

Schwäbische Weinprobe im Weingut Stein in Lehensteinsfeld

Am Freitag, den 24. April
lud der Familienbetrieb Stein
aus Lehensteinsfeld wieder zur
schwäbischen Weinprobe ein:



Einen schwäbischen Abend erlebten die Gäste in vielerlei Hinsicht:
Die 45 Teilnehmer wurden mit einem Riesling Sekt b.A. „trocken“
empfangen.

Nach der Begrüßung erläuterte Christian Stein dem wissbegierigen Publikum
die Sektherstellung in allen Details. Dass z.B. die Sektsteuer zur Finanzierung
der Reichskriegsflotte zu Bismark´s Zeiten eingeführt wurde, wusste zuvor
noch keiner der Gäste.

Als ersten Wein präsentierte man einen 2007er Schwarzriesling, zudem
Christian Stein auf den Ausbau von Rotwein einging.

Zwischen den Weinen wurden die Gäste mit heiteren Geschichten des
niederösterreichischen Weinbaupräsidenten, Franz Backknecht unterhalten.
Zum „Besenteller“, uff dem von alläm a weng druf isch, erwies sich ein
2007er Lemberger „trocken“ als sehr anschmiegsamer Begleiter.

Gestärkt widmete man sich einer neuen Rebsorte: Acolon hatten viele noch
nicht verkostet und waren vom beerigen, duftigen Aroma hin und weg.

Als Willi Keicher aus Erlenbach als die neue „Besenwirtin“ des Hauses
auftrat, blieb kein Auge mehr trocken. Er fühlte mit manchem Schwank
gewaltig auf die Lachmuskel.

2007er Samtrot „XL“ wurde als Besonderheit des Weinsberger Tales
kredenz. Warum dieser Samtrot als eine Spezialität gehandelt wird, war den
Gästen schon beim ersten Schlückchen klar.

Als Brückenschlag von Rot zu Weißwein wurde ein goldprämierter 2007er
Spätburgunder Weißherbst QbA probiert. Als „ein Sommermärchen“ ist der
Trinkanlass für diesen Wein klar: Christian Stein empfahl diesen Wein für
laue Sommerabende auf der Terrasse.

Die nun servierten Brothäppchen kamen zum „so nebenher moggeln“ gut an.
Einen Lehensteinsfelder Klassiker war der allseits beliebte 2007er Riesling
QbA „trocken“ der mit Apfel und Birnenaromen trumpfte.

Zum Dessert, einem hausgemachten Apfelstrudel an Vanilleeis passte der
2007er Riesling „XL“ als Premiumwein des Betriebes perfekt.

Opulente exotische Noten, gepaart mit knackiger Säure und angenehmen
Restzucker. Er steht in der Auswahl der besten 100 Rieslinge in
Württemberg, verkündete Christian Stein voller Stolz.

Die Balken bogen sich mit Willi Keicher ein weiteres Mal, als er gekonnt die Gäste in sein Programm mit einbaute.

Ein Highlight bot sich mit dem in der hauseigenen Brennerei hergestellten Likör von Sauerkirschen, der als Betthupferl angesehen werden konnte.

Selbst vier extra angereiste Dresdner haben „fast alles verstanden“ und waren Begeistert, dass sie an diesem Abend so viel über Wein erfahren konnten.

Die nächste Veranstaltung ist im November geplant.

Infos unter [www.: weingut-stein.com](http://www.weingut-stein.com)