

9. HONIGSCHINKEN

Ein aromatischer gekochter Schinken aus der Keule mit mildem Geschmack. Er ist saftig und mit Akazien und Blütenhonig verfeinert sowie leicht angeräuchert.

Goldener Preis der DLG 2006, 2007 und 2008

2007er Kiedricher Gräfenberg
Riesling Qualitätswein

ERSTES  GEWÄCHS

A.P.-Nr. 34 003 055 08

Weingut Robert Weil, Kiedrich

2003er Hochheimer Reichstal
Riesling Qualitätswein

ERSTES  GEWÄCHS

A.P.-Nr. 43 007 007 04

Weingut Bott, Mainz-Kostheim

10. LAMMSCHINKEN

Dieser Lammschinken ist ein feiner gegarter Schinken von Keulen des Milchlammes aus der Region Rheinhessen. Er ist ganz mager und mild, eher lieblich im Geschmack mit einem Pfefferrand.

Silberner Preis der DLG, Goldener Preis der DLG 2008

2003er Rheingau Riesling
Spätlese

A.P.-Nr. 27 074 045 04

Weingutsverwaltung Schloss Vollrads KG, Winkel

1993er Erbacher Marcobrunn
Riesling Spätlese

A.P.-Nr. 31 052 031 94

Domänenweingut Schloss Schönborn, Hattenheim

* * *

Wir danken den Weingütern für die Bereitstellung der Proben. Ohne diese Bereitschaft wäre die Durchführung einer solchen Weinprobe nicht möglich.

PROBENLISTE

zur

FACHLICHEN
WEINPROBE

„Schinken und Wein“

Interpretation:

Peter Walz

Metzgerei Walz, Mainz

Michael Bott

Domdechant Werner'sches Weingut, Hochheim

Freitag, 16. Januar 2009, 14.00 Uhr

im „Haus des Gastes“, Kiedrich, anlässlich der

52. RHEINGAUER
WEINBAUWOCHE

Veranstaltet von dem

BUND RHEINGAUER

WEINBAU-FACHSCHULABSOLVENTEN e.V.

Eltville am Rhein

in Zusammenarbeit mit dem

REGIERUNGSPRÄSIDIUM DARMSTADT

Dezernat

WEINBAUAMT MIT WEINBAUSCHULE

Eltville am Rhein

1. COBURGER SCHINKEN

Diese geschützte Schinkensorte wird ursprünglich von Schweinenschinken aus fränkischer Aufzucht hergestellt. Der Coburger Schinken ist ein roher Schinken, der aus dem Kernstück (Ober- und Unterschale) des Schinkens geschnitten wird. Nach der Pökellung wird entschieden, ob man den Schinken zu einem geräucherten oder luftgetrockneten Coburger Schinken macht. Bevor der Schinken in den Handel kommt, muss er mindestens sechs Monate reifen. Dann wiegt er noch ca. 2,5 - 3,0 KG. Geschmacklich ist er mild und zart, kräftiges Baguette, leicht malzige Note, außen knusprig, innen saftig.

Silberner Preis der DLG 2007

2007er Hessische Bergstrasse
Roter Riesling Spätlese trocken
A.P.-Nr. 50 015 005 08
Weingut Götzingen, Bensheim-Zell

2007er Lorcher Bodental-Steinberg
Riesling Qualitätswein

ERSTES  GEWÄCHS

A.P.-Nr. 21 044 022 08
Weingut Mohr, Lorch

2. BAUERNSCHINKEN

Ausgesuchte Schlegelteile werden durch ein trockenes Pökelfverfahren langsam geräuchert. Anschließend reifen die Stücke zu einem köstlich-delikatem Bauernschinken.

Silberner Preis der DLG 2008

2007er Hallgartener Jungfer
Spätburgunder Qualitätswein trocken
A.P.-Nr. 30 049 022 08
-Goldene Preismünze-
Weingut Hermann Josef Stettler & Sohn, Hallgarten

2007er Rheingau Spätburgunder
Qualitätswein trocken
A.P.-Nr. 24 004 011 08
Klosterweingut Abtei St. Hildegard, Rudesheim

7. RINDERRAUCHSCHINKEN

Rinderrauchschinken "nach Bündner-Art" - ausgesuchte magere Rindfleischstücke werden 8 Wochen lang trocken gesalzen, danach geräuchert und nochmals 6 Wochen lang getrocknet an der Luft, sehr kräftiger Schinken, eignet sich auch hervorragend als Vorspeise ect...

