



NORMA®

GRATIS
ZUM
MITNEHMEN

Wein- genuss

aus Deiner **NORMA®** Weinwelt

Weine aus
deutschen
Regionen

Qualität, die man schmeckt.

Mit leckeren
Rezepten –
für Fleisch, Fisch,
Vegetarisches und
Dessert.



Willkommen zum sommerlichen Genusserlebnis!



Mit dem Sommer kommt die Zeit der Leichtigkeit. Die Sonne streichelt die Landschaft, die Tage werden länger und die Abende laden zum Verweilen im Freien ein. Es ist eine Zeit des Genießens, in der wir die Schönheit der Natur und die Gesellschaft unserer Liebsten in vollen Zügen erleben.

Inmitten dieser warmen Tage und lauen Nächte erkunden wir die Welt des sommerlichen Genusses, begleitet von einem erfrischenden Glas Wein. Ein kühler Weißwein, der die Hitze des Tages mildert, oder ein fruchtiger Rosé, der perfekt zu einem Grillabend mit Freunden passt. Der Sommer lädt dazu ein, die Vielfalt der Weine zu entdecken und jeden Moment zu feiern.

In der Küche entfaltet sich die Fülle des Sommers in all ihrer Pracht. Frische Beeren, saftige Tomaten und aromatische Kräuter werden zu köstlichen Gerichten verarbeitet, die unsere Sinne verwöhnen. Ob beim Picknick im Grünen oder beim Dinner unter freiem Himmel – jeder Moment wird zum Fest der Sinne, jeder Bissen und jeder Schluck zum Genuss.

Der Sommer ist eine Zeit des Feierns und der Verbundenheit. Gemeinsam mit Familie und Freunden genießen wir die warmen Tage und lauen Abende, während wir auf das Leben anstoßen und die kleinen Freuden des Sommers feiern. Lasst uns den Zauber des sommerlichen Genusses gemeinsam erleben und jeden Moment in vollen Zügen genießen.

Deine *NORMA-Redaktion*



11

ab **04** Weine aus deutschen Regionen.

ab **06** Das Weinkeltern.



ab **08** Lecker. Facettenreich. Weiss.

ab **14** Der Wein und seine Geschmacksrichtungen.

ab **16** Das Weinglas, ein Duftkamin.



ab **22** Lecker. Fruchtig. Rosé.

ab **24** Lecker. Kräftig. Rot.

ab **26** Wissenswertes.

27 Weinstein.

28 Wein und Dessert.

29 Informationen schnell zur Hand.

30 Die geschützten Herkunftsbezeichnungen.



Hierzu passt dieser Wein am Besten:



19



22



25





Weine aus deutschen Regionen – Qualität, die man schmeckt.



Die 13 Anbauggebiete für Qualitätsweine liegen hauptsächlich im Südwesten Deutschlands, mit Ausnahme der Regionen Sachsen und Saale-Unstrut. Verschiedene Bodenarten, regional-klimatische Unterschiede und gebietsspezifische Rebsorten prägen die Vielfalt der Weine. Die Namen dieser 13 Weinregionen sind von der Europäischen Union als geschützte Ursprungsbezeichnungen (g.U.) anerkannt. Das heißt: Weine, die den Namen der Region tragen, stammen zu 100 Prozent aus der Region und müssen bestimmte Qualitätskriterien erfüllen. Wer sicher sein möchte, einen deutschen Wein mit geschützter Herkunftsangabe zu erwerben, achtet beim Einkauf darauf, dass die Region auf der Flasche steht.

Mehr Informationen unter: www.weine-mit-herkunft.de



Das Wein- kellern

Weinkeltern ist eine zeitlose Kunst, die Generationen verbindet. Es ist mehr als nur das Pressen von Trauben – es ist die Essenz von Tradition, Geduld und Hingabe. Jeder Tropfen erzählt eine Geschichte von den Jahreszeiten und der Liebe zum Handwerk. Die zarten Aromen, die in einem Glas Wein tanzen, sind das Ergebnis sorgfältiger Arbeit und einer tiefen Verbindung zur Natur.



Die Sonne steigt sanft hinter den Hügeln, taucht die Reben in ein goldenes Licht. Ein Hauch von Kräutern liegt in der Luft, während die Trauben schwer und süß an den Reben hängen. Von geschickten Händen werden sie behutsam geerntet und in großen Körben zur Kelterei gebracht. Dort angekommen, sorgfältig gereinigt und von Stielen und Blättern befreit, wandern sie in die Pressen. Der süße Saft fließt langsam heraus, ein erster Vorgeschmack auf das, was kommen wird.

In kühlen Kellern beginnt die magische Transformation. Der Saft wird in Fässer gefüllt und ruht dort, während er langsam zu Wein wird. Die Winzer überwachen diesen Prozess mit großer Sorgfalt, kontrollieren Temperatur und Feuchtigkeit, um die beste Qualität zu gewährleisten. Es ist eine Kunst, die jahrtausendlang perfektioniert wurde.

Doch bevor der Wein in Flaschen abgefüllt wird, steht die Qualitätsprüfung an. Mit ge-

schultem Blick und feinem Gespür verkosten die Kellermeister jede Charge, prüfen Farbe, Geschmack und Aroma. Nur die besten Weine dürfen das Weingut verlassen, um Liebhaber auf der ganzen Welt zu begeistern.

