

Mainz und der liebe Wein

NOVEMBER 2017 – APRIL 2018

IN DIESER AUSGABE

- 1 Unsere liebsten Winzer: Marc & Jan Weinreich
- 2 Ein geiles Rezept von Manu/Neustadtfood
- 3 Termine, Termine, Termine
- 4 Wo wir gerne mal reinschauen: Alpkäsladen

OHJE, EIN GANZES JAHR ZU SPÄT...

Aber da ist sie nun. Unsere Ladenzeitung, Ausgabe Nummer Fünf! Viel ist passiert in diesem letzten Jahr. Neue Weingüter haben bei uns Einzug gehalten, neue Mitarbeiter kümmern sich um Euch und sogar ein neuer Laden ist dazu gekommen.

Es war insgesamt ein sehr trubeliges Jahr mit unserer Hausmesse rund um den 1. Mai mit 20 Winzern und einem mega Konzert von CHEFBOSS am Samstagabend. Weintage & Johannisfest haben wieder ne menge Laune gemacht. Absolutes Highlight ist aber wieder der Weinmarkt gewesen. Mitten im Rosengarten mit Euch allen zusammen Wein zu trinken ist einfach famos.

Das Ende des Jahres bringt mit unserem neuen Event WTF – dem Weinraumwohnung Tasting Festival am 4.11 in der Kulturei und dem Weihnachtsmarkt auf dem Neubrunnenplatz noch ne Menge Möglichkeiten zum gemeinsamen Weinverzehr. Wir freuen uns schon drauf!

Auch solltet Ihr zu uns in den neuen Altstadt-Laden in der Jakobsbergstraße kommen. Dort findet Ihr ab November unseren »Weintauschschrank«. Das ist ein Weinschrank voller bunt gemischter Flaschen. Viele der Weine, die darin auf euch warten sind gar nicht aus unserem Sortiment. Diese Flaschen kann man nicht kaufen, sondern nur ertauschen. Fast jeder hat zu Hause ne Flasche rumliegen, die er gar nicht trinken wird. Weil man keinen Rotwein trinkt, den Wein schon kennt, oder man einfach nie dazu kommt. Bringt den einfach mit und tauscht ihn gegen einen Wein aus dem »Weintauschschrank«.

Zu guter Letzt haben wir mit dieser Ausgabe der »Mainz und der liebe Wein« auch noch einige neue Termine für Euch. Da die meisten Weinabende für November und Dezember schon ausverkauft sind findet ihr hier schon die Termine für Januar bis April 2018. Schaut doch mal drüber, ob was für Euch dabei ist.

In diesem Sinne – Hoch die Tassen
Michael

1 UNSERE LIEBSTEN WINZER



DIE WEINREICHS

Natürlich Weinreich

Es ist an der Zeit mal über die Weinreichs zu reden, vor allem über die Brüder Marc und Jan. Sie sind die junge Generation und führen das Familienweingut im Wonnegau schon seit 2009. Neu ist allerdings ihre zweite Linie, genannt Natürlich Weinreich. Der Name sagt eigentlich schon worum es dabei geht, nämlich Naturwein. Im Kern sind das Oldschool Weine, wobei Antikschool hier wohl passender wäre. Diese werden so produziert, wie es einst war, also ohne Schönong, Filter oder Reinzuchtheft, dafür gerne mal mit Ecken und Kanten. Die Idee, selbst solche Vins Naturel zu produzieren entstand wohl nicht ganz uneigennützig. Marc trinkt sie selbst gerne und, wie das bei Winzern so ist, viel. Ein erheblicher Teil seiner Kohle ging also an die einschlägigen Winzer im Jura, Roussillon oder der Loire. Da sie selbst sowieso ökologisch arbeiten lag der Gedanke nah, diese Philosophie noch weiter zu treiben und Natur(nahe) Weine auf die Flasche zu bringen. Marc musste hart daran arbeiten



seinen Bruder auch davon zu überzeugen, da Jan dem Thema etwas kritisch gegenüber stand. Das ist aber auch gut so, denn Jans gesunde Skepsis führte dazu, dass er seinen vielleicht etwas übereifrigen Bruder bei der Weinbereitung immer wieder eingefangen und vom zu extremen Weg abgehalten hat. So haben sie Stoff fabriziert, der das Thema wunderbar rüberbringt, aber nicht zu extrem, verkopft oder dogmatisch ist. Ganz im Gegenteil! Das Zeug macht einfach Spaß zu trinken...

