

Auf ein Neues in 2019!

Das Team des Weingut Schloss Sommerhausen wünscht Ihnen ein erfolgreiches, neues Jahr! Wir freuen uns Sie bald wieder persönlich bei uns begrüßen zu dürfen!



Eiswein-Ernte unter einem guten Stern

Während der totalen Mondfinsternis am 21.01.2019 haben 15 dick vermummte Helfer Eiswein im Sommerhäuser Steinbach geerntet!

Bei -7,5 Grad wurden die gefrorenen Trauben der Scheurebe eingebracht.

Unser "Blutmond-Eiswein " tropfte mit 140 Oechsle sehr langsam von der Kelter... Ein spektakulärer Abschluss des Jahrgangs 2018!!

Satte 158 Tage nach Lesebeginn sind die letzten Trauben in den Keller gekommen!



Sommerhausen Festival

Willkommen beim Sommerhausen Festival!

Die Gäste dieses neuartigen, hochwertigen Kulturfestivals erleben ein umfassendes, ganzheitliches Musikereignis: der gesamte historische Altort von Sommerhausen wird zum begehbaren Konzertareal. An sechs verschiedenen Orten und Plätzen finden zeitversetzt von 18 bis 23 Uhr über 18 Konzerterlebnisse á 40 Minuten statt. So kann sich jeder Gast sein ganz individuelles Programm gestalten.

Zwischen den Konzerten flanieren die Besucher durch mittelalterliche Gassen, besuchen Ateliers, Weinmacher und Galerien. Und sie schlemmen sich durch das Angebot der fränkischen Weinstuben, Restaurants, Cafés und originellen Food-Trucks oder lassen sich von den Sommerhäuser Winzer und Vereinen verwöhnen.



Feiern Sie mit uns am 17. August 2019 die Premiere eines einzigartigen Konzertfestivals und freuen Sie sich über großartige Musik auf sechs Bühnen im romantischen Künstlerdorf Sommerhausen. Das Sommerhausen Festival bietet ein ebenso anspruchsvolles wie unterhaltsames Programm zu einem wirklich attraktiven Preis-/Leistungsverhältnis: Das Ticket berechtigt zum Eintritt in den Altort Sommerhausen und damit zu allen sechs Konzerten – bei freier Platzwahl und solange Plätze verfügbar sind.

Mehr Infos dazu unter: www.sommerhausenfestival.de

Termine im Februar:

- **KOEGEL Raritäten Verkostung** am Do 14.02.2019 (Beginn 19 Uhr im Schloss) Anmeldung wird erbeten
- **Wohlsein Weine:** Verkostung Weine des Weinguts Schloss Sommerhausen, 22.02.2019 (Beginn 19 Uhr, Vinothek Würzburg) Infos&Anmeldung unter www.wohlsein-weine.de

WO DER HIMMEL DIE ERDE KÜSST



Wir haben Top-Köche und Spitzen-Sommeliers gebeten, einen Vorschlag für ein passendes Gericht zu unserem **Wo der Himmel die Erde küsst** zu machen.

Wo der Himmel die Erde küsst, VDP Gutswein

In dieser Cuvée sind drei sehr eigenständige, ätherisch aromatische Rebsorten vereint: Scheurebe, Gelber Muskateller und Gewürztraminer.

Bei der gemeinsamen Maischegärung war genug Zeit, eine wunderbare Mariage einzugehen und die jeweiligen Aromen aus den Beerenschalen zu extrahieren.

Wo der Himmel die Erde küsst ist knochentrocken, luftig leicht im Alkohol und tiefgründig mineralisch im Körper.

Wo der Himmel die Erde küsst ist ein hervorragender Speisenbegleiter der durch großen Trinkfluss besticht und seine dezenten Phenole darüber hinaus eine große Langlebigkeit garantiert!

www.sommerhausen.com/shop

Diesmal hat uns **Elke Gabsteiger und René Stein vom schwarzen Adler in Nürnberg** (www.schwarzeradler.de) mit Ideen passend zu diesem exotischen Wein begeistert.



Ente | Emmer | Rote Beete

Die Bio-Barbarie-Ente wird für 2 Wochen im Dry Ager abgehängt und dann 24 Stunden in einer Brine-Lösung, unter anderem mit Zimt und Sternanis, eingelegt. Anschließend wird die Ente 2 Stunden bei 60 Grad C gekocht.

Das feine Raucharoma bekommt sie, wenn sie über Holzkohle am Grill ihren „letzten Schliff“ und die Knusprigkeit erhält. Dazu gibt es eine Essenz aus den Karkassen, die über Buchenholz geräuchert wurden.

Dazu servieren wir Emmer, eine der ältesten kultivierten Getreidearten und rote Beete vom Acker mit Bronze-fenchel.

Der Wein „Wo der Himmel die Erde küsst“ präsentiert sich brillant und klar, ungeschwenkt angenehm fruchtbetont, geschwenkt feines Birnen-/Quitten- und Pfirsicharmona; die milde Säure harmoniert sehr gut mit den leicht bitteren Röstaromen, bringt den Geschmack der Ente wunderbar zur Geltung und zeigt sich als ebenbürtiger Begleiter.