch und fruchtig und von seinem Muskatbukett geprägt.

 10-12 °C  Fleisch und Hähnchen

Schwarzriesling Rosé

Ein frischer Wein mit dezenter Säure und Aromen von Süßkirsche.

 10-12 °C  Salate, Hähnchen

Spätburgunder Rosé

Harmonischer, jugendlicher, erfrischender, lebhafter Tropfen mit langem, elegantem Abgang.

 10-12 °C  Gans, Pilzgerichte

Weiß

Riesling

Elegant, pikant durch belebende Säure, ausgewogen, feine fruchtige Noten.

 12-14 °C  Fleisch, Fisch, Geflügel



Kerner

Feinfruchtige, ausgewogene, feinrassige Art und blumiger Duft. Aromen von Birne und Aprikose.

 10-12 °C  Fisch, helles Fleisch

Grauburgunder

Kräftig würzig, vollmundig und aromatisch mit langem Nachhall. Duftet nach Ananas, reifen Aprikosen und Honig.

 10-14 °C  Gans, Käse, Salate

Weißburgunder

Ein eleganter, feinfruchtiger Wein mit einer Aromatik nach gelben Früchten wie Stachelbeere und leicht nach Birne.

 8-12 °C  Pasta, Vorspeisen



Gewürztraminer

Nobel, subtil, aromatisch, sauber ausbalanciert in Fülle, Frucht und Süße, bleibt lange auf der Zunge.

 12 °C  Reifer Käse, Dessert

Ruländer Eiswein

Er hat eine helle, goldgelbe Farbe und duftet nach Honig, Vanille und Aprikosen.

 12-13 °C  Desserts, kräftiger Käse

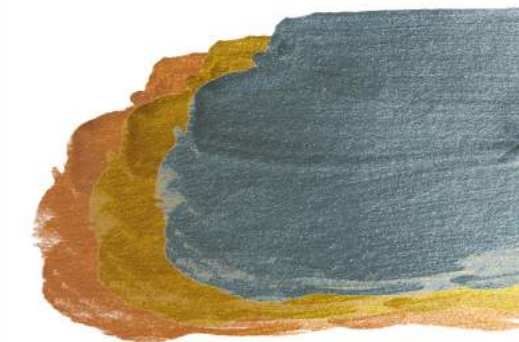
Muskateller

Elegant, frisch und fruchtig. Mit einer feinen Aromatik nach Rose und Holunder

 8-10 °C  Pasta, Vorspeisen, Salat



BOTTWARTALER
WINZER



Cuprum - Aurum - Platinum

Mit Kochrezepten
zu den Weinen

PLATINUM



erlesen – traditionell – harmonisch

Unsere erlesensten Weine bestechen durch ihre Aromenvielfalt, Fülle und Harmonie. Die Trauben der Platinum-Weine stammen aus den Spitzenlagen unserer Weinberge und werden für die optimale Reife stark ertragsreguliert und traditionell ausgebaut.

Jeder dieser Weine besitzt einen unnachahmlichen Charakter, der von unserem Kellermeister mit allem Können geformt wurde.



Steakfilet richtig zart zubereiten

Zutaten (für 4 Personen):

- 800 g Rinderfilet
- 6 EL Pflanzenöl
- 2 EL Butter
- 1 TL Meersalz
- 1 TL Pfeffer (gemahlen)

Zubereitung:

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und eventuell vorhandene Sehnen entfernen. Anschließend das Rinderfilet in vier etwa gleich dicke Scheiben von ca. 200 g schneiden. Jede Scheibe Fleisch mit etwas Küchengarn rund in Form binden. Damit gart es gleichmäßiger und behält zudem seine Form.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Steaks beidseitig scharf anbraten. Durch die hohe Hitze bilden sich die Röststoffe. Die Temperatur anschließend reduzieren und bei milder Hitze die Butter zugeben. Dafür die Pfanne eventuell kurz vom Herd nehmen. Das Fleisch pro Seite 2-3 Minuten braten. Je weniger das Fleisch auf Fingerdruck nachgibt, desto besser ist es durchgebraten.

Abschließend die Steaks salzen, pfeffern und in Alufolie wickeln. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 100°C etwa 10 Minuten ruhen lassen. So kann sich das Fleisch entspannen und der Saft tritt beim Aufschneiden nicht sofort aus.

Dieses Rezept passt zu unserem Lemberger

AURUM



kräftig – ausgesucht – beständig

Die Aurum-Weine stehen für Wert, Beständigkeit und Leidenschaft. Erzeugt aus besten Trauben ausgesuchter und ertragsreduzierter Lagen, zeigen sie ihre Fülle und Kraft aus dem Zusammenspiel von Natur, Winzer und Kellermeister.

Und manchmal beschert uns die Natur das Besondere; daraus entstehen dann unsere Aurum Prädikatsweine – unsere wahren Schätze.



Brokkoli-Zitronen-Nudeln schnell und erfrischend

Zutaten (für 2 Personen):

- 250 g Brokkoli
- ½ Bio-Zitrone
- ½ Zwiebel
- 200 g Bandnudeln oder Farfalle
- 1½ EL Mandelblättchen
- 1 EL Öl
- 100 g Schlagsahne
- ½ TL Gemüsebrühe (instant)
- Salz Et Pfeffer

Dieses Rezept passt zu unserem Grauburgunder

Zubereitung:

3–4 l Salzwasser (1 TL Salz pro Liter) aufkochen. Brokkoli putzen, waschen, in Röschen teilen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Nudeln im kochenden Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Brokkoli in den letzten 3 Minuten mitgaren.

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten und herausnehmen. Öl in der Pfanne erhitzen. Zwiebel darin glasig dünsten. Mit 200 ml Wasser und Sahne ablöschen und aufkochen. Brühe einrühren und ca. 8 Minuten einköcheln. Mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und -saft würzen.

Nudeln samt Brokkoli abgießen, mit der Soße mischen. Anrichten und mit Mandeln bestreuen.

Nach Belieben mit Parmesan bestreuen.



CUPRUM



unkompliziert – vielfältig – bodenständig

Botwartaler Originale! Die fruchtbetonten, harmonischen und unkomplizierten Cuprum-Weine machen einfach Freude am Weingenuß! Unsere Auswahl für rauschende Feste, geselliges Miteinander oder lange Abende mit Freunden.

Räucherlachs-Wraps einfach und lecker zum Wein

Zutaten (für 2 Personen):

- 4 Tortilla(s)
- 1 Paket Räucherlachs
- 4 EL Frischkäse, fettarm
- 4 EL Kräuterquark, z. B. Frühlingsquark
- 1 Bund Rucola oder etwas Romanasalat
- 12 Cocktailtomaten, halbiert
- Ketchup
- Salz Et Pfeffer

Zubereitung:

Tortillas laut Packungsanleitung erwärmen. Anschließend mit Frischkäse bestreichen, salzen und pfeffern. Den Rucola mittig auf der Tortilla platzieren (dabei an den Seiten Platz lassen!), darauf jeweils ein Viertel des Räucherlachs geben, mit den Tomaten belegen. Jeweils 1 EL Kräuterquark auf die Tomaten streichen, und mit etwas Ketchup beträufeln.

Nun zuerst die untere „Lasche“ hochklappen, gefolgt von den beiden Seiten. Dann den Wrap fest aufrollen, schräg halbieren und mit Zahnstochern fixieren. Nach Belieben vor dem Halbieren in weißes Butterbrotpapier schlagen (für die Optik und den Esskomfort).

Dieses Rezept passt zu unserem Muskattrollinger Rosé