trüb, saufig, eigen

TACHELES 2016
WEISSWEIN, TROCKEN
für 12,50 EUR / die Flasche
(0,75l)



2 EIN GEILES REZEPT VON MANU/NEUSTADTFOOD

Die Tage werden dunkler, die Temperaturen fallen, die Lust auf Rotwein sollte also steigen. Warum dann nicht mal wieder einen tollen Braten in den Ofen packen und ein kräftig, herzhaftes Gericht mit einem guten Wein kombinieren?! Die Jungs von Neustadtfood haben mal eine geschmorte Lamm-schulter gezaubert und ein Fläschen aus unserem Laden dazu aufgemacht.

Hier das Rezept:

Kauft euch beim Türken eures Vertrauens in der Neustadt eine Lammschulter und gebt sie mit folgenden Zutaten im Bräter bei 110 Grad in den Ofen: – 1 Kg Suppengrün (Karotte, Petersilienwurzel, Knollensellerie, Stangensellerie...) – 2 rote Zwiebeln – 1 Schale braune Champignons – 1 Flasche Rotwein (Merlot, Cabernet Sauvignon o.ä. Hauptsache trocken!) – 1 Glas Lammfond

Nach ca. 5 Stunden bei dieser niedrigen Temperatur sieht das Ding fantastisch aus.

Die Sauce nun in einen separaten Topf geben und ordentlich einkochen bis ihr eine tolle Bindung habt.

Packt zu dem Gemüse und Lamm noch ein paar Kartoffeln und lasst alles bei 80 Grad nochmal 30 Minuten ruhen.

Nach der halben Stunde ist auch die Sauce perfekt und ihr könnt anrichten. Ruhig das Lamm auf ein großes Holzbrett packen und das butter-zarte Fleisch vor eurem Publikum tranchieren.

Wie die Faust aufs Auge passt dazu unser Dauerbrenner „Urschrei“ vom Weingut Lorenz. Der Rhoihessische Bio Winzer aus Friesenheim kombiniert alles, was man für einen guten Roten braucht: Kraft, Würze, dunkle Beeren und feines Holz. Mit diesem Wein steht einem gemütlichen Abend nichts mehr im Wege.

Ihr könnt gerne nochmal alles nachlesen:
<http://neustadtfood.com/geschmorte-lammkeule/>

Urschrei.

DUNKLE BEEREN
auf die Fresse
9,00 EUR/Pulle



3 TERMINE, TERMINE, TERMINE

NOVEMBER

04.11. SAMSTAG 15.00 UHR
Weinraumwohnung Tasting Festival
Ab 15.00 Uhr Tasting für 5 EUR Eintritt.
Ab 21.00 Uhr #weingegenrassismus-Party – Eintritt frei
–
in der Kulturei/Zitadelle

09.11. DONNERSTAG 18.00 UHR
Wanderbar #11
Rot & Brot. Die Ein-Abend-Weinbar.
–
im Nelly's

30.11. DONNERSTAG –30.12. SAMSTAG
Wintermarkt auf dem Neubrunnenplatz
Mit unserem eigenen Glühwein!

30.11. DONNERSTAG 18.00 – 21.00 UHR
Probieren statt Studieren
Rotwein aus deutschen Ländern. Offene Probe.
Einfach kommen und probieren.
–
Weinraumwohnung Altstadt / Jakobsbergstrasse 15

DEZEMBER

05.12. DIENSTAG 20.15 UHR
Weinabend: Low-Budget-Festweine
Große Getränke für kleine Geldbeutel. Sechs Weine für die Festtage, dazu ein kleiner Snack.
–
32 EUR/Nase, nur mit Anmeldung!

29.12. DONNERSTAG 15.00 – 21.00 UHR
Probieren statt Studieren
Blubberwasser. Wir reißen alle Seccos, Sekte & Champagner auf. Offene Probe.
Einfach kommen und probieren.
–
in der Weinraumwohnung Altstadt & der Weinraumwohnung Neubrunnenstrasse gleichzeitig.

JANUAR

16.01. DIENSTAG 20.15 UHR
Themenabend GIN
Deutsche vs Internationale. Ein flüssiges Kräfteressen mit sechs Gins und sechs Tonics, dazu ein kleiner Snack.
–
44 EUR/Nase, nur mit Anmeldung!