Und dann ist es endlich soweit – die Flaschen werden geöffnet. Ein Ritual voller Spannung und Vorfreude. Die ersten Tropfen auf der Zunge entfachen ein Feuerwerk der Sinne – der Duft von Beeren und Gewürzen steigt in die Nase, der Geschmack von Sonne und Erde tanzt auf der Zunge. Es ist ein Moment der Hingabe, der Entdeckung, der puren Freude.

So wird aus Trauben kostbarer Wein, aus einem einfachen Vorgang eine emotionale Reise. Jeder Schluck ist ein Abenteuer, eine Verbindung zu den Wurzeln der Erde und den Träumen der Winzer. Wein ist mehr als ein Getränk – er ist eine Symphonie der Sinne, welche uns die Magie der Natur näherbringt.

RIESLING – RIVANER QbA

Feinherb: Die beiden Rebsorten Riesling und Rivaner verbinden sich zu einem tollen Geschmackserlebnis aus gelben Früchten und Zitrus. Ein harmonisch weiches Mundgefühl und eine dezent eingebundene Säurestruktur machen diesen feinherben Wein zum idealen Essensbegleiter, insbesondere zu hellem Fleisch und Nudelgerichten.

1,0 l

RIESLING QbA Rheinhessen

Trocken: Ein frischer und unkomplizierter Riesling mit fruchtiger Säure, geprägt durch eine animierende Aromatik von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten. Ein leckerer, fruchtiger Begleiter zu hellem Grillfleisch oder Grillgemüse.

0,75 l

NAHE QbA

Lieblich: Im Geschmack überzeugt dieser liebeliche Weißwein mit einer wunderbaren Saftigkeit und Harmonie. Die dezente Säure verleiht ihm eine angenehme Frische und ein feines Spiel mit der Süße. Für alle Weintrinker, die es gerne feinfruchtig mögen.

1,0 l



RIESLING Rheinhessen/Pfalz QbA

Halbtrocken: Haben Sie schon diesen Riesling probiert? Er wurde halbtrocken ausgebaut und überzeugt mit fruchtigen Noten von Zitrusfrüchten, Pfirsichen und einer Nuance von Honig. Leichte Gerichte wie Vorspeisen, Fischgerichte oder Geflügel harmonieren perfekt mit diesem Wein. Genießen Sie diesen halbtrockenen Riesling gut gekühlt. Lassen Sie den Wein im Glas noch etwas atmen, damit nehmen Sie die Aromen und sein feines Säurespiel wahr. Zum Wohl!

1,0 l



WEISSER BURGUNDER QbA

Trocken: Dieser Weißer Burgunder präsentiert sich cremig zart im Geschmack mit eleganten Fruchtaromen, die an Birnen und Quitten erinnern.

0,75 l



RIESLING – RIVANER QbA

Feinherb: Dieser Riesling – Rivaner hat einen feinfruchtigen, belebenden Duft. Geschmacklich zeichnet er sich durch eine mineralische Note und feinen Fruchtaromen von Apfel und Aprikose aus.

0,75 l



FRANKEN *Liebe*

BACCHUS QbA

Halbtrocken: Ein sehr modern und neuweltlich ausgebauter Wein. Expressiv und fruchtig-würzig mit hinreißender Aromatik von Grapefruit, Limette und Stachelbeere. Die subtilen Noten von Holunderblüten runden das Gesamtbild harmonisch ab. Am Gaumen mit unkompliziertem Charakter, harmonischer Säure und unaufdringlicher Süße. Ein fantastischer fruchtiger Sommerwein für die Terrasse, aber auch wunderbar zu kreolischer oder Thaiküche.

0,75 l



FRANKEN *Liebe*

SILVANER QbA

Halbtrocken: Frisch-fruchtiger Weinspaß mit verführerischem Duft von reifen Birnen und Äpfeln begleitet von feinwürzigen Kräuternoten. Mit seinem sehr harmonischen und saftigen Charakter und der wunderbar eingebundenen jugendlichen Säure wird er zum Star jeder Grillparty und hinterlässt mit seiner animierenden Mineralität und tollem Finish einen unvergesslich unbeschwerten Eindruck. Ein perfekter Begleiter zur sommerlichen Gartenparty.

0,75 l



RIVANER – GRAUER BURGUNDER QbA

Halbtrocken: Weich am Gaumen, vollmundig, mit Noten von Quitte, gelbem Apfel und einem nussigen Nachgeschmack. Die gut eingebundene Säure verleiht dem Wein Frische.

0,75 l



GRAUER BURGUNDER QbA

Halbtrocken: Dieser Grauer Burgunder präsentiert sich ausgewogen im Geschmack mit Fruchtaromen, die an Mandeln, grüne Nüsse und Ananas erinnern.

