



BLICK IN DEN WEINBERG

WAS IST EIGENTLICH ...?

PROMOTION

NEUES AUS DEM SORTIMENT

UNSER TIPP



REZEPTE VON BERND UND ALISON FLEMMING

**FESTLICH KOCHEN – KÖSTLICH FEIERN**

Die Familie ist eingeladen, der Baum geschmückt – doch was kommt an Weihnachten auf den Tisch? Spitzenkoch Bernd Fleming hat für Kendermanns ein exklusives Weihnachtsgericht kreiert: Perlhuhnbrust mit Dörripflaumen und Speck gefüllt.

Für die Füllung die Dörripflaumen über Nacht in rotem Portwein einlegen. Abtropfen lassen und den Portwein für die Soße auffangen. Den Toast in fünf Millimeter große Würfel schneiden, antrocknen lassen und in Butter goldbraun braten. Das Dörrfleisch in feine Würfel schneiden und in einer beschichteten Pfanne braten. Die Trockenpflaumen ebenfalls würfeln. Alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Ei vermengen und 20 Minuten ruhen lassen.

Nun die Perlhuhnbrüste auf- aber nicht durchschneiden. Danach aufklappen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Füllung auf den Perlhuhnbrüsten verteilen und diese zusammenklappen. Mit etwas Butter bestreichen und erneut leicht würzen. Die Perlhuhnbrüste nun mit der Hautseite

mittig auf etwas Alufolie setzen und fest einschlagen. Im vorgeheizten Ofen bei 160° C etwa 20 Minuten lang garen.

Für die Rosmarinsoße den Portwein in einem Topf auf die Hälfte reduzieren. Geflügelfond zugeben und für 5-8 Minuten bei niedriger Hitze köcheln. Sahne und Rosmarin hinzufügen und die Soße unter Rühren cremig werden lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Soße durch ein feines Sieb passieren – fertig. Als Beilagen empfehlen wir Nudeln oder Risotto mit Pilzen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Rezepte für eine passende Vorspeise und köstliche Desserts finden Sie auf

[www.kendermanns.de/rezeptideen](http://www.kendermanns.de/rezeptideen)

*Perlhuhnbrust* (für 4 Pers.)

- 4 Perlhuhnbrüste mit Flügelknochen à 150 g
- 8 Dörripflaumen
- 50 ml Portwein rot
- 2 Toastbrote ohne Rinde
- 20 g Butter
- 60 g Dörrfleischscheiben
- 1 Ei
- 1 EL Blatt Petersilie gehackt
- Salz und Pfeffer
- 10 g flüssige Butter

*Rosmarinsoße*

- 250 ml Geflügelfond
- 60 ml Sahne
- 50 ml Portwein
- 1 EL Rosmarinadeln
- Salz und Pfeffer

**Master of Wine**

**Alison Fleming:**  
„Dazu passt unser Kendermanns Merlot aus der Pfalz. Seine Fruchtaromen harmonieren perfekt mit der Füllung.“



**INHALT**

**BLICK IN DEN WEINBERG**

Interview: So wird der Jahrgang 2010 » Seite 2

**WAS IST EIGENTLICH ...**

... eine Cuvée? » Seite 2

**PROMOTION**

Die Sieger des Lindeman's-Wettbewerbs » Seite 3

**NEUES AUS DEM SORTIMENT**

Frischer Wind aus Australien » Seite 3

Neues Outfit für 3W » Seite 4

**UNSER TIPP**

Prickelnde Feiertage » Seite 4

Weihnachtsgrüße » Seite 4





## BLICK IN DEN WEINBERG

**DER JAHRGANG 2010: KLEIN ABER FEIN**

Ein langer Winter, Kälte im Frühjahr und Regen im Sommer – die Winzer hatten es 2010 nicht leicht. Reh Kendermann-Winemaker Philipp Maurer über die Herausforderungen der Winzer und Weine, die man sich für nächstes Jahr vormerken sollte.

**Herr Maurer, wie ist das Weinjahr 2010 verlaufen?**

Es war vor allem durch Wetterkapriolen geprägt. Begonnen hat das Jahr mit einem ungewöhnlich langen und kalten Winter, auf den ein ebenfalls recht kühler Frühling folgte. Durch Regenfälle im April und Mai konnten die Reben erst spät

austreiben und weniger Blüten bilden – was zu weniger Ertrag führte. Großes Pech hatten die Winzer in der Pfalz: Dort zerstörte Hagel im Juni fast ein Fünftel der Reben. Sommer und Herbst waren vor allem für die spät reifenden Sorten von Vorteil, da die Trauben im Oktober noch einmal Sonne tanken konnten.

**Wie fiel die Weinernte in diesem Jahr aus?**

In einem durchschnittlichen Jahr werden in Deutschland rund 10 Millionen Hektoliter Wein geerntet. In diesem Jahr haben die Winzer die kleinste Ernte seit 25 Jahren eingefahren – nur rund 7 Millionen Liter.

**Müssen wir 2010 mit einer schlechteren Weinqualität rechnen?**

Nein, die Qualität wird durchweg als gut eingestuft. Für den Riesling wird es sogar ein besonderer Jahrgang werden. Als spät reifende Rebsorte hat er von der Witterung profitiert und ein einzigartiges Süße-Säure-Verhältnis ausgebildet. Unser Kendermanns Riesling Roter Hang aus Rheinhessen wird mit Oechsle-Graden bis 93 Punkte ein echtes Highlight ...



