FELLBACHER HERBST MIT GROSSER WEINPROBE

Foto: Peter D. Hartung

Foto: Peter D. Hartung

Es ist die Zeit in der in Fellbach alles etwas anders ist, etwas farbenfroher, etwas stimmungs- und genussvoller. Der Fellbacher Herbst ist das Wein- und Erntedankfest in der Region. Hier kommen Feinschmecker, Weinenthusiasten und Feierfreudige voll auf ihre Kosten. Und los geht es bereits am Donnerstag, 5. Oktober 2023 mit der Großen Weinprobe der Fellbacher Weingärtner in der Schwabenlandhalle. Es ist eine der größten moderierten Weinproben und in geselliger Runde werden unsere Weine probiert, diskutiert und viel gelacht. Wer lieber unsere Weine auf dem Fest in der Innenstadt probieren möchte, der ist herzlich im Rathausinnenhof bei Live-Musik von Freitag bis Montag willkommen.

3 Dinge, die man auf dem Fellbacher Herbst vom 6. bis 9. Oktober erlebt haben muss:

/// Dem bunten Festumzug am Samstag, 7. Oktober um 14 Uhr zuschauen, in diesem Jahr unter dem Motto: „In Fellbach bleibt Wein- und Obstbau bestehen, auf dass es die Bürokraten in Brüssel verstehen."

/// Die Fellbacher Landjugend auf dem Guntram-Palm-Platz besuchen, denn sie haben das Fest vor 74 Jahren ins Leben gerufen.

/// Den Sonntag mit der Familie genießen: Bummeln beim verkaufsoffenen Sonntag, Besuch der Fahrgeschäfte, und dem Feuerwerk um 21 Uhr zusehen.

GLÜHENDE ZEITEN

Handgemachter Glühwein in weiss und rot
Es ist wieder Zeit für warmen Genuss. Ab Oktober ist unser „heiß" begehrter Glühwein in weiß und rot wieder verfügbar. Mit Liebe und feinsten Zutaten handgemacht darf er bei keinem Winterspaziergang oder Wintergrillen fehlen. Beide Glühweine gibt es für je 5,90 €. Frisch zubereitet und in geselliger Runde kann unser Glühwein vom 2. bis zum 22. Dezember auf dem Fellbacher Weihnachtsmarkt im Rathausinnenhof genossen werden.

Glühweinwanderei
Los geht es an der Neuen Kelter mit einem Willkommensgetränk. Wetterfest angezogen laufen wir zu zwei Stationen auf dem Kappelberg, an denen neben tollen Aussichten unsere beiden Glühweine oder ein hausgemachter Punsch genossen werden können. Leckeres Gebäck gibt es genauso, wie viel Wissenswertes über die Winter-Arbeiten im Weinberg. Beginn ist um 15.00 Uhr, die Dauer beträgt ca. 2 Stunden. Das Ticket gibt es im Vorverkauf für 24,- € bzw. die alkoholfreie Alternative für 19,- € pro Person. Kinder unter 10 Jahren dürfen kostenfrei mitlaufen. Termine: Samstag, den 25. November sowie den 2. / 9. / 16. Dezember.

Glühweingepackt -
Die Winterwanderung für Individualisten
Für individuelle Outdoor-Aktivitäten gibt es den bewährten Thermorucksack mit wärmendem Glühwein. Dafür einfach während unserer Öffnungszeiten vorbeikommen und sich zwischen dem weißen und dem roten hausgemachten Glühwein entscheiden. Dieser wird dann vor Ort erwärmt und in die Fellbacher Weingärtner Thermosflasche gefüllt. Zusammen mit zwei Glühweinbechern, und kleinen Leckereien ist man für eine Tour durch die Fellbacher Weinberge perfekt gerüstet. Den GLÜHWeingepackt-Rucksack gibt es direkt in der Neuen Kelter für 29,50 €. In unserem Onlineshop kann der isolierte Rucksack für 5,90 € und die Thermosflasche für 12,90 € bestellt werden.