0,75 l

Red Thai Curry

mild bis scharf genießen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 EL rote Currypaste, 1 Zehe Knoblauch, 100 g Kaiserschoten, 100 g Prinzessbohnen, 2 Frühlingszwiebeln, 2 rote Paprika, 1 Karotte, 1 Stange Zitronengras, 30 g Cashewkerne, 100 ml Hühnerbrühe, 4 EL Sesamöl, 2 EL Sojasauce, 1 EL Fischsauce, 240 g Basmati- oder Jasminreis, 300 g Hähnchenbrustfilet (optional)

ZUBEREITUNG

- Knoblauch fein hacken. Die Enden der Prinzessbohnen und Kaiserschoten abschneiden. Weiteres Gemüse in dünne Stifte schneiden. Wer nicht vegetarisch kochen möchte, schneidet jetzt auch die Hähnchenbrustfilets in dünne Streifen.
- Das Hähnchen für ca. 3 Minuten scharf im Sesamöl anbraten und es anschließend aus dem Wok nehmen. Currypaste, Zitronengras und Knoblauch nun für ebenfalls ca. 3 Minuten im Sesamöl anbraten. Den Reis in Salzwasser kochen.
- Kokosmilch und Hühnerbrühe dazugießen und danach das Gemüse mit in den Wok geben. Aufkochen, anschließend 2 EL Sojasauce, 1 EL Fischsauce dazugeben und bei schwacher Hitze für etwa 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Hähnchenstreifen dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit Reis servieren und zum Abschluss mit Cashewkernen garnieren.

Schwierigkeitsgrad mittel ★★☆☆



Dieses Gericht schmeckt besonders gut mit aromatischen und duftigen Weißweinen. Der Franken-Liebe Bacchus QbA passt hier hervorragend.



MÜLLER-THURGAU UND WEISSBURGUNDER QbA

Trocken: Frische Fruchtaromen, angenehme Säure, ausgewogen und leicht. Der Wein der Weinmanufaktur Meissen, eine Mischung aus Müller-Thurgau und Weissburgunder, zeichnet sich durch seine charakteristischen Aromen aus. Im Glas entfalten sich frische und fruchtige Noten, begleitet von einer angenehmen Säurestruktur. Der Geschmack ist ausgewogen und leicht, mit einer subtilen Eleganz. Ein Genuss für Liebhaber von Weißweinen.

0,75 l



SÜDLICHE WEINSTRASSE Pfalz QbA

Trocken: Der Name südliche Weinstraße sagt eigentlich alles – da steckt mediterranes Lebensgefühl drin. Eine Sortenvielfalt wie sonst in keinem deutschen Anbaugebiet gedeiht bei sehr mildem Klima. Spritzig, fruchtig, frisch – das sind die Weine von der südlichen Weinstraße.

1,0 l



Eugen Späth

Unsere Weine finden im günstigen Mikroklima Württembergs, mit seinen Wärme speichernden, steinigten Lagen, ideale Bedingungen für eine optimale Reife. Durch kontrollierten, ertragsreduzierten Anbau und sorgfältige Vinifizierung mit schonender Kaltvergärung reifen diese wunderbaren Württemberger Spezialitäten.



Eugen Späth

**WÜRTTEMBERGER
Riesling
QbA**

Lieblich: Ein typischer Württemberger Riesling mit Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten, Apfel und Melone mit einem feinherben Süße-Säure-Spiel. Gelbes und grünes Farbenspiel im Glas und ein saftiges Mundgefühl mit feiner Säurestruktur und fruchtigem Nachhall runden diesen unkomplizierten Genuss ab.

1,0 l

Eugen Späth

**RIESLING MIT
CHARDONNAY
Württemberg QbA**

Trocken: Seine helle Farbe und sein frischer Duft nach Pfirsich, Apfel, Aprikose und Mandel zeichnen diesen Wein aus. Die Cuvée ist frisch und körperreich zugleich. Ein herrlicher Sommerwein, der besonders gut zu leichten Gerichten, gedünstetem See- und Süßwasserfisch, zu hellen Fleischsorten, Nudelgerichten und zur Asiaküche passt.

0,75 l

Eugen Späth

**WÜRTTEMBERGER
Riesling &
Grauburgunder QbA**

Feinherb: Sowohl der Riesling, als auch der Grauburgunder finden im günstigen Mikroklima Württembergs, mit seinen Wärme speichernden, steinigen Lagen, ideale Bedingungen für eine optimale Reife. Durch eine sorgfältige Vinifizierung mit schonender Kaltvergärung reift diese wunderbare Württemberger Spezialität. Die Mineralität des Rieslings, mit seinen Zitrusnoten und Aromen von grünem Apfel, gepaart mit den Aromen von Mandel und Ananas des Grauburgunders ergeben diese frische Cuvée.

1,0 l





Der Wein...

... und seine **Geschmacksrichtungen**. Wir waren alle schon einmal in der Situation: Vor dem Weinregal stehend und uns fragend, wie wohl dieser Wein schmecken mag. Beim Betrachten des Etiketts fühlen wir uns etwas überfordert. Es ist wichtig zu wissen, dass das Weinrecht zwar bestimmte Vorgaben für Geschmacksbezeichnungen macht, diese jedoch nicht zu den Pflichtangaben auf dem Etikett gehören.



Der Weinbau hat in Deutschland eine lange Tradition und eine Vielzahl von Weinanbaugebieten, die für ihre einzigartigen Geschmacksrichtungen bekannt sind. Beim deutschen Wein spielen die Geschmacksbezeichnungen gemäß dem Weinrecht eine entscheidende Rolle. Diese Bezeichnungen geben Aufschluss über den Zuckergehalt im Wein und somit über seinen Geschmackscharakter.

