



NEUES AUS DEM SORTIMENT

KLEIN, ABER FEIN: PURES JETZT IM PARTYFORMAT

Ab Oktober darf PURES auf keiner Party mehr fehlen! Dann gibt es die leckere alkoholfreie Alternative zu Sekt auch in der 0,25-Liter-Kleinfflasche. Für den Start hat sich Reh Kendermann etwas Besonderes einfallen lassen: Wer probieren möchte, bekommt zwei PURES Kleinfflaschen zum Preis von einer – aber nur für begrenzte Zeit!

Die exklusive Flasche im Kleinformat trägt auf der Vorderseite ein feines Traubenrelief und wurde eigens für PURES kreiert. Mit ihr kann man PURES jetzt auch bequem zum Picknick mitnehmen oder auf Partys anbieten – zum Beispiel als Hingucker im Champagnerkühler auf Eis. Dank großer Flaschenöffnung lässt sich PURES entweder direkt aus der Flasche oder mit dem Strohhalm genießen. Zum Einstieg gibt es bei Globus, Fegro Selgros, Citti und Kaufland exklusiv zwei PURES Kleinfflaschen

zum Preis von einer zu kaufen – also für gerade einmal 1,29 Euro (UVP).

Verraten Sie es uns: Wie genießen Sie PURES? Schicken Sie einfach ein Foto von sich und PURES samt Ihrer Adresse an newsletter@reh-kendermann.de. Fünf Einsendungen werden ausgelost und erhalten einen 6er Karton der PURES Kleinfflasche und je einen edlen PURES-Flaschenkühler per Post.

Wir wünschen viel Glück!



INHALT

REZEPT

Kürbissuppe mit Ingwer » Seite 2

LIFESTYLE

Der Herbst kommt » Seite 2

AUSGEZEICHNET

MundusVini 2011: Bester Weißwein » Seite 3

GEWINNSPIELE

Die Kendermanns-Gewinner » Seite 3

WIE TRINKT MAN WEIN IN ...

... China? » Seite 3

AGATAS KOLUMNE

Ein Tag bei der Lese » Seite 4

BLICK IN DEN WEINBERG

Startschuss für die Traubenernte » Seite 4





LIFESTYLE

DER HERBST KOMMT

Wird es draußen kalt und ungemütlich, machen wir es uns drinnen bequem. Jetzt ist die Zeit für ausgedehnte Küchensessions und gemütliche Abende am Kamin. Sie haben keinen Kamin? Macht nichts! Wir zeigen Ihnen, wie Sie trotzdem wohlig-warme Momente genießen können.

Tisch-kamin „Burn“

Damit auch Großstädter die behagliche Atmosphäre eines lodernen Feuers genießen können. Dank Lampenöl oder Paraffin eine saubere Angelegenheit.

Ca. 75 Euro

www.philippi.com

„Creepy Creatures“

Diese gruseligen Gestalten tummeln sich mit Vorliebe auf Halloween-Partys und helfen einem, das eigene Glas nicht aus den Augen zu verlieren.

Ca. 5 Euro

www.vacuvin.nl

Der runde Klassiker von Le Creuset

Ob für saftigen Schmorbraten oder herzhaften Eintopf: Der traditionelle Gusseisen-Bräter sollte in keiner Küche fehlen. Verschiedene Größen und Farben ab 109 Euro. www.lecreuset.de



REZEPT

KÜRBISSUPPE MIT INGWER

Herbstzeit ist Kürbiszeit! Mit seinen leuchtenden Farben entschädigt das schmackhafte Gemüse für das Ende des Sommers – und ist Grundlage für leckere Klassiker wie die Kürbissuppe.

Zubereitung

Kürbis halbieren und Kerne ausschaben. Die Hälften ca. 20-30 Minuten bei 120 °C in den Backofen legen. Karotten und Schalotte würfeln und Ingwer fein reiben. Den Kürbis aus dem Ofen nehmen und in grobe Würfel schneiden. Gemüsewürfel und Ingwer in einem großen Topf mit Butter andünsten. Gemüsebrühe aufgießen und 20-30 Minuten sehr weich kochen. Das Ganze fein pürieren und Saft sowie abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone hinzugeben. Kokosmilch unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und etwas frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Vor dem Servieren die Suppe mit einigen Tropfen Kürbiskernöl verfeinern.