23.01. DIENSTAG 20.15 UHR
Themenabend WEIN
Elegante vs kraftvolle Rotweine. Eine spannende Reise durch die Welt des Rotweins. Sechs Gläser Wein plus kleiner Snack.
–
34 EUR/Nase, nur mit Anmeldung!

25.01. DONNERSTAG 18.00 – 21.00 UHR
Probieren statt Studieren
Offene Probe. Einfach kommen und probieren.
–
Weinraumwohnung Altstadt / Jakobsbergstrasse 15

30.01. DIENSTAG 20.15 UHR
Themenabend WEIN
Jungweine. Ein mega spannender Abend mit sehr jungen Weinen – teilweise Tankproben, teilweise frisch abgefüllt. Ein kleiner Einblick in die Welt der Kellermeister.
–
30 EUR/Nase, nur mit Anmeldung!

FEBRUAR

22.02. DONNERSTAG 18.00 – 21.00 UHR
Probieren statt Studieren
Offene Probe. Einfach kommen und probieren.
–
Weinraumwohnung Altstadt / Jakobsbergstrasse 15

27.02. DIENSTAG 20.15 UHR
Themenabend GIN
Gin aus deutschen Ländern. Ein Querschnitt der außergewöhnlichen deutschen Gins. Sechs Gins, sechs Tonics & kleiner Snack.
–
44 EUR/Nase, nur mit Anmeldung!

28.02. MITTWOCH 20.15 UHR
Themenabend WEIN
Gereifte Weine. Einen Abend lang ziehen wir Weine auf, die schon ein paar Jahre auf dem Buckel haben. Ultra spannend. Sechs Weine & kleiner Snack.
–
38 EUR/Nase, nur mit Anmeldung!

MÄRZ

13.03. DIENSTAG 20.15 UHR
Themenabend WEIN
Pfalz vs Rheinhessen. Zwei Anbaugebiete mit scheinbar unendlich vielen Rebsorten. Wir stellen diese spannenden Regionen gegenüber.
–
33 EUR/Nase, nur mit Anmeldung!

14.03. MITTWOCH 20.15 UHR
Themenabend GIN
Klassiker vs Unkonventionell. Drei klassische Gins, mit klarer Wachholdernote & drei unangepasste Gins mit sehr aussergewöhnlichen Botanicals im direkten Aufeinandertreffen, dazu Tonics & ein kleiner Snack.
–
44 EUR/Nase, nur mit Anmeldung!

27.03. DIENSTAG 20.15 UHR
Themenabend WEIN
Holzfass vs Edelstahl. Der Ausbau der Weine hat einen großen Einfluss auf den Geschmack. Wir schauen uns das Thema Holzfass mal etwas genauer an.
–
33 EUR/Nase, nur mit Anmeldung!

29.03. DONNERSTAG 18.00 – 21.00 UHR
Probieren statt Studieren
Offene Probe. Einfach kommen und probieren
–
Weinraumwohnung Altstadt / Jakobsbergstrasse 15

APRIL

10.04. DIENSTAG 20.15 UHR
Themenabend GIN
Addicted to Wine. Es gibt mittlerweile ne Menge Gins, die entweder aus Wein oder mit Wein hergestellt werden. Ein rundum spannender Abend mit grandiosen Gins, dazu Tonics und ein kleiner Snack.
–
44 EUR/Nase, nur mit Anmeldung!

24.04. DIENSTAG 20.15 UHR
Themenabend WEIN
Grillerchen. Wir grillen Wurst/Steak/Gemüse & Käse. Dazu gibt's sechs Gläser Wein und einen Schnaps hinterher!
–
49 EUR/Nase, nur mit Anmeldung!

25.04. MITTWOCH 20.15 UHR
Themenabend WEIN
Perlen vor die Säue – Ein Blubber-Abend. Secco, Winzersekt & Champus. Wer da keine gute Laune bekommt, dem ist nicht zu helfen. Kleiner Snack dazu.
–
35 EUR/Nase, nur mit Anmeldung!

