

Württemberg

Anbaugebiet:

In Württemberg wird schon seit dem 2. Jahrhundert