Beginnen wir mit den gängigsten Geschmacksrichtungen: Trocken, Halbtrocken, Lieblich und süß. **Trockener Wein** hat einen geringen Restzuckergehalt, was ihm eine knackige Frische verleiht. Er passt gut zu vielen Speisen und ist besonders beliebt bei Weinliebhabern, die einen herben Geschmack be-

vorzugen. **Halbtrockener Wein** enthält etwas mehr Restzucker, ist aber immer noch deutlich trockener als liebliche oder süße Weine. **Liebliche Weine** haben einen höheren Restzuckergehalt und sind daher süßer im Geschmack. Sie werden oft zum Dessert genossen. **Süße Weine**, auch bekannt als Dessertweine, haben den höchsten Zuckergehalt und sind besonders aromatisch und intensiv im Geschmack.

Eine weitere wichtige Geschmacksrichtung ist **Feinherb**, die oft als eine Art Zwischenschritt zwischen Trocken und Lieblich betrachtet wird. Feinherbe Weine haben einen moderaten Restzuckergehalt, der dem Wein eine angenehme Süße verleiht, aber dennoch eine gewisse Trockenheit beibehält.



Bei Weiß- und Rotweinen gibt es einige Unterschiede in den typischen Geschmacksprofilen. Weißweine aus Deutschland zeichnen sich oft durch ihre Frische, Lebendigkeit und Mineralität aus. Sie können eine Vielzahl von Aromen aufweisen, darunter Zitrusfrüchte, Äpfel, Pfirsiche und Kräuter. Trockene Weißweine sind in Deutschland besonders beliebt und werden oft aus Rebsorten wie z. B. Riesling, Müller-Thurgau und Silvaner hergestellt.

Auf der anderen Seite sind deutsche Rotweine bekannt für ihre Eleganz, Finesse und Fruchtaromen. Typische Aromen in deutschen Rotweinen sind Beerenfrüchte wie Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen sowie würzige Noten wie Nelken und schwarzer Pfeffer. Trockene deutsche Rotweine werden oft aus Rebsorten wie Spätburgunder (Pinot Noir), Dornfelder und Trollinger hergestellt.

Fruchtige Weine, sowohl bei Weiß- als auch bei Rotweinen, sind in Deutschland ebenfalls weit verbreitet. Diese Weine zeichnen sich durch ihre lebendigen Fruchtaromen aus, die den Wein erfrischend und zugänglich machen.

Fruchtsüße und edelsüße Weine sind einzigartige Spezialitäten des deutschen Weinbaus. Fruchtsüße Weine haben einen höheren Restzuckergehalt als

trockene Weine, aber weniger als liebliche oder süße Weine. Sie sind bekannt für ihre ausgewogene Süße und Fruchtigkeit. Edelsüße Weine, auch bekannt als **Beerenauslese** oder **Trockenbeerenauslese**, werden aus edelfaulen Trauben hergestellt und haben einen hohen Zuckergehalt sowie eine konzentrierte Aromatik. Diese Weine gelten als einige der edelsten und hochwertigsten Weine der Welt.

Insgesamt bietet der deutsche Wein eine breite Palette von Geschmacksrichtungen, die für jeden Gaumen etwas zu bieten haben. Von trocken über fruchtig bis hin zu süß und edelsüß, deutsche Weine bieten eine Vielfalt, die es zu entdecken lohnt.



Das Weinglas, ein Duft- kamin



Riesling



Silvaner



Spätburgunder

Das richtige Glas zu jedem Wein.

TIPPI! Das Glas maximal bis zur weitesten Stelle der bauchigen Öffnung füllen. So ist der vollendete Weingenuss mit all seinen Abläufen – Schwenken, Riechen, Schmecken – erst möglich.



Aromen im Wein sind mitunter eine scheue Spezies. Ohne das richtige Glas bleibt ein wichtiger Teil der Aromenfülle unentdeckt oder geht zwischen Glas und Gaumen verloren. Das Glas soll die Aromen im Wein in die „richtigen Bahnen lenken“, sodass sich das volle Bukett entwickeln kann.

Grundsätzlich sollte ein Weinglas

4 Anforderungen erfüllen:

1 Glasklar – nur ein klares durchsichtiges Weinglas vermag die Klarheit und Brillanz eines Weines zu spiegeln – ohne Verzierungen oder Gravuren.

2 Hauchdünn – Weinexperten sehen im dünnen Glas einen besseren Genuss, da hier der Kontakt zum Wein unmittelbarer erfolgt. Auch die Temperatur des Weines wird von einem dünnen Glas weniger beeinflusst.

3 Langstielig – der Stiel sollte so lang sein, dass du das Glas problemlos mit Zeige-, Mittelfinger und Daumen halten kannst. So wird vermieden, dass deine Hand den Wein erwärmt.

4 Sauber – Spülmittelreste, Chlor, ein Rest Schrankgeruch – diese Gerüche verbinden sich schnell mit den Weinaromen und sind daher zu vermeiden. Im Zweifel spülst du das Glas mit einem Schluck Wein aus der Flasche aus. Das neutralisiert alle unerwünschten Noten.

Weingenuss beginnt mit der Nase. Damit sich die Aromen entfalten können, solltest du dein Glas vorsichtig schwenken. So werden die Aromen befreit und sammeln sich im Glas. Dort kannst du sie riechen und bekommst einen ersten Eindruck des Weins. Dabei gilt: Je voller die Aromen, umso größer muss die Wölbung sein, um genügend Raum für die Fülle und Vielfalt zu bieten.