Zutaten (für 4 Pers.)

- 1 Hokkaido Kürbis
- 4 Karotten
- 1 Schalotte
- 1 St. Ingwer (3-5 cm)
- 2 EL Butter
- 600 ml Gemüsebrühe
- 400 ml Kokosmilch
- Sojasauce
- Salz, Pfeffer
- Zitronenschale & -saft
- Muskatnuss
- Kürbiskernöl

Winemaker Philipp Maurer empfiehlt:

„Zur aromatischen Kürbissuppe mit feiner Ingwernote schmeckt am besten ein Weißwein wie WAKA WAKA Sauvignon Blanc Chenin Blanc: ein frischer und fruchtiger Wein, der an tropische Früchte mit Noten von Stachelbeere und Rhabarber erinnert.“



AUSZEICHNUNGEN

„BESTER WEISSWEIN DES JAHRES – ÜBERSEE“

Der diesjährige **MundusVini-Wettbewerb** kürte gleich zwei Weine von Reh Kendermann mit Sonderauszeichnungen: Lindeman's BIN 65 Chardonnay 2010 trägt nun den Titel „Bester trockener Weißwein des Jahres 2011 im LEH unter 7,00 Euro – Übersee“ und erhielt zudem Gold. „Bester trockener Weißwein des Jahres 2011 im LEH unter 4,00 Euro aus Deutschland“ und gold-prämiert ist der Wegner Grauer Burgunder 2010 aus der Pfalz. Diesen Qualitätswein produziert Reh Kendermann exklusiv für Lekkerland. Eine weitere Goldmedaille gab es für Lindeman's BIN 50 Shiraz 2010, Silber heimsten WAKA WAKA Sauvignon Blanc Chenin Blanc 2011 und Val Duna Pinot Grigio 2010 ein.



WIE TRINKT MAN WEIN IN ...
... CHINA?

In mehr als 50 Länder der Welt werden Weine von Reh Kendermann getrunken. In unserer neuen Serie möchten wir deshalb über den Tellerrand schauen und Ihnen vorstellen, wie man in verschiedenen Ländern der Welt Wein trinkt. Diesmal: China.

Bisher bestand die chinesische Trinkkultur vor allem aus Grünem Tee und Reisschnaps. Heute wird Wein immer beliebter und die Volksrepublik ist eines der am schnellsten wachsenden Wein-Importländer der Welt. Mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von rund 1 Liter im Jahr trinkt jeder Chinese zwar nur eine vergleichsweise geringe Menge (in Deutschland sind es 20 Liter), doch auf die Gesamtbevölkerung von 1,3 Milliarden Menschen bezogen, ist das eine beachtliche Menge Wein – Tendenz steigend. Wein wird in China vor allem zu geselligen Anlässen getrunken, nur selten allein oder Zuhause. Gelegenheiten sind oft Abendessen in großer Runde. Später wird dann in einem Klub oder in den in Asien sehr beliebten



Karaoke-Bars angestoßen. Meistens lädt ein Mitglied der Runde ein. Dieser „Ehrgast des Abends“ entscheidet, was und wie getrunken wird. Trinkspiele und -rituale haben eine lange Tradition in China. So sagt ein Sprichwort: Bevor man Geschäfte miteinander abschließt, muss man miteinander getrunken haben. Dann ist die Freundschaft besiegelt und man kann sich vertrauen.



GEWINNSPIEL

ALLES NEU FÜR KENDERMANN'S

In der letzten Ausgabe des Newsletters hatten wir nach Ihrer Meinung zu den neuen Etiketten der Kendermann's Weine gefragt. Vielen Dank für Lob und Anregungen! Fünf der Einsendungen wurden von uns ausgelost und erhalten je ein Paket der neuen Kendermann's Weine.