FELLBACHER WEINGÄRTNER

Fellbacher Weingärtner eG
Kappelbergstr. 48 · 70734 Fellbach
Telefon 0711/57 88 03-0
Telefax 0711/57 88 03-40
info@fellbacher-weine.de
www.fellbacher-weine.de

Unsere Öffnungszeiten
Weinverkauf & Verkostung:
Montag bis Samstag 9.00 Uhr bis 18.30 Uhr

Büro:
Montag bis Freitag 8.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Impressum
Herausgeber: Fellbacher Weingärtner eG
Redaktion/Konzeption/Texte:
Gert Seibold (verantwortl.)
Frances Ellwanger · Christoph Gögel
Gestaltung: Grafik Design Hauck

FELLBACHER WEINGÄRTNER

FEDERLE
Des muasch glesa han!

KUNDENZEITUNG AUSGABE OKTOBER 2023

Vorstandsvorsitzender Thomas Seibold

Liebe Weinfreunde,
liebe Freunde der
Fellbacher Weingärtner,

wir blicken auf eine spannende und herausfordernde Vegetationsperiode zurück, denn die diesjährigen Wetterextreme haben es den Landwirten und unseren Wengertern nicht einfach gemacht. Umso überraschter waren wir, dass die Reben sehr gut mit der Witterung zurechtgekommen sind. Nachdem der Juni regenfrei blieb, kamen noch rechtzeitig Niederschläge, die der Vitalität zu Gute kamen und sich positiv auf die Reife der Trauben auswirkten. Das zuletzt stabile Wetter kam zudem der Traubengesundheit zugute. Wir sind des Weiteren optimistisch, dass wir ausreichende Mengen lesen können und Ihre Lieblingsweine durchgängig im Angebot haben. Gut meinte es das Wetter mit uns bei den vielen Veranstaltungen und Festen, die wir in diesem Sommer durchführen konnten. Der große Abschluss der Festsaison ist der bevorstehende Fellbacher Herbst, der traditionell am zweiten Oktoberwochenende stattfindet. Sie sind herzlichst eingeladen uns im Rathausinnenhof zu besuchen oder auch der Großen Weinprobe beizuwohnen. Und dann freuen wir uns, wenn die gemütliche Zeit des Jahres wieder einsetzt. Eine Herzensempfehlung sind unsere roten Barriqueweine, die wieder verfügbar sind und perfekt mit der herzhaften Küche oder einem gemütlichen Abend harmonieren. Mit dem ›Amandus‹ kann man Weinliebhabern eine Freude machen und diese Spitzen-Cuvée hervorragend verschenken. Aber auch unsere Glühweine dürfen in der kalten Jahreszeit nicht fehlen. Der handgemachte Glühwein in weiß oder rot ist der ideale Begleiter bei unserer Glühweinwanderei oder während des Weihnachtsmarktes. Für besondere Genussmomente stellen wir auf den folgenden Seiten unsere Schaumweine vor und erklären ein paar kuriose Begriffe rund um die Sektherstellung. Und dann haben wir noch ein richtiges Schmankerl neu im Programm. Zusammen mit der lokalen Kleinbrauerei Cannstatter Kellerbräu haben wir Hopfen und Trauben zusammengeführt und freuen uns ein Grape Ale im Sortiment haben zu können. Neben ausgewählten Malz- und Hopfensorten haben wir feinen Most aus Kernertrauben für das besondere Craft Beer verwendet. Hoffnungsvoll blicken wir auf die kommenden Monate, die uns wahrscheinlich wieder vor Herausforderungen stellen, aber mit Sicherheit auch sehr genussvoll werden.

Es grüßt Sie herzlich Ihr Tom Seibold,

Vorstandsvorsitzender

DER BESTE AUS UNSEREN BESTEN

Mit viel Weitsicht, fester Entschlossenheit und einer großen Portion Mut gründete einst Wilhelm Amandus Auberlen unsere Genossenschaft und schweißte einzelne Wengerter als Einheit zusammen. Für uns stand es außer Frage das Flaggschiff unter unseren Weinen nach unserem Gründervater zu benennen. Für unseren Amandus werden nur die erlesensten **Rotweintrauben** eines Spitzenjahrgangs aus den besten **Lämmler Parzellen** ausgewählt. Die **Rebsorten** sind dabei nicht definiert und können von **Jahrgang** zu Jahrgang und je nach **Qualität** variieren. So viel sei aber verraten, ein Cabernet ist meistens mit von der Partie. Im Weinkeller darf der Jungwein nach einer 3-wöchigen Maischegärung für 24 Monate in größtenteils neuen **Barrique-Fässern** reifen. Aus den besten Fässern wählt Kellermeister Tobias Single schließlich die Stimmigsten aus und kreiert diese Top-Cuvée! Den aktuellen Jahrgang unseres **Lämmler Amandus P trocken** gibt es für 31,50 Euro online und in unserem Weinverkauf.