Schwere und volle Rotweine:

Spätburgunder oder Dornfelder beispielsweise entfalten sich in dickbauchigen leicht voluminösen Gläsern am leichtesten.

Leichte, filigrane Weißweine:

Hier kommt stets ein kleinerer Kelch zum Zuge. Das liegt an den filigranen und feinen Aromen, die sich in einem großen Kelch leicht verlieren. Außerdem erwärmt sich der Weißwein in kleinen Gläsern nicht so schnell.

Hinweis: Newcomern unter den Weinfans mag die Gläservielfalt etwas zu „undurchsichtig“ erscheinen. Auch erprobte Weinfans greifen im Alltag gerne auf „eines für alle“ zurück. Da empfehlen wir ein Glas mit „Eiform“, unten bauchig und nach oben verjüngt.

LIEBFRAUMILCH QbA Rheinhessen

Lieblich: Dieser Qualitätswein aus der bekannten Weinlage Kröver Nacktarsch ist lebendig mit feiner Süße und Frische. Er eignet sich zu Salaten, Mehl- und Teigspesen, würzigem Käse und als Schoppenwein.

0,75 l



ELLENZER GOLDBÄUMCHEN Riesling QbA Mosel

Halbtrocken: Steile, mit Schiefer durchwachsene Rebhänge prägen die Landschaft der Mosel. Das macht sie zu einer der spektakulärsten Weinbauregionen der Welt. Hier wachsen Weine der Extraklasse, wie dieser elegante Riesling. Er präsentiert sich lebendig frisch mit verführerischen Aromen, die an Pfirsiche und Aprikosen erinnern. Gehaltvoll und perfekt ausbalanciert wird sein Geschmack von einer angenehmen Mineralität begleitet. Ein Wein für besondere Genussmomente.

0,75 l

PETER WEINBACH Scheurebe QbA

Halbtrocken: Ein ausgeprägter Duft von gelben und exotischen Früchten mit Anklängen von Cassis. Intensive Aromen von Aprikose, Pfirsich und exotischen Früchten, wie Mango und Maracuja. Noten von Cassis sorgen für die typische Scheureben-Aromatik. Sehr kräftig und saftig am Gaumen.

0,75 l



GEWÜRZTRAMINER QbA Rheinhessen

Lieblich: Dieser strohgelbe Gewürztraminer präsentiert sich im Bukett mit einer intensiven, exotischen, duftigen Aromatik, mit Noten von Litschi, Rose und Mango. Dieser charaktervolle, liebe Wein, ist geprägt von einer harmonischen Säure und überzeugt durch seine feinfruchtige, angenehme, frische Art.

0,75 l



Odenwälder Apfelauflauf mit Zimt und Zucker

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 kg Äpfel, 250 g Semmelbrösel, 125 g Zucker,
2 EL Butter, 1/2 TL Zimt, 1 Msp. gemahlene Nelken,
50 g Rosinen, 100 ml trockener Weißwein,
1 EL Rum, zum Bestreuen Zimt & Zucker

ZUBEREITUNG

- Semmelbrösel, Butter, Gewürze und 2 EL Zucker in einer Pfanne rösten. Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. In Weißwein mit Rum und Zucker dünsten, bis die Flüssigkeit nahezu verdunstet ist.
- Gefettete Springform abwechselnd mit Semmelbröselmasse und Äpfeln füllen (unterste und oberste Schicht aus Semmelbröselmasse).
- Eine ½ Stunde bei 140 °C backen. Mit Zimt und Zucker bestreuen.

Schwierigkeitsgrad leicht ★★☆☆



Für dieses Gericht empfehlen wir fruchtige halbtrockene bis liebliche Weißweine wie z. B. den Gewürztraminer QbA aus Rheinhessen.



MARKGRÄFLER Gutedel Baden QbA

Feinherb: Unser feinherber Gutedel aus dem Markgräflerland ist ein fruchtiger Weißwein, welcher mit einer angenehmen Restsüße und einem eleganten Säurespiel überzeugt. In der Farbe präsentiert er sich in einem blassen Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Die fruchtige Aromatik und die frische Note unseres Gutedels passen zu leichten Vorspeisen und milden Käsesorten.

1,0 l

LAURENZIUSKELLER HAUSSCHOPPEN WEISS

Halbtrocken: Dieser Hausschoppen ist ein einfacher unkomplizierter Tischwein für jeden Tag. Er zeigt sich harmonisch und ausgewogen. Gut geeignet ist er auch für eine Weinschorle.

1,0 l

WÜRTTEMBERGER Riesling QbA

Feinherb: Ein Riesling mit gelbfruchtiger Aromatik und feinem Süße-Säure-Spiel. Der Riesling als „Königin der Weißweine“ zeichnet sich aus durch Frische und Eleganz.

1,0 l

Text?



MÜLLER-THURGAU
Rheinhessen/Pfalz
QbA

Lieblich: Die Müller-Thurgau Rebe zählt zu den beliebtesten Rebsorten in Deutschland und ist eine Kreuzung der Rebsorten Riesling und Silvaner. Der Wein überzeugt mit seinen typischen Muskat- und zartwürzigen Aromen und seiner milden Säure.

