



LUTZ LETTER

Aktuelles vom Weingut Lutz

Traditionelles

„Hoffest“ 4. - 7. Sept. '10



Wein-Genuss, kulinarische Spezialitäten und Live-Musik!

Wir bieten Ihnen kulinarische Köstlichkeiten aus Küche und Keller. Außerdem haben wir an allen Tagen unseren Weinstand, das Festzelt, eine Hüpfburg für die Kleinen, sowie unseren Weinverkauf für Sie geöffnet.

*Ausführliche Informationen und Termine
finden Sie im Innenteil.*



„Wenn Kakao auf Traube trifft!“ am 27. November 2010

Es ist bestimmt keine Innovation, Schokolade mit Wein gemeinsam zu genießen, denn die großen Pâtisseries haben es seit jeher meisterhaft verstanden, schokoladige Desserts zu zaubern und mit Süß- und Likörweine harmonisch abzurunden. Die Kombination von hochwertigem Wein mit purer Schokolade in Tafelform ist jedoch eine gewagte Herausforderung. Nur die richtige Kombination verspricht ein ganz besonderes Geschmacks-Erlebnis!

Genuss und Entspannung stehen bei unserem Seminar im Vordergrund. Doch ganz nebenbei entpuppt sich der Abend als ein kurzweiliger Sensorik-Parcour, bei dem ungeahnte Aromen und Geschmacksdetails zum Vorschein kommen.

Weinempfehlungen von Manuel Lutz

2008 Oberderdinger Kupferhalde Lemberger Edition trocken

im Eichenfass gereift, Q.b.A. Württemberg

In den Ausläufern des Strombergs - auf der Gemarkung Oberderdinger Kupferhalde - wächst der Lemberger perfekt auf Keuperboden. Keuper ist ein Verwitterungsgestein aus Merkel und Schilfsandstein, der besonders gut die Wärme des Tages speichert. Der Lemberger reifte 10 Monate im Eichenfass und präsentiert sich mit frischen und dichten Aromen von dunklen Waldbeeren, Cassis, Schwarzer Kirsche, Wacholder und grünem Paprika. Weiche Bitterschokolade, dunkler Tabak, kräftige Tannine mit saftiger Textur vereinen viel Kraft für die Zukunft

0,75 l Flasche: 8,10 €



Secco Rosé

Q.b.A. Baden

Zartrosa mit Bouquet von hellen Beeren. Feine Perlung mit saftiger Frucht, gut balanciert bis zum süßen, sanften Schaum im Gaumen. Eine „Pink Lady“ die einen delikaten Geschmack hinterlässt und Lust auf einen weitem Schluck macht.

0,75 l Flasche: 5,90 €

>>> Programm „Hoffest“

Samstag 4.09.

ab 16:00 Uhr kulinarische Köstlichkeiten aus Küche & Keller.
ab 19:30 Uhr Live-Musik mit „blue heaven“.

Sonntag 5.09.

ab 11:00 Uhr kulinarische Köstlichkeiten aus Küche & Keller.
ab 13:30 Uhr Kaffee & Kuchen
von den Landfrauen Oberderdingen.

Montag 6.09

ab 11:30 - 14:30 Uhr traditionelles Hoffestbuffet.
Preis: 12,- € pro Person. Wir freuen uns über Ihre Reservierung.
ab 19:00 Uhr Wein & Musik mit „message blue“ live.

Dienstag 7.09.

ab 11:00 Uhr kulinarische Köstlichkeiten aus Küche & Keller.
Krämermarkt in Oberderdingen am Amthof.

„Wohlan, ein guter Wein soll her und gute Speis“

... hieß es schon anno 1766, wenn der Schreiber im Amthof eine Pause machte.

Das gilt auch heute noch, sowohl in unserer Weinstube, als auch im Amthofkeller. Das Weingut Lutz bietet Ihnen im historischen Fachwerkhaus neben dem Weingenuß auch Kulinarisches - wir verwöhnen Sie mit badischen und schwäbischen Spezialitäten.

Genießen Sie einen harmonischen Abend in der Weinstube Lutz. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Öffnungszeiten Weinstube:

Mi.-Sa.: 11.00 - 14.30 Uhr, 17.00 - 23.00 Uhr

Sonntag: 11.00 - 23.00 Uhr

Für Reservierungen oder Rückfragen

Tel. 0 70 45 . 20 190 - 32

Unser Herbst-Kochrezept vom Küchenchef

Pfeffermedaillons vom Reh auf Preiselbeersauce und Kartoffelkürbis-Gratin



Preiselbeersauce:

50g Sellerie	2 Zweige Rosmarin
2 Zehen Knoblauch	250ml Rotwein
2 Karotten	5 Stück Wachholderbeeren
1 Zimtstange	2 El Preiselbeeren
2 Zweige Thymian	

