



Der Weg zu guten  
Wein ...  
vividus - natürlich®



Sommelier  
Vividus  
empfiehlt:

Art. Nr. 2.077

Deutschland / Franken / Taubertal  
autochthone Rebsorte  
„TAUBERSCHWARZ“  
Weingut Jürgen Hofmann  
Jahrgang 2014



Weinbaugebiet  
DEUTSCHLAND  
Franken  
Taubertal



Die Familie:

Tradition und Moderne, Erfahrung und Wissenschaft gehen in dieser Familie Hand in Hand, weil sich nur so ein wirklich guter Wein erzeugen lässt.

Vater Alois hat sein Wissen in jahrelanger Praxis erworben, Sohn Jürgen weiß als Absolvent der Geisenheimer Fachschule um die neuesten Forschungsergebnisse. Nur der rege Austausch zwischen den Generationen lässt Jahr um Jahr die gesetzte Ziel verwirklichen: Bekömmliche Spitzenweine, die in Geschmack und Struktur ihres gleichen suchen.

Weingut: Das Weingut liegt in Röttingen, im Dreieck von Würzburg, Rothenburg und Bad Mergentheim an der Romantischen Straße und hier gedeiht der südlichste Wein Frankens.

Die Familie ist schon seit erdenklichen Zeiten im Weinanbau tätig, doch erst seit 1991 vermarkten sie die Produkte selbst.

Nahezu unser gesamter Wein wächst in der Spitzenlage „Röttinger Feuerstein“, wo der vorherrschende Muschelkalkboden von weißen Quarzadern, dem sogenannten Feuerstein, durchzogen ist. Dies verleiht einem Großteil unserer Weine nicht nur Ihren Namen, sondern auch eine herrliche Mineralität.

Weinbeschreibung: TAUBERSCHWARZ ist eine autochthone Rebsorte aus dem Tauber- und Vorbachtal im Weinbaugebiet Tauberfranken. Es ist die Urrebe des Taubertals.

Arche-Passagier seit 2007. Unterstützt von Slow Food Mainfranken-Hohenlohe.

Weiteres unter: [www.slowfood.de/biokulturelle\\_vielfalt/die\\_arche\\_passagiere/tauberschwarz/](http://www.slowfood.de/biokulturelle_vielfalt/die_arche_passagiere/tauberschwarz/)

Man merkt, dass Jürgen Hofmann einst beim fränkischen Rotweinstar Paul Fürst in die Lehre ging. Mit den Jahren bekam er immer mehr Fingerspitzengefühl für das Holz, das bestens eingebunden ist. Zarte, delikate Beerenfrucht in der Nase; geschmeidig, fein-gliedrig, sehr ausgewogen und lang im Finale.

Name / Lage:	Röttinger Feuerstein
Rebsorte:	Tauberschwarz
Geschmacksrichtung:	trocken
Flascheninhalt:	0,75Liter
Analysewerte:	Alkohol: 13,5% Vol. – Säure: g/l – Restzucker: g/l
Serviertemperatur:	16°C
Weinreifung:	Dieser Wein ist vollständig durchgegoren und erhielt eine individuelle Holzfass-Lagerung.
Allergene:	Enthält Sulfite
Vegan:	Nein, kann Spuren von Eiweiß, Gelatine und Milch enthalten
Gourmetempfehlung:	Harmoniert gut mit Schmorbraten
Rezeptempfehlung:	Taubertaler Schmorbraten
Bodenart:	Lehmiger Muschelkalk
Reisepotential:	2022
Bewertungen:	5,3/6,0 Punkten
<u>Hersteller/ Inverkehrbringer:</u>	Weingut Hofmann <a href="http://www.weinguthofmann.com">www.weinguthofmann.com</a>

Dieses Produkt enthält Alkohol und darf nicht an Personen unter dem gesetzlichen Mindestalter abgegeben werden. Mit Ihrer Bestellung bestätigen Sie, dass Sie das gesetzlich vorgeschriebene Mindestalter haben. Bitte seien Sie verantwortungsvoll im Umgang mit diesem Artikel. Weitere Informationen unter [www.WINEinMOEDRATION.eu](http://www.WINEinMOEDRATION.eu)

©04/17 Klaus Löbbe Wie übernehmen keine Haftung für Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen.

„vividus-natürlich®“ - *lebend, naturgetreu, munter, so wie die Natur es gibt*

Weinfachagentur Klaus Löbbe \* Mühlenstraße 45a \* 58285 Gevelsberg

Telefon: 02332 / 551276 \* E-Mail: [infi@vividus-natuerlich.de](mailto:infi@vividus-natuerlich.de) \* [www.vividus-natuerlich.de](http://www.vividus-natuerlich.de) oder [www.bioweinland.de](http://www.bioweinland.de)



# Kochrezept



Rezept: 2.366 – „Taubertaler Schmorbraten“

Weinempfehlung: Sommelier vividus

Rezeptgeber: unbekannt

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Rinderbraten – Salz - frisch gemahlenen Pfeffer - Rosmarin – Thymian – Wacholderbeeren - Lorbeerblatt - Fett zum Anbraten - 1 kleines Glas Rotwein - 1 - 2 Zwiebeln - eventuell Knoblauch - reichlich Suppengemüse - ½ l Fleischbrühe

Zubereitung:

Das Fleisch abspülen, gut trocken tupfen und rundherum mit Salz, Pfeffer und den übrigen Gewürzen einreiben und ev. über Nacht an einem kühlen Ort ziehen lassen. Für die Zubereitung lässt man das Fleisch in heißem Butterschmalz von allen Seiten gut anbraten, damit sich die Poren schließen und der Saft im Fleisch bleibt. Dazu sollte man es allerdings nicht direkt aus dem Kühlschrank nehmen, sondern zuvor bei Zimmertemperatur erwärmen lassen. Zwiebeln, Wurzelgemüse und Knoblauch dazugeben und mit dem Rotwein ablöschen.

Dann gießt man das Fleisch mit einem Teil der Brühe auf und lässt alles bei mittlerer Hitze im Ofen schmoren. Nach Geschmack mit Rosmarin, Thymian, Lorbeer oder Wacholder nachwürzen. Die Garzeit des Bratens beträgt ca. 2 Stunden bei 180°C. Nach etwa der Hälfte der Garzeit gießt man den Rest der Fleischbrühe über den Braten, damit er an der Oberfläche nicht austrocknet. Wenn der Braten fertig ist, gießt man die Soße durch ein Sieb und bindet sie nach Geschmack mit Mehl oder Sauerrahm.

Beilagen: Die klassischen Beilagen zum fränkischen Rinderbraten sind Blaukraut und Kartoffelklöße oder grüne Bohnen und Salzkartoffeln.

Weinempfehlung: Hier gehört ein kräftiger Tauberschwarz vom Weingut Hofmann aus dem großen Holzfaß zu.

"Berauscht euch nicht mit Wein - das macht zügellos -, sondern lasst euch vom Geist erfüllen!"  
Epheser 5, 18

Beschreibung Tauberschwarz oder Slow Food

Der Tauberschwarz ist eine autochtone Rebsorte aus dem Tauber- und Vorbachtal im Weinbaugebiet Tauberfranken. Sie wurde dort seit dem 16. Jahrhundert als Teil des Hunsch (Zehntweines) angebaut. Neben dem Tauberschwarz gehörten dazu: Elbling, Muskateller, Malvasier, Krachgutedel, Welsche bzw. Hammelhoden (beides alte Bezeichnungen für den Trollinger) und roter Heunisch.

Erstmals erwähnt wurde die Rebe in einem Dekret des Hochstifts Würzburg aus dem Jahr 1726 während der Regentschaft des Grafen Carl-Ludwig von Hohenlohe zu Weikersheim unter dem Namen "Tauberschwarzen Weinbergsfexern (Schnittlinge)". Erste Bezeichnungen als Tauberschwarz finden sich in den "Fränkischen Sammlungen von Anmerkungen aus der Naturlehre", einer Nürnberger Zeitschrift, in den Jahren 1757 sowie 1768. (Quelle: Slow Food Deutschland)

„vividus-natürlich®“ \* - *lebend, naturgetreu, munter, so wie die Natur es gibt*

Weinfachagentur Klaus Löbbe \* Mühlenstraße 45a \* 58285 Gevelsberg

Telefon: 02332 / 551276 \* E-Mail: [infi@vividus-natuerlich.de](mailto:infi@vividus-natuerlich.de) \* [www.vividus-natuerlich.de](http://www.vividus-natuerlich.de) oder [www.bioweinland.de](http://www.bioweinland.de)