1,0 l

MÜLLER-THURGAU
Rheinhessen/Pfalz
QbA

Halbtrocken: Dieser Müller-Thurgau überzeugt durch seine leuchtend zartgelbe Farbe im Glas. Im Geschmack findet man feine Muskatnoten und saftige Noten von gelben Früchten. Weich und elegant im Abgang ist er ein bodenständiger Essensbegleiter.

1,0 l

MÜLLER-THURGAU
Rheinhessen/Pfalz
QbA

Trocken: Dieser trockene Müller-Thurgau präsentiert sich sympathisch frisch mit einer weinigen Nase nach frischen Äpfeln und Birnen.

1,0 l



Pasta mit Scampi-Soße mit leckeren Meeresfrüchten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g Tagliatelle, 250 g Scampi oder Shrimps, 200 ml Sahne,
100 ml Hühnerbrühe, 100 ml halbtrockener Rosé, 1 gewürfelte Zwiebel,
1 EL gehackte Petersilie, 2 EL Olivenöl, nach Bedarf Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Tagliatelle bissfest kochen.
 - Währenddessen die gewürfelte Zwiebel in Olivenöl glasig dünsten, dann mit der Brühe und dem Wein auffüllen und zum Kochen bringen.
 - Sahne mit in die Brühe geben und etwas einreduzieren lassen. Petersilie
- dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Scampi in einer separaten Pfanne in Olivenöl anbraten, anschließend pfeffern und mit Alufolie abdecken.
 - Die Tagliatelle abgießen und als Nest auf einem Teller anrichten. Mit der Sauce übergießen und mit den Scampi garnieren.

Schwierigkeitsgrad mittel ★★☆

Wir empfehlen dazu halbtrockene Rosés, zum Beispiel den Lemberger Weißherbst QbA von Eugen Spath.



Eugen Späth

Schwarzriesling Weißherbst QbA

Lieblich: Duftig, frisch und harmonisch. An sonnigen Hängen Württembergs wachsen herrliche Schwarzriesling-Trauben. Durch kontrollierten Anbau und optimale Lese entsteht bestes Lesegut. Dieses wird „weiß“ gepresst, das heißt die Maische wird weder erhitzt noch vergoren. Der Wein, aus roten Trauben gewonnen, ist rosé-farben, vollmundig und spritzig. Perfekt zu leichten Gerichten, zum Grillen und zu asiatischer Küche.

1,0 l



Eugen Späth

Lemberger Weißherbst QbA

Halbtrocken: Durch kontrollierten, ertragsreduzierten Anbau und eine optimale Lese werden nur gesunde Trauben ausgewählt. Diese werden „weiß“ gepresst, das heißt die Maische wird weder erhitzt noch vergoren. Ein herrlich, lachsarbener Wein, der nur aus roten Trauben gewonnen wurde. Diese Württemberger Spezialität ist vollmundig und fruchtig zugleich. Sie zeichnet sich durch eine frisch-frische Spritzigkeit mit schönem Nachklang aus. Der ideale Sommerwein.

0,75 l

Portugieser Weißherbst QbA

Lieblich: Unser Portugieser Weißherbst punktet durch seine angenehm fruchtige und vollmundige Art. Im Duft finden wir Anklänge von Himbeere und Cranberry, welche im Gaumen einen harmonischen und frischen Geschmack garantieren. Süffig, saftig und mit wenig Tanninen ist dies ein Wein für jede Gelegenheit.

0,75 l



DORNFELDER

Rosé QbA Nahe

Feinherb: Dieser feinherbe Dornfelder Rosé ist verspielt, feinrassig und animierend; eine wahre Fruchtexplosion nach Waldkirschen, Brombeeren und Pflaume. Er präsentiert sich lebendig frisch und ist die perfekte Wahl für laue Sommernächte.

0,75 l

Württembergischer Trollinger mit Lemberger QbA

Halbtrocken: Die klassische Württemberger Cuvée aus Trollinger und Lemberger. Ein kräftiger, fruchtiger Rotwein mit Aromen von Brombeeren, Kirschen und roten Johannisbeeren.

1,0 l



Eugen Späth Lemberger mit Trollinger QbA

Lieblich: Das günstige Mikroklima im württembergischen Zabergäu mit seinen wärmespeichernden Keuperböden lassen ausdrucksstarke Rotweine gedeihen. Die heißen Sommer und die sonnigen Herbsttage, mit kühlen Nächten, sind ideal für den körperreichen „Lemberger“ und den fruchtigen „Trollinger“. Ertragsreduzierung und optimales Lesegut sind die Basis für diese Württemberger Spezialität, die sich durch feine Beerenfruchtnoten und einen vollmundigen, harmonischen Geschmack auszeichnet.

0,75 l

STRÜMPFELBACHER SONNENBÜHL Württembergischer Trollinger QbA

Halbtrocken: Das Remstal bietet mit seinen sanften Hügeln und dem günstigen Klima ideale Voraussetzungen für den Anbau von Trollinger. Die Aromen von Süßkirschen und Mandel gepaart mit der frischen Restsüße bringen viel Trinkfreude.