## WAS IST EIGENTLICH ...

**... EINE CUVÉE?**

Das Wort Cuvée stammt aus dem französischen „Cuve“, was übersetzt „Bottich“ oder „Weinbehälter“ bedeutet. Im ursprünglichen Sinn wird damit eine bestimmte Menge Wein in einem Weinfass beschrieben. Im deutschsprachigen Raum kann Cuvée gleichbedeutend für Verschnitt, Marriage oder Mélange stehen (französisch für „Ver-mählung“ und „Mischung“). Gemeint ist damit das gemeinsame Keltern oder Vergären verschiedener Rebsorten in einem Gärbehälter. Das daraus entstandene Cuvée kann ein Wein, Schaumwein, Sekt oder auch Traubensaft sein. Ein Beispiel für eine gelungene alkoholfreie Cuvée ist Pures. Ziel des Verschneidens verschiedener Rebsorten ist es, die Qualität des Endproduktes zu erhöhen. In großen Kellereien wird die Cuvée dazu verwendet, Geschmack und Qualität konstanten über Jahrgänge hinweg zu gewährleisten.



BLICK IN DEN WEINBERG

WAS IST EIGENTLICH ...?

PROMOTION

NEUES AUS DEM SORTIMENT

UNSER TIPP



## PROMOTION SCHÖNE MOMENTE MIT LINDEMAN'S

Halte den Moment fest – unter diesem Motto hatte Lindeman's vom 1. Mai bis 31. Oktober 2010 zu einem Foto-Wettbewerb aufgerufen. Für das beste Foto gab es jede Woche eine Sony Digitalkamera zu gewinnen – die Fotografen der vier schönsten Bilder konnten sich außerdem über eine Jahreslieferung Lindeman's-Weine freuen. „Über 200 Lindeman's-Fans sind dem Aufruf gefolgt und haben Fotos eingereicht – ein tolles Ergebnis“, freut sich Marketing Managerin Nicole Hero. „Alle haben sich sehr viel Mühe gegeben und uns die Auswahl der Gewinner nicht leicht gemacht. Ein großes Dankeschön an alle Fotografen!“ Wir zeigen Ihnen hier eine Auswahl der Siegerfotos. Die komplette Galerie gibt es auf [lindemans-moment.de](http://lindemans-moment.de) zu sehen.



## NEUES AUS DEM SORTIMENT FRISCHER WIND AUS AUSTRALIEN

Begrüßen Sie den neuen Australier im Regal: BIN 95 Sauvignon Blanc verstärkt ab sofort die Riege der Lindeman's-Weißweine! Seine Trauben stammen aus Spitzenlagen im süd-östlichen Teil Australiens und werden bei kühlen Temperaturen geerntet. Auch die Gärung findet temperaturkontrolliert in Edeltanks statt. Das Ergebnis ist ein besonders frischer und fruchtiger Wein mit einer für Sauvignon Blanc typischen „grünen“ Note, einem Anklang von Stachelbeeren und einer lebendigen Säure. Damit ist Lindeman's BIN 95 Sauvignon Blanc der ideale Begleiter zur asiatischen Küche sowie zu Salat, hellem Fleisch und Fisch. Auch als Aperitif gereicht ist er eine Bereicherung für jede Tafel. Also: unbedingt probieren! Erhältlich ist Lindeman's im Lebensmittelhandel.





BLICK IN DEN WEINBERG

WAS IST EIGENTLICH ...?

PROMOTION

NEUES AUS DEM SORTIMENT

UNSER TIPP

NEUES AUS DEM SORTIMENT  
**NEUES OUTFIT FÜR 3W**

3W world wide wine bringt den Geschmack internationaler Rebsorten zu Ihnen. Jeder Wein hat seine eigene Geschichte – die können Sie ab 2011 auf den neuen Etiketten entdecken.



- 3W nimmt Sie mit ins Geburtsland des Weins: Hier erfahren Sie nun alles Wichtige über seine besondere Herkunft und die Menschen, die ihn bei der Entstehung begleiten.
- Wo liegt das Weinanbaugebiet? Das Piktogramm verrät es.
- Wozu soll der Wein passen? Verzehrempfehlungen gibt es wie gewohnt auf dem Rückenetikett.
- Auf einen Blick: Welcher Weinstil darf es heute sein?

Besuchen Sie 3W auf facebook

UNSER TIPP  
**PRICKELNDE FEIERTAGE**



Nie mehr mit Orangensaft anstoßen! Wer Freunden und Familie an den Festtagen ohne Alkohol zuprosten möchte, hat oft wenig Alternativen: Entweder man wählt Saft oder steigt gleich auf ein Glas Wasser um. Bei Pures Traubencuvée werden dagegen sogar die Sekttrinker neidisch. Gekühlt aus dem Sektglas getrunken, prickelt der feine Traubensaft wie ein Sekt ...



Gefällt mir

Die nächste Ausgabe des Newsletters erhalten Sie **Anfang März 2011.**

*Liebe Weinfreunde,*

das Team der Weinkellerei Reh Kendermann hat sich das Ziel gesetzt, Ihnen die ganze Vielfalt hochwertiger Weine aus Deutschland und der Welt zu bieten. Dabei setzen wir konsequent auf Qualität und Innovation, um Sie mit ausgezeichneten Weinen zu begeistern. Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen in diesem Jahr und werden Ihnen auch im nächsten Jahr wieder schöne Weinmomente und neue Geschmackserlebnisse beschern.

Wir wünschen Ihnen ein frohes Fest und heben das Glas auf ein gesundes und glückliches neues Jahr!

*Ihre Andrea und Carl Reh*