26.04. DONNERSTAG 18.00 – 21.00 UHR
Probieren statt Studieren
Offene Probe. Einfach kommen und probieren.
–
Weinraumwohnung Altstadt / Jakobsbergstrasse 15

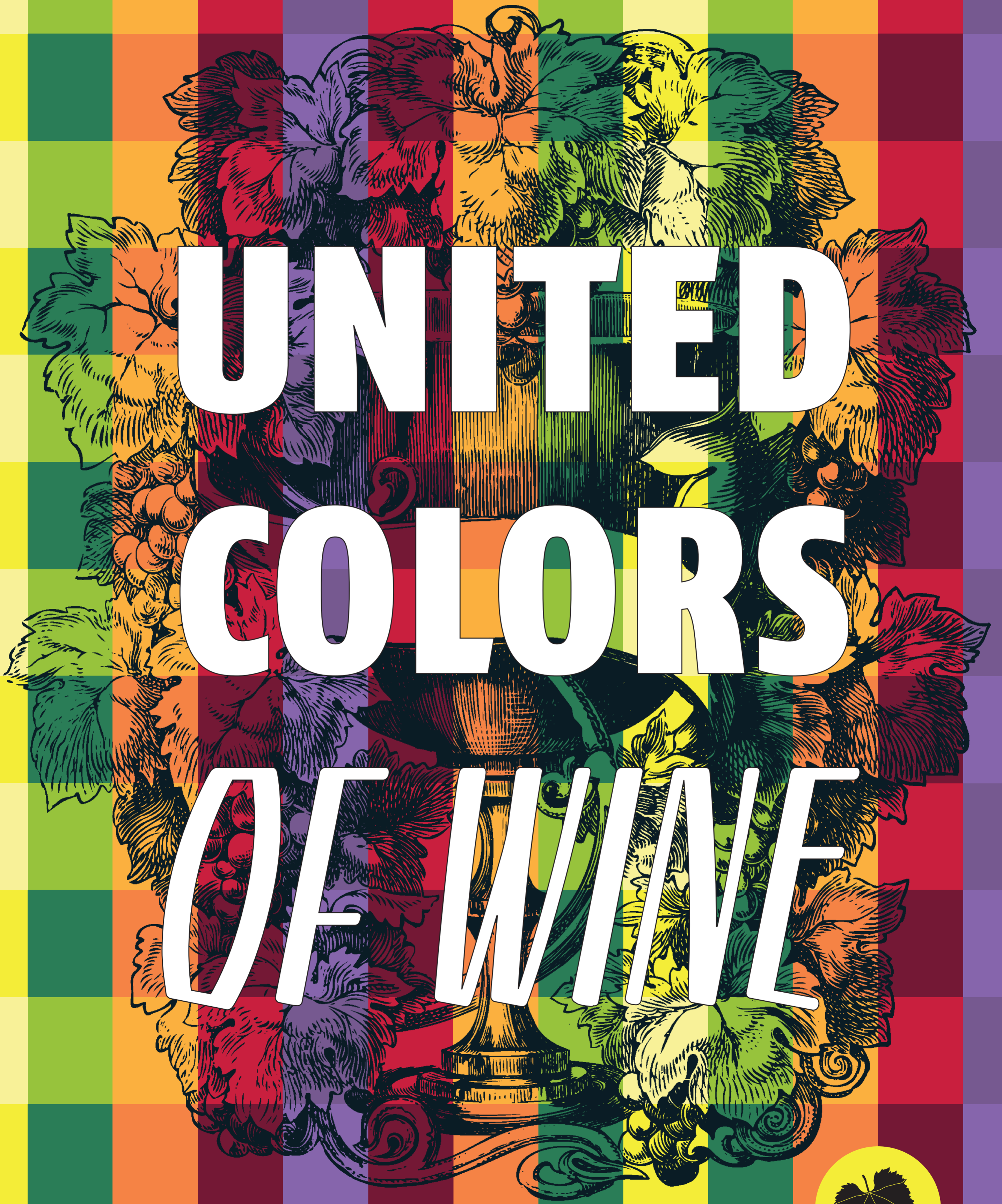
4 WO WIR GERNE MAL REINSCHAUEN:



ALPKÄSLADEN
Jakobsbergstrasse 13 – 15
Mainz

Alpkäsladen

Bei Christine Dörr gibt's einfach eine super Käseauswahl. Der Schwerpunkt liegt auf Käse aus dem Allgäu aber auch ein super belgischer Ziegen-Camenbert oder ein Stilton sind hier zu finden. Käse & Wein ist einfach ne super Combo – deswegen sind wir ja auch direkt neben dem Alpkäs'-Laden mit unserem Altstadt-Lädchen eingezogen. Am besten Ihr kommt bald mal vorbei.



UNITED COLORS OF WINE

Der Herbst wird bunter mit den geilen Weinen aus der Weinraumwohnung.

Weinraumwohnung
ALKOHOLHANDLUNG