1,0 l



Lamm im Bacon-Mantel

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Stück Lammlachse à 150 g, 4 Scheiben Bacon,
4 EL Olivenöl, je 2 Zweige Thymian, Rosmarin und Salbei,
nach Geschmack Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Die Lammlachse mit Pfeffer würzen und 2 EL Olivenöl ins Fleisch einmassieren. Thymian, Rosmarin und Salbei sehr fein hacken und das Fleisch in den Kräutern wälzen. Einige Stunden im Kühlschrank beizen.
 - Das Fleisch mit den Baconscheiben umwickeln im restlichen Olivenöl von allen Seiten scharf anbraten. Ca. 4 Minuten pro Seite bei kleinerer Hitze weitergaren. (Die Gardauer hängt von der Dicke der Lammlachse ab – am besten eine Druckprobe machen.)
- Danach in Alufolie einschlagen und im Backofen bei 80 °C ruhen lassen – so bleiben sie saftig und innen leicht rosa.
- Dazu passt Bärlauch-Risotto.

Schwierigkeitsgrad leicht ★★☆☆



Dieses Gericht harmoniert besonders mit halbtrockenen und lieblichen Rotweinen. Ein Württemberger Trollinger QbA von Strümpfelbacher Sonnenbühl passt hier hervorragend.



Wissens wertes

Weinstein



Weinstein ist definitiv ein Qualitätsmerkmal. Edle Kristalle, die für Qualität und ein vollkommen natürliches Produkt stehen.

Die Kristalle im Wein sind weder schädlich noch sind sie ein Zeichen mangelnder Qualität – ganz im Gegenteil. Die „Edelsteine“ des Weines sind durchaus schon in jungen Weinen zu finden. Sie sind ein Zeichen für einen hohen Gehalt an Mineralien. Am häufigsten jedoch finden sie sich bei älteren, wertvollen Weinen, also bei Auslesen,

Bei Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen sind die Kristalle am Korkspiegel oder an der Flaschenwand das Kennzeichen langer Lagerung. Der Fachmann spricht hier vom „Altersweinstein“, den man an den größeren Kristallen erkennt. Diese bilden sich erst nach und nach.

FASZINIEREND:

Wenn man in alte Weinfässer leuchtet, glitzern diese Kristalle sogar wie in einer Eishöhle.

Weinstein in der Flasche? Ein eindeutiges Zeichen für viel Aroma.

Woher kommt der „Stein“ im Wein?

Je reifer Weintrauben sind, desto größer ist der Anteil an Weinsäure – je länger sie am Rebstock reifen, umso mehr Mineralien nehmen die Weintrauben aus dem Boden auf. Treffen diese Mineralien und die Weinsäure aufeinander, kann sich Weinstein bilden. Die Kristalle setzen sich an der Flaschenwand, am Boden, am Korken oder bereits im Fass ab.

Schon gewusst?

Weinstein ist absolut ungefährlich und beeinflusst in keiner Weise den Geschmack, den Glanz oder die Farbe des Weines. Er hat also keinen Einfluss auf die Qualität. Du kannst den Wein bedenkenlos genießen.

Ein interessanter Zusammenhang:

Eine langsame Gärung bei geringen Temperaturen schont die Duft- und Aromastoffe im Wein und es bildet sich weniger Weinstein im Fass. Also kann Weinstein in der Flasche ein Zeichen für die gute Arbeit des Winzers und die Qualität des Weines sein.



Wein und Dessert

Sommerlich-frisch-fruchtige Allianzen



Im Sommer bietet sich die perfekte Gelegenheit, Wein und Dessert in einer verlockenden Allianz zu vereinen, die Ihre Sinne verwöhnt und Ihre Geschmacksknospen zum Tanzen bringt. Diese Jahreszeit bringt eine Fülle von frischen Früchten hervor, die sich hervorragend mit einer Vielzahl von Weinen kombinieren lassen, um eine unvergessliche Geschmackserfahrung zu schaffen.

Beginnen wir mit einem prickelnden Riesling, dessen lebendige Säure und leichte Süße perfekt mit einer fruchtigen **Beeren-Tarte** harmonisieren. Die knackige Frische des Weines betont die saftigen Aromen der Beeren und gleicht die Süße des Gebäcks aus, um ein ausgewogenes Geschmackserlebnis zu erzeugen, das Sie in den warmen Sommerabenden begleitet.

Für eine erfrischende Note empfiehlt sich ein leichter Rosé, der mit seiner zarten Fruchtigkeit und einem Hauch von Kräutern eine ideale Ergänzung zu einem **Zitronen-Minz-Sorbet** bildet. Die subtilen Aromen des Rosés heben die frischen Zitrusnoten des Sorbets hervor und sorgen für eine harmonische Balance zwischen Süße und Säure, während die belebende Minze einen erfrischenden Abgang bietet, der Sie an heißen Tagen erfrischt.

Wenn Sie etwas Mutigeres wünschen, probieren Sie einen halbtrockenen Riesling zu einem exotischen **Mango-Kokos-Pudding**. Die delikate Süße des Weines harmoniert wunderbar mit der cremigen Textur des Puddings und verstärkt die tropischen Aromen von Mango und Kokosnuss, um eine geschmackliche Explosion zu erzeugen, die Sie in ferne Paradiese entführt.