2007er CHARTA RIESLING
Rheingau Kabinett
A.P.-Nr. 26 009 022 08
Weingut Johannishof, Johannes Eser, Johannisberg

2007er Erbacher Steinmorgen
Riesling Qualitätswein

ERSTES  GEWÄCHS

A.P.-Nr. 32 029 032 08
Weingut Jakob Jung, Erbach

8. MAINZER SAFTSCHINKEN

Ein urtypischer gekochter Schinken bestehend aus der Keule wird noch – heute eine Seltenheit - von Hand gerollt. An diesem Schinken werden nur die Knochen und Knorpel fein ausgelöst, die sogenannte Spinne (Fettanteil) bleibt im Schinken und gibt diesem den urigen, typischen Geschmack. Ein hervorragender Spargelschinken.

2007er Hattenheimer Engelmansberg
Riesling Qualitätswein

ERSTES  GEWÄCHS

A.P.-Nr. 31 102 010 08
Weingut Hans Bausch, Hattenheim

2007er Rheingau Riesling
Spätlese „Alte Reben“
A.P.-Nr. 31 025 011 08
Weingut Stefan Gerhard, Hattenheim

3. RINDERSAFTSCHINKEN MIT PISTAZIEN

Ein sehr saftiger mit Pistazien dekoriertes Rinderschinken aus der Keule, fein im Geschmack.

Goldener Preis der DLG 2008

- 2002er Umstädter Herrnberg
Dornfelder Rotwein
-im Barrique gereift-
A.P.-Nr. 53 029 047 03
Odenwälder Winzergenossenschaft, Groß Umstadt
- 2005er Quercus
Rheingau Spätburgunder Qualitätswein trocken
A.P.-Nr. 27 001 052 07
Weingut Fritz Allendorf, Winkel

4. WACHOLDER-PFEFFERSCHINKEN

Wacholder und Pfeffer geben diesem Schinken eine einzigartige Note. Er wird hergestellt aus der mageren Schweinehäfte und Unterschale. Er ist sehr zart, harmonisch abgerundet durch eine Spur von Rauch nach dem kochen.

Silberner Preis der DLG 2007, Goldener Preis der DLG 2008

- 2007er Spätburgunder Blanc de Noir
Rheingau Qualitätswein trocken
A.P.-Nr. 34 061 008 08
Weingut Speicher-Schuth, Kiedrich
- 2007er Spätburgunder Weißherbst
Rheingau Qualitätswein feinherb
A.P.-Nr. 26 032 029 08
G.H.von Mumm'sches Weingut KG, Johannisberg

5. JAMBON DE MAYENCE

Der einst berühmte Mainzer Schinken, vom dem bereits der große französische Schriftsteller François Rabelais schwärmte und der US-Präsident Thomas Jefferson einst das Wasser im Munde zusammenlaufen ließ.

Goldener Preis der DLG 2008

- 2007er Weisser Burgunder
Rheingau Spätlese trocken
A.P.-Nr. 25 013 013 08
Weingut Graf-Müller, Geisenheim
- 2007er Grauer Burgunder
Rheingau Qualitätswein trocken
A.P.-Nr. 24 153 032 08
Weingut Georg Breuer, Rüdesheim

6. SCHWARZGERÄUCHERTER SCHINKEN

Man nennt ihn den „König Ludwig“ unter den Hinterschinken. Er hat eine feine Fleischstruktur, ein kräftiges Raucharoma und ist besonders saftig. Sie können ihn fein aufgeschnitten oder „gestiftelt“ (also der Länge nach, in etwa einen Zentimeter schmale Streifen geschnitten) genießen. Frischer Kren (Meerrettich) und ein Bauernbrot dazu – perfekt.

- 2007er Weissburgunder & Chardonnay
Rheingau Qualitätswein trocken
A.P.-Nr. 32 071 037 08
Schloss Reichartshausen, Erbach
- 2007er Bensheimer Streichling
Chardonnay Spätlese trocken
Im Barrique gereift
A.P.-Nr. 50 012 017 08
Weingut der Stadt Bensheim, Bensheim