HIER ZUM NEWSLETTER ANMELDEN oder unter www.fellbacher-weine.de

Ab sofort erscheint unser Newsletter im neuen Look und liefert regelmäßig Informationen zu neuen Aktionen, Festen und Veranstaltungen, Aktuelles aus Weinberg und Keller sowie Wissenswertes über unsere Produkte.

SEKTLAUNE

Die Zeiten ändern sich und dies ist beim Thema Sekt mehr als gut so. Früher war der Schaumwein den oberen Zehntausend vorbehalten und galt als das Getränk der Könige. Umso mehr freuen wir uns, dass heutzutage das Prickelnde in all seinen Spielarten und für jeden Geldbeutel zu haben ist. Geblieben ist aber, dass Sekt, besondere Anlässe und Geselligkeit irgendwie zusammen gehören - sei es an Festlichkeiten oder an Silvester und selten wird eine Flasche Sekt alleine geköpft. Unsere verschiedenen Schaumweine stellen wir Ihnen an dieser Stelle vor.

Bezeichnung: *Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure* | **Herstellung:** *Beim Perlwein wird dem Wein die Kohlensäure technisch hinzugegeben.* | **Besonderheit:** *Umgangssprachlich wird der Perlwein Secco genannt, obwohl Secco aus dem italienischen übersetzt eigentlich trocken bedeutet. Der Secco gilt als kleiner Bruder des Sektes und charakteristisch ist er eher fruchtig und leicht. Aufgrund der einfacheren Herstellung und dadurch, dass beim Secco keine Sektsteuer in Höhe von 1,02 Euro anfällt, ist Secco meist günstiger als Sekt.* | **Genussempfehlung:** *Unser M-Muskateller Secco trocken – der Starter schlechthin – ganz egal ob zum stimmungsvollen Fest oder zum lustigen Abend.*

Bezeichnung: *Schäumendes Getränk aus entalkoholisiertem Wein* | **Herstellung:** *Durch Vakuumdestillation wird dem Grundwein der Alkohol entzogen. Dem entalkoholisierten Wein wird Kohlensäure technisch hinzugegeben.* | **Besonderheit:** *Geschmackvoll werden Schaumweine unter anderem durch Süße, Alkohol und Kohlensäure. Fehlt die Komponente Alkohol müssen andere intensiviert werden. Trotzdem hat es unser Kellermeister geschafft, dass unser NIXLE leicht und fruchtig ist und keineswegs zu süß daherkommt.*

Bezeichnung: *Deutscher Sekt b.A., traditionelle Flaschengärung* | **Herstellung:** *Nach der zweiten Gärung und dem Mindesthefelager erfolgt die „Enthefung" des Sektes. Dafür wird die Flasche in ein Rüttelpult gesteckt und innerhalb von 3-4 Wochen durch Drehen in eine zunehmend senkrechte Position gebracht. Die Hefe setzt sich dadurch im Flaschenhals ab und ist bereit für das Degorgieren.* | **Besonderheit:** *Beim Degorgieren wird der Flaschenhals in ein Kältebad gehalten. Die Hefen gefrieren, der Kronkorken wird entfernt und durch den entstandenen Druck wird das Hefedepot herausgeschossen. Somit verlässt bei der traditionellen Flaschengärung der Sekt nie seine Flasche.* | **Genussempfehlung:** *Der Sekt brut nature unserer Jungwinzer lag über 20 Monate auf der Feinhefe, was ihm eine tolle Aromenvielfalt, einen intensiven Geschmack und eine perfekt eingebundene Perlage verleiht. Unser Tipp: Ersetzen Sie Ihre Weinbegleitung zum Hauptgang einmal durch diesen fantastischen Sekt.*