Für diejenigen, die eine dunklere Versuchung bevorzugen, bietet sich ein vollmundiger Merlot zu einem **Schokoladen-Beeren-Crumble** an. Die reichen Fruchtnoten des Weines verschmelzen nahtlos mit den intensiven Aromen der dunklen Schokolade und der süßen Saftigkeit der Beeren, um ein köstlich dekadentes Dessert zu schaffen, das Ihre Sinne verführt und Ihren Gaumen verwöhnt.

Egal, ob Sie sich für eine leichte Erfrischung oder eine reichhaltige Verführung entscheiden, die Kombination von Wein und Dessert bietet unendlich viele Möglichkeiten, Ihren Gaumen zu verwöhnen und Ihre Sommerabende zu bereichern. Lassen Sie sich von den sommerlich-fruchtigen Allianzen inspirieren und genießen Sie das süße Leben in vollen Zügen!

TIPP!
Als Begleiter zu einem Panna Cotta mit Beeren eignen sich frisch-fruchtige Weine mit dezenter Süße, wenig Alkohol und intensiver Fruchtnote wie z. B. der „Bio-Sonne Riesling – Rivaner“. Wirkt selbst nach einem opulenten Mahl belebend.





Informationen schnell zur Hand.



Deutsche Weine – alle Infos in einer App

Die App „Deutsche Weine“ beantwortet alle Verbraucherfragen rund um heimische Weine. Sie ist dynamisch angelegt und orientiert sich an den individuellen Vorlieben der Benutzer, die sich spielerisch auf eine Entdeckungsreise durch die deutsche Weinwelt begeben können. Die App informiert über touristische Highlights in den 13 deutschen Weinregionen – kulinarische Tipps, inspirierende Rezepte mit passenden Wein-Empfehlungen und spannende Winzergeschichten bieten weiteren interessanten Lesestoff.

Praktisch ist auch, dass man sich in der App nicht nur über die Besonderheiten der zahlreichen Rebsorten in den deutschen Weinbergen informieren kann, sondern auch bei der Suche nach Weinveranstaltungen wie etwa Online-Weinproben, Weinfesten, -seminaren oder weinkulinarischen Events fündig wird.

Die App ist kostenfrei unter „Deutsche Weine“ in den Stores von Apple und Google verfügbar.

Laden im
 **App Store**

JETZT BEI
 **Google Play**



Die geschützten Herkunftsbezeichnungen.



Lebensmittel und insbesondere Weine können geschmacklich in einem eindeutigen Zusammenhang mit ihrer Herkunft stehen. Sie sind für ihre Region typisch und wiedererkennbar.

Die Europäische Union hat zum Schutz dieser Produkte EU-Zeichen eingeführt. Sie gewährleisten, dass die Verbraucher sicher sein können, ein Produkt zu kaufen, das nachprüfbar aus der angegebenen Herkunft stammt. Die Zeichen schützen die Produkte innerhalb Europas vor Missbrauch und Nachahmung und zeigen den Verbrauchern, dass es sich um Produkte handelt, die besonderen Anforderungen unterliegen.

Die Anerkennung als geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) oder geschützte geographische Angabe (g.g.A.) erfolgt im Rahmen eines mehrstufigen Verfahrens zunächst auf Ebene der jeweiligen Mitgliedsstaaten und anschließend auf EU-Ebene. Die genaue Spezifikation der jeweiligen Produkte wie Besonderheiten, Herstellungsart und -ort spielt eine zentrale Rolle.

Die Anerkennung durch die EU endet mit der Aufnahme des Namens in ein öffentlich einsehbares EU-Register (eAmbrosia), in dem auch die Produktspezifikationen hinterlegt werden.



Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.).

Bei der geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.) muss der Zusammenhang zwischen den Produkteigenschaften und dem Ursprung besonders eng sein.

Die Anforderungen an die Erzeugnisse sind hier hoch. So müssen nicht nur die Eigenschaften der Produkte ausschließlich oder überwiegend durch die geografische Herkunft sowie die natürlichen und handwerklichen Einflüsse in der Region bedingt sein, das Produkt muss auch in dem betreffenden Gebiet erzeugt, verarbeitet und hergestellt worden sein.



Geschützte geografische Angabe (g.g.A.).

Neben den Qualitätsweinanbaugebieten verfügt Deutschland auch über 26 so genannte Landweingebiete, deren Namen von der Europäischen Union als geschützte geografische Angaben (g.g.A.) anerkannt sind. Das bedeutet, dass in Deutschland alle Weine, auf denen ein Landweingebiet angegeben ist, Weine mit einer geschützten geografischen Angabe (g.g.A.) sind. Deutsche Landweine sind typisch für die jeweilige Region und müssen zu mindestens 85 % von Weintrauben stammen, die in dem definierten Gebiet geerntet worden sind.



NORMA®

WINEinMODERATION

WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

In Zusammenarbeit mit:
Deutsches Weininstitut GmbH
Platz des Weines 2
55294 Bodenheim

www.deutscheweine.de
www.germanwines.de

Wein Vielfalt

bei **NORMA®**



Jetzt entdecken! Die Weine aus dieser Broschüre findest Du in unseren NORMA-Filialen. Alle regional gekennzeichneten Weine sind online verfügbar.

Eine weitere Weinauswahl findest du unter www.norma24.de/wein.

www.norma-online.de

NORMA Lebensmittelfilialbetrieb Stiftung & Co. KG, Heisterstraße 4, 90441 Nürnberg