



Unsere Erste!

Hofzeitung, Newsletter, Berichterstatte, ...es gibt so viele Namen aber nur einen Grund...wir möchten Sie als unsere treuen Weinfreunde und Kunden über alles informieren, was bei uns im Weingut, in der Vinothek, auf Veranstaltungen und Messen los ist.

Wir sind neugierig und freuen uns auf Ihre Reaktionen und Meinungen.

Herbst 2015

Die Traubenernte 2015 war durchaus spannend. Das Wetter im Oktober, wie immer unsere „Unbekannte“ eines Weinjahres, ließ sich anfangs etwas regnerisch an, wurde später aber zur Bildung der Fruchtsüße in den Trauben konstant warm und sonnig mit kühlen Nächten. Die Trauben konnten in Ruhe reifen, die Qualitäten erreichten Auslesewerte. Die Menge blieb unterdurchschnittlich, was durchaus dazu führen kann, dass der 2015er in der Kategorie „Klasse... aber zu wenig“ in Zukunft als Geheimtipp gehandelt wird.

Nur Eiswein konnten wir nicht ernten: Wildschweine, Vögel und zu warmes Wetter im Dezember haben uns diese Besonderheit nicht gegönnt, vielleicht klappt es im nächsten Jahr.

Die 2015er Weine werden sich körperreich, fruchtig und spritzig, dabei säuremäßig sehr harmonisch darstellen. Noch entwickeln sie sich in den Fässern gemäß unserem Motto „In der Langsamkeit liegt das Geheimnis des Reifens ...“.

NEU!

Alte Römer – junge Weine

Interaktiver Workshop im Tagungsraum von
SAVOIR-VIVRE - Rothenbaumchaussee 27 - 20148 Hamburg

Kultur- und Weinbotschafterin/Weinsozientin Heidi Spang lässt durch eine etwas andere interaktive Weinprobe erspüren, wie das Essen vor 2000 Jahren bei den Römern schmeckte. Am eigenen Leib können Sie erfahren, wie das Zusammenspiel zeitgemäßer Weine zu römischem Fingerfood überrascht.

Eine kleine Auswahl aus der römischen Speisekarte:

Moretum – Frischkäse mit römischen Gewürzen, römisches Fladenbrot, lukanische Würstchen
Melone in Quittenessig....Kräuter und Gewürze spielten bei den Römern eine sehr wichtige Rolle.

Kosten p. P: 28 Euro inkl. römischem Fingerfood, Weine, Mineralwasser

Wann: **18. Februar ab 17 Uhr**

Anmeldung bitte bis zum 04. Februar 2016!

Messen und Veranstaltungen:

18. Febr.	Workshop Alte Römer – junge Weine SAVOIR VIVRE, Hamburg
20. – 21. Febr. -	Messe Weinfrühling Hamburg, Alte Börse
05. – 06. März -	Messe Weinfrühling Düsseldorf, Rheinterrassen
05. – 06. März -	Messe SAVOIR VIVRE, Hamburg, Alte Börse
19. - 20. März -	Messe KölnWein, Köln, Im Gürzenich
24. – 26. Juni -	Altstadtfest Trier
04. – 07. Aug. -	Weinfest Duisburg Duisburg, Königstraße
12. – 21. Aug. -	Weinwoche Köln Köln Rheinauhafen
02. – 04. Sept.	Weinfest Geilenkirchen Geilenkirchen, Marktplatz
08. – 11. Sept.	Weinfest Oldenburg Oldenburg, Schlossplatz

Personifizierte Ehrenkarten für die Messen erhalten Sie auf Wunsch wie immer kostenfrei zugesandt!



Schneider
LEI WEN

Wein- & Sektgut Heinz Schneider

Klostergartenstr. 34 - 36
D-54340 Leiwien

Tel.: 0 65 07-99138
FAX: 0 65 07-99137

www.weingut-schneider.de
info@weingut-schneider.de

Wie immer liefern wir rund um die Termine für Messen und Veranstaltungen unsere Weine gerne persönlich aus. Um vorausschauend planen zu können, freuen wir uns auf Ihre **Bestellungen** etwa **acht Tage** vor dem entsprechenden Messe- bzw. Veranstaltungstermin.

NEU! - Veranstaltungen in unserem Weingut:

Autorenlesung Dr. Klaus Gerteis

in unserer Vinothek. „Der Sperlingsbusch“ erzählt von Eindrücken zweier junger Männer aus dem Mittelalter auf dem Weg von Bingen nach Trier. Mit musikalischer Untermalung eines Gitarristen, Sektempfang und Weinen aus unserem Weingut.

Wann: **08. Apr. Einlass ab 19:30 Uhr - Beginn 20 Uhr - Eintritt: 12 € inkl. Sektempfang**

Anmeldung bitte bis 01. April

Schneider's Thementage: – Nunc est bibendum – nun lasset uns trinken

Unser Blick auf die römische Ess-/Trink-/Lebens-/Kultur

Offene Weinprobe des neuen Jahrgangs, Fahrt mit dem Römischen Weinschiff zur Römischen Kelteranlage aus dem 3. Jhd. n. Chr. mit römischem Fingerfood und „Mulsum“ und kompetenter Führung mit Kultur- und Weinbotschafterin Heidi Spang, Verkostungszonen und Buffet mit mediterranen Spezialitäten

Wann: **03. – 05. Juni - pro Person 45 €**

Anmeldung bitte bis 20. Mai

Schneider's Thementage: - Kloster, Kapellen und Kräuter

Offene Weinprobe des neuen Jahrgangs

„Per Pedes“ oder mit dem Planwagen zur Kapelle auf die Leiwener Höhen mit grandiosem Blick auf das Moseltal, weinaffines Picknick mit Kräuterüberraschungen

Verkostungszonen und Buffet mit regionalen Spezialitäten

Wann: **16. – 18. Sept. 2016- pro Person 35 €**

Anmeldung bitte bis 02. Sept.

Weitere variable Veranstaltungen: - Termine nach Vereinbarung

Wenn der Oregano die Mosel erobert

Wanderung - Weinberge schmecken, bunte Schiefersteine riechen, unsere Philosophie des langsamen Reifens in unseren Weinbergen erleben....wilder Oregano hat sich breit neben unseren Weinbergen niedergelassen, ein Zeuge unseres mediterranen Klimas, Weinprobe in den Lagen, in denen die Weine wachsen.

Pro Person 10 €

Wein & Schokolade –

Heidi Spang verführt kompetent in die Welt der süßen Genüsse zu starken Weinen

pro Person 15 €

Zum guten Schluss unser aktuelles Fingerfood-Rezept zum Wein:

Rolle vom Lachs im Pfannkuchenteig

Für den Pfannkuchenteig:

150 g Mehl

120 ml Milch

6 Eigelb

1 Bund Schnittlauch,

Salz, Pfeffer, Butter zum Braten

Für die Füllung:

300 g geräucherter Lachs

Ca. 4 Eßl Creme fraiche

Teigzutaten mischen, Schnittlauch in sehr feine Röllchen schneiden, unterheben, mit Salz und etwas schwarzem Pfeffer abschmecken. In einer Pfanne mit 22 cm Durchmesser dünne Pfannkuchen backen, auskühlen lassen, aufschichten. Den Lachs fein hacken, Creme fraiche unterziehen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Lachsmischung auf dem Pfannkuchen verteilen, eng zusammenrollen und in Frischhaltefolie einwickeln. Über Nacht kühl lagern. In fingerdicke Scheiben schneiden...Man kann die Rollen mit vielen anderen Kombinationen füllen, toll schmeckt z. B. ein neutraler Teig mit Schokoladenfüllung zur Rotweinprobe!

**Unsere Weinempfehlungen: - Spätburgunder Rosé trocken oder feinherb
Buntschiefer feinherb**

Neugierig? Wir freuen uns, Sie auf unseren Veranstaltungen, Messen und Events oder anlässlich unserer Auslieferungen wiederzusehen

Ihr Team vom

Weingut Heinz Schneider

Jetzt auch auf Facebook 