

Württemberg

Anbaugebiet:

Die Weinbauregion Württemberg besitzt einen sehr hohen Rotweinanteil und ist mit 11.343 Hektar Ertragsreblfläche das fünftgrößte deutsche Weinbaugebiet. Das Gebiet ist unterteilt in die fünf Bereiche Kocher-Jagst-Tauber, Württembergisch Unterland, Remstal-Stuttgart, Oberer Neckar und Württembergischer Bodensee und erstreckt sich vom Taubergrund im Norden bis zum Bodensee. Ausgrabungen belegen, dass Kelten im schwäbischen Raum bereits um 3000 v. Chr. Trauben kelterten. Nach einer fast 200 Jahre währenden Verfallszeit blühte das Land zu Beginn des 19. Jahrhunderts wieder auf und Württemberg wurde die Geburtsstätte des deutschen Winzergenossenschaftswesens.

Weingut Neipperg

Seit 750 Jahren ist das adlige Haus Neipperg dem Weinbau verbunden und kann auf eine bewegte Geschichte zurückblicken. So wird den Grafen Neipperg nachgesagt, den Lemberger aus Österreich, der ursprünglichen Heimat dieser Rebsorte, wo sie unter dem Namen Blaufränkisch bekannt ist, nach Deutschland gebracht zu haben. Gesichert ist in jedem Falle, dass der Lemberger, eine anspruchsvolle und im Ertrag heikle Rebsorte, von dort zu Beginn des 20. Jahrhunderts seinen Siegeszug antrat. Zunächst als Beigabe zum Trollinger in der bewährten Württemberger Cuvée, dann sortenrein als ein deutscher Rotwein, der mühelos internationales Format erreichen kann: farbstark, stoffig und mit kräftigem Tannin. Aber auch den weißen Spezialitäten Muskateller und Traminer fühlt man sich auf Neipperg verbunden.

Die klassischen Rebsorten der Region, trocken ausgebaut und in einem der gewaltigen alten Holzfässer im Schlosskeller gereift – das ist seit jeher Art des Hauses.

Weinempfehlungen:

2016 Neipperg Weißburgunder	0,2 l/0,75 l	8,00/25,00
2015 Neipperg Schwarzriesling	0,2 l/0,75 l	10,00/32,00

Charakteristische Speisen aus der Region:

Schwäbische Vesper mit Schwarzwälder Schinken, Landjäger, Alpkaas, sauren Gurken und Laugenwecke	14,00
Käsespätzle mit geschmorten und gerösteten Zwiebeln und eingelegten Gemüse	19,00
Glasiertes Kabeljaufilet mit Riesling-Schaum, rahmigem Filderkraut und Röstkartoffeln	27,50