Zubereitung Preiselbeersauce:

Wurzelgemüse anbraten mit Tomatenmark anrösten dann mit dem Bratenfond von den Filet und Rotwein ablöschen. Thymian, Rosmarin und Zimtstange hinzu geben. Das ganze etwas einkochen lassen. Damit die Sauce eine süße Note bekommt 2 El Preiselbeeren dazu geben

Zutaten:

400g Reh Filet	100g Butter
2 El. Pfeffer schwarz geschr.	1 Zweig Thymian
1 Zehe Knoblauch	1 Zweig Rosmarin

Zubereitung Rehmedaillons:

Die Filets säubern und rundherum in geschrotetem Pfeffer wälzen. Es soll überall dünn mit Pfeffer bedeckt sein. Das Filet fest in Klarsichtfolie einrollen und über Nacht in den Kühlschrank legen. Eine Stunde vor dem Kochen das Filet aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Zimmertemperatur bekommt. Butter in der Pfanne aufschäumen lassen, das Filet von allen Seiten anbraten. Thymian, Rosmarin, Knoblauch dazu geben

Zutaten:

450g Kürbisfleisch	200ml Sahne
1 Zehe Knoblauch	Salz, Pfeffer, Muskat
350g Kartoffeln	

Zubereitung Kartoffelkürbis-Gratins:

Kürbis und Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Den Knoblauch reiben und die Form damit ausreiben. Scheibe für Scheibe in eine Auflaufform schichten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zum Schluß die Sahne drüber. Bei 180°C 30 Minuten garen

„Weinfestival am Ludwigsplatz“

17. - 19. September 2010 in Karlsruhe

„Weinprobe auf dem Horn“

am 19. September 2010 in Oberderdingen

„Weinmarkt in Bretten“

vom 23. - 27. September 2010

„Wein & Wild“ im Wildmonat November

Genießen Sie herbstliche Köstlichkeiten aus Weinberg, Feld und Flur. Freuen Sie sich im November auf regionale Wildspezialitäten mit korrespondierenden Weinen.

„Kerwe in Oberderdingen“

vom 6. - 8. November 2010

Weinprobe am Kerwemontag an unserem Weinstand im Amthof.

„Martinsgans“ 11. November 2010

Ab 18:00 Uhr. Hoch lebe die Martinsgans - ein Klassiker der deutschen Herbstküche. Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.

„Weinsensorik“

am 23. Oktober 2010 ab 19 Uhr

Welche Sinne sind aktiv im Einsatz, wenn wir Wein genießen? Und wie können wir unsere Sinne schulen, um noch mehr Freude am Wein zu haben. In diesem Seminar klären wir diese und viele weitere Fragen zum Thema Sensorik. Gönnen Sie Ihren Sinnen dieses ausführliche Training mit Duft- und Geschmacksproben und natürlich auch einer ausführlichen Verkostung. Nach dem Seminar werden Sie Wein mit anderen Augen sehen, mit einer anderen Nase riechen, Ihre Zunge wird anders fühlen und Wein wird Ihnen noch besser schmecken.



Das Weingut Lutz

Tradition und Qualität verpflichtet

Das Weingut Bernhard Lutz an der Weinstraße Kraichgau-Stromberg ist ein Familienbetrieb in der vierten Generation. Direkt an der Baden-Württembergischen Grenze gelegen, sind wir in der glücklichen Lage, 15 Hektar Rebfläche sowohl in Württemberg als auch in Baden bewirtschaften zu können. Unser Weingut befindet sich in der Amtsschreiberei des ehemaligen Rentamts Derdingen im Pflerhof des Klosters Herrenalb. Auf der badischen Seite im Kraichgau wachsen auf Muschelkalk, Löss, Keuper, Buntsandstein

und Mergel in unterschiedlichen Ausprägungen überwiegend Riesling, Müller-Thurgau, Weiss- und Grauburgunder. Auf der württembergischen Hügelkette, dem Stromberg, gedeihen auf Keuperboden unsere Rotweine. Die höchst seltene geologische Vielfalt im Zusammenspiel mit der Sommerhitze des Tages und der Kühle der Nächte sind dabei Grundlage für eine große Aromenfülle,



Kraft, Reife, Eleganz und Mineralität unserer Weine. Um das Potential der verschiedenen Rebparzellen ideal zu nutzen und ihre Eigenarten herauszuarbeiten, ist die Verbundenheit von Winzer und Natur unverzichtbar. Daher lassen wir uns von der über 800-jährigen Geschichte des Weinbaus in unserer Kulturlandschaft inspirieren. Denn guter Wein braucht Zeit und eine sorgfältige Hand.