„Eure Etiketten sind klassisch schick ...“

ein toller Blickfang!“

„Die klare und übersichtliche“

Struktur passt gut zu den edlen Kendermann's Weinen.“

Herzlichen Glückwunsch an:

- Julia Behrens, Walluf
- Hans-Joachim Schulz, Flensburg
- Elmar Kibler, Bad Waldsee
- Wilfried Jahn, Frankfurt
- Olaf Sackmann, Pulheim

Wer diesmal kein Glück hatte, bekommt die Kendermann's Weine auch [hier](#).




AGATAS KOLUMNE EIN TAG BEI DER LESE

Dürfen wir vorstellen: Agata Barbagallo, 25 Jahre alt und frisch gebackene Geisenheim-Absolventin der „Internationalen Weinwirtschaft“. In vier Folgen ihrer Kolumne wird sie Ihnen Einblicke in die Welt des Weins geben. Dieses Mal geht es zur Weinlese.



Sehr früh klingelt der Wecker. Am Treffpunkt sammelt der Winzer die Helfer für den Tag mit dem Planwagen auf. Nach holpriger Fahrt erreichen wir einen Weinberg, in dem die Trauben vollreif sind. Sie gehören zur frühreifenden Sorte Müller-Thurgau – andere, wie der Riesling, werden erst einige Wochen später gelesen. Wann genau, entscheidet der Winzer nach Öchslegrad, Wetter und Erfahrung. Im „Wingert“, wie Winzer ihre Weinberge nennen, empfangen uns Sonnenschein und sattes Grün – ein schöner Arbeitsplatz! Rasch ist unsere Aufgabe erklärt: faule und unreife Trauben herauschneiden. „Sind wir nicht hier, um bei der Lese zu helfen?“ Gelesen werde nicht von Hand, erklärt der Winzer,

sondern mit dem sogenannten Vollernter. Die große Erntemaschine ist schneller und kann die Trauben frischer in den Keller bringen. Liegen sie zu lange in der Sonne werden sie braun oder fangen an zu gären. Zum Glück sind die faulen Trauben rar und die Arbeit geht leicht von der Hand. In der Ferne brummt der Vollernter heran. Für den Winzer geht die Arbeit jetzt richtig los. Vorsichtig lenkt er seine Maschine in vier Metern Höhe über die Reben. Dabei werden sie kräftig geschüttelt, die Trauben lösen sich und fallen in ein Bassin. Ist es voll, geht es im Eiltempo zur Kelterstation. Und während dort der erste Most fließt, sind die Erntehelfer schon unterwegs in den nächsten Wingert.



BLICK IN DEN WEINBERG STARTSCHUSS FÜR DIE TRAUBENERNTE

In den deutschen Weinbergen herrscht Hochbetrieb. Auch die Vertragswinzer von Reh Kendermann sind mit der Lese beschäftigt. Mit dabei: Winemaker Philipp Maurer. Er hat uns verraten, wie sich die Wetterbedingungen auf die Qualität der Trauben ausgewirkt haben und was die Winzer erwarten.

Das Weinjahr 2011 hat sonnig und warm begonnen. Die Reben reagierten auf die hohen Temperaturen mit einer frühen Blüte und einem Entwicklungsvorsprung von rund zwei Wochen. Der Kälteschock kam im Mai: In einigen Weinbaugebieten erfroren durch Temperaturen von bis zu -5°C viele junge Triebe. Experten des Deutschen Weininstituts (DWI) stellten aber fest, dass die Voraussetzungen für eine gute Lese dennoch gegeben sind, da die Trauben durch die frühe Entwicklung viel Zeit

hatten zu reifen und ihre Aromen auszuprägen. Entscheidend ist nun die Witterung kurz vor der Lese. Trockenes Wetter und ein goldener Herbst wären laut DWI ideal für deutsche Winzer. „Durch die frühe Entwicklung der Reben hatten wir mehr zeitlichen Spielraum, um den optimalen Lesebeginn abzuwarten“, erklärt unser Winemaker Philipp Maurer. „Dadurch können wir zusätzliche Öchslegrade gewinnen und mit einer guten Ernte 2011 rechnen.“

Die nächste Ausgabe des Newsletters erhalten Sie Dezember 2011.