

Offizieller Verkaufsstart unserer neuen Schaumwein Linie



avec pläsier

Im Weingut Schloss Sommerhausen startet der Verkauf unserer Schaumweine am **03.11.2018** mit einer offenen Verkostung „Perlen im Glas“ (11-16 Uhr).
Probieren Sie an diesem Tag unser neues Sortiment und lernen Sie alles über die traditionelle Art der Schaumweinherstellung.
Entdecken Sie unseren großartigen Sektkeller, der an diesem Tag für Besucher geöffnet sein wird!

Ohne Anmeldung, Eintritt frei, Spenden werden zugunsten "Wine saves Life e.V." gesammelt.



Abends lassen wir am **03.11.2018** die Korken knallen mit einem genialen 5 Gänge Schaumweinmenü in Nürnberg im Restaurant ZweiSinn: <https://www.meierszweisinn.de/>

Wir verlosen am 31.10.2018 zwei Karten im Wert von jeweils 195 Euro!!! 🍷🍷🍷

Lasst euch das Gewinnspiel auf unserer Facebook Seite nicht entgehen und feiert mit uns!



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.

Diesmal hat uns Stephan Voit vom

Nürnberger ZweiSinn etwas Leckeres aufs Papier gezaubert. Bei dieser Verkostungsnotiz läuft uns schon das Wasser im Munde zusammen:

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!

<http://www.sommerhausen.com/shop/index.php/fraenkisch-frech-4/himmel-erde-2017.html>

Gegrillte Wassermelone an Rosenzucker-gratiniertem Ziegenkäse und Wildkräutersalat mit Orangentagetesblüten

Aromen: Rosenwasser, Litschi, Flieder, Wassermelone, ätherische Kopfnote (Basilikum, Estragon, Fichtensprosse/Rosmarin), kernige Williamsbirne, Orangentagetes, Flint

Geschmack: kernig-trocken, frische animierende Säure, leicht adstringierende von Wassermelone und Fichtensprosse dominierende Länge, im Nachhall ölig/parfümiert an Flieder erinnernd

„Diese appetitlich erfrischende Liaison aus Himmel und Erde betört durch feine Rosen- und Litschiaromen, die sich an ein ätherisches Kräuterbündel aus Basilikum und Rosmarin anschmiegen. Bei dieser Gelegenheit sollte man sich etwas mehr Zeit nehmen, um nach kurzer Belüftung Düfte von kernigen Williams-Christbirnen, knackiger nicht zu reifer Wassermelone und einem Hauch von Feuerstein wahrnehmen zu können.

Beim Auftritt auf die Zunge wird das Geschmacksbild neu inspiriert und die animierende Säure wiegt sich im Himmel mit den trockenen und erfrischend adstringierten Impulsen die an Limettenzesten erinnern. Am Ende lässt er sie so schnell nicht wieder zurück auf den Boden der Tatsachen kommen, denn ein aromatisch andauernder Nachhall der schon zu Beginn erfassten Wassermelone und des blühenden Flieders vereint sich mit ätherischen Noten von strahlend grünen Fichtensprossen. Zu Bedenken ist nur, dass man doch wieder zurück auf Erden finden muss, spätestens am Ende der Flasche.“