



Sommelier
Vividus
empfiehlt:

Art. Nr. 1.028
Deutschland / Rheinhessen
„SCHÖNBURGER“
Jahrgang 2012
Spätlese. - mild

Weingut Abthof: Die Weinberge bewirtschaftet die Winzerfamilie naturnah und umweltschonend und begleitet alle Phasen der Weinerzeugung selbst. Alle Weine sind daher „Gutsabfüllungen“, das bedeutet: Anbau, Bewirtschaftung der Rebflächen, Handlese, Weinerzeugung und Abfüllung liegen in den Händen und in der Verantwortung dieser Winzerfamilie.

Geschichte der Rebsorte: Schönburger ist eine Weißweinsorte mit rosafarbenen Beeren. Die Sorte bringt blumig-würzig, etwas an Traminer erinnernde Weine.

Die Rebsorte: Die weiße Rebsorte Schönburger wurde 1939 von Heinrich Birk gezüchtet. Benannt wurde die Rebe nach der Burg Schönberg in Oberwesel. Ihre Zulassung erhielt die Sorte 1980. Die Weine sind würzig, leicht säurearm, mit Muskatgeschmack. Die Rebe wird vor allem in den Gebieten Mittelrhein, Nahe, Pfalz und Rheinhessen angebaut.

Der Wein: Beeindruckend wie die stolze Burg Schönburg bei Oberwesel am Rhein, Namensgeber dieser Rebsorte, präsentiert sich der „Schönburger“ mit seinem ausgeprägten, fruchtigen Aromaspiel. Denn bereits die rosafarbenen Beeren bergen einen faszinieren-aromatischen Geschmack. Durch die weiche Säure präsentiert er sich mild ohne viel Restsüße und lädt ein zum Entspannen. Ein Muss für jeden Aroma- Liebhaber.



Weinbaugebiet
DEUTSCHLAND
Rheinhessen



Name / Lage:	Hahnheimer Knopf
Rebsorte:	100% SCHÖNBURGER
Geschmacksrichtung:	mild-lieblich
Qualitätsstufe:	Spätlese
Flascheninhalt:	0,75Liter – Flaschenverschluss: Naturkork
Analysewerte:	Alkohol: 11,5% Vol. – Säure: 4,6 g/l – Restzucker: 22,0g/l
Serviertemperatur:	8°-10°C
Weinreifung:	Edelstahlbehälter
Allergene:	Enthält Sulfite
Vegan:	Nein, kann Spuren von Eiweiß, Gelatine und Milch enthalten
Gourmetempfehlung:	Macht sich gut als Dessertwein oder zu kräftigen Käsesorten. Auch zu Thai- Küche
Rezeptempfehlung:	Scharfes Ingwer-Hähnchen
Reifepotential:	2019 höchster Genuss
Bewertungen:	5,7/6,0 Punkten von Sommelier Vividus
Bodenart:	Kalk-Mergelboden
Auszeichnungen:	Gold bei der Berliner Wine Trophy!
Hersteller/ Inverkehrbringer:	www.weingut-abthof.de

©11/16 Klaus Löbbe

Wie übernehmen keine Haftung für Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen.

„vividus-natürlich®“ *

Weinfachagentur Klaus Löbbe * Mühlenstraße 45a * 58285 Gevelsberg

Telefon: 02332 / 551276 E-Mail: kur.loebbe@t-online.de

Sandra Werner * Feuchter Straße 17b, * D – 90530 Wendelstein / Röthenbach



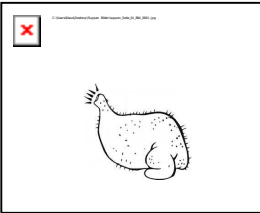
Kochrezept



1.028 - „Scharfes Ingwer-Hähnchen“

empfohlen von der kochenden Reblaus empfohlen

Als Teil eines Thai-Menüs mit 2-3 verschiedenen Gerichten reicht dieses Gericht für 4 Personen. 2 Esser werden davon satt, wenn das Ingwerhähnchen mit Reis serviert wird.	
Zutaten für 2 Personen:	500 g Hähnchenbrustfilet, 2 EL Fischsauce, 1 TL Zucker, 1 Bund Thai-Frühlingszwiebeln, 2 große rote Chilischoten, 100 g frischer Ingwer, 4 Knoblauchzehen, ½ Bund Koriandergrün, 3 EL Öl, 2 EL Austernsauce
Zubereitung:	<p>Schritt 1 Das Hähnchenfleisch kalt abspülen, trockentupfen und in schmale Streifen schneiden. Die Fleischstreifen in einer Schüssel mit der Fischsauce und dem Zucker vermischen.</p> <p>Schritt 2 Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Die Chilischoten längs halbieren, entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden. Den Ingwer schälen, erst in Scheiben, dann in Stifte schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Koriandergrün waschen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen.</p> <p>Schritt 3 Das Öl im Wok (oder in einer Pfanne) erhitzen. Den Knoblauch darin in ca. 30 Sek. goldgelb braten. Das Fleisch hinzufügen und bei starker Hitze 3-4 Min. braten. Ingwer und weiße Frühlingszwiebelstücke dazugeben, 2 Min. pfannenrühren. Mit der Austernsauce würzen. Chilis, Frühlingszwiebelgrün und Korianderblätter unter mischen.</p>
Beilagen:	Reis
Tipp:	
Getränkertipp Wein:	Servieren Sie einen Wein aus der Rebsorte „SCHÖNBURGER“. eine milde Spätlese aus der Einzellage Hahnheimer Knopf, Rheinhessen, leicht gekühlt bei 9°-10° C
Getränkertipp Bier	Hier wird ein frisch gezapftes, herbes Pils eine gute Alternative sein.
Getränkertipp Schnaps:	Lao Khao (Thai: เหล้าขาว, weißer Schnaps, häufiger auch: „Lao Kao“) der einzige, der tatsächlich destilliert wird.
Getränkertipp alkoholfrei:	Neben Mineralwasser, welches sowieso angeboten werden sollte, empfiehlt der Sommelier Vividus“ eine Cuvée aus 85% naturtrüben Apfelsaft und 15% Erdbeerensaft.
Knigge bei Tisch:	Essstäbchen werden nur in chinesischen Restaurants oder zum Essen chinesischer und vietnamesischer (Pho) Nudel-Gerichte benutzt und gehören somit nicht zur eigentlichen thailändischen Küche. Nudelsuppen werden mit dem Löffel in der linken Hand, um die Suppe auszulöffeln, und den Ess-Stäbchen in der rechten für die Nudeln, Fleisch und Gemüse gegessen.



„vividus-natürlich®“ *

Weinfachagentur Klaus Löbbe * Mühlenstraße 45a * 58285 Gevelsberg

Telefon: 02332 / 551276 E-Mail: kur.loebbe@t-online.de

Sandra Werner * Feuchter Straße 17b, * D – 90530 Wendelstein / Röthenbach