Bezeichnung: *Deutscher Sekt b.A., Flaschengärung* | **Herstellung:** *Der in Flaschen abgefüllte Grundwein erfährt eine zweite Gärung. Dabei entsteht natürliche Kohlensäure, die mindestens 3,5 bar Druck aufweisen muss.* | **Besonderheit:** *Nach der Gärung muss der Sekt mindestens 9 Monate auf der Hefe lagern. Dies verleiht dem Sekt seinen besonderen cremigen und weichen Geschmack. Sekte werden traditionell und wegen des hohen Drucks zusätzlich mit einer Agraffe verschlossen, was sie sektsteuerpflichtig macht.* | **Genussempfehlung:** *Unsere Sekte sind die unschlagbaren Begleiter besonderer Momente.*

Kuriose Begriffe und was sie mit Schaumwein zu tun haben

Versanddosage – ist der Sekt bzw. mit Dosagelikör versehene Sekt, der nach dem Flüssigkeitsverlust durch das Enthefen der Flasche hinzugegeben wird, bevor sie verkorkt wird. Wird ausschließlich Sekt verwendet, handelt es sich um einen Schaumwein mit der Geschmacksrichtung brut nature, bzw. zero dosage oder pas dosé. Gibt man Dosagelikör hinzu kann man die Geschmacksrichtung und somit den Süßegrad zwischen extra brut und mild einstellen.

Brioche – der Duft nach Brioche oder auch nach Brotkruste, Kaffee oder Karamell entsteht durch eine lange Lagerung des Schaumweines auf der Hefe. Diese stirbt nach der zweiten alkoholischen Gärung ab und zerfällt langsam wodurch Aminosäuren freigesetzt werden, die einen positiven Geschmackseinfluss haben.

Assemblage – ist die Kunst Schaumwein zu machen und beschreibt das Verschneiden bzw. die Cuvéetierung verschiedener Grundweine. Im Anschluss erfolgt die sogenannte Tiragefüllung und der Wein wird für mindestens 9 Monate, oft aber deutlich länger, auf der Hefe gelagert.

Sabrieren – wird von dem französischen Begriff Säbel (frz.: sabre) abgeleitet und beschreibt das Öffnen einer Sektflasche mit einem Säbel indem die Flasche geköpft wird. Die Tradition ist wahrscheinlich auf napoleonische Kavallerie-Offiziere zurückzuführen, die angeblich Champagnerflaschen mit ihrem Säbel öffneten um eine gewonnene Schlacht zu feiern.

Placomusophilie – ist die Vorliebe die Metallplättchen zu sammeln, welche im Französischen als Plaque de Muselet bezeichnet werden. Die Plättchen befinden sich zwischen Agraffe und Sektkorken bei Schaumweinen und sind oft individuell gestaltet.

FELLBACHER WEINGÄRTNER INTERN

In bewährter und guter Tradition bietet unsere Kundenzeitung eine ideale Plattform, um unsere neusten Mitarbeiter etwas genauer unter die Lupe zu nehmen.

Max Olaidotter

Im Team seit? 1. September 2022
Wo findet man dich?
Logistik, Warenausgabe, Weinfeste
Was sind deine Aufgaben?
Erstmal sorge ich dafür, dass ausreichend Wein in unserem Verkauf zur Verfügung steht und unterstütze dort unsere Kunden sehr gerne mit Rat und Tat. Der tägliche Postversand nimmt auch einen größeren Platz ein. In letzter Zeit bin ich aber auch immer wieder auf unseren Weinfesten zu finden und dort fleißig am Wein ausschenken.

Welcher ist dein Lieblingsfellbacher?
Lämmler Lemberger P feinherb

Ehsan Jalili

Im Team seit? 1. Juli 2022
Wo findet man dich? Weinkeller
Was sind deine Aufgaben?
Im Keller packen wir meist alles zusammen an. Sei es der Abstich und die Filtration der Weine oder auch das berühmte Tankputzen. Und jetzt im Herbst ist natürlich Vollalarm: Traubenannahme, Pressen, Vorklärung der Jungweine oder Gärkontrolle. Da bin ich überall mit dabei.

Welcher ist dein Lieblingsfellbacher?
Chardonnay S trocken

GRAPE ALE

Zusammen mit dem Cannstatter Kellerbräu haben wir uns getraut und gebraut. Grape Ale ist ein Craft Beer, das mit ausgewählten Hopfen- und Malzsorten sowie angegorenem Traubenmost zusammen gebraut wird. Für 3,90 € gibt es den Bier-Wein-Hybrid in der 0,33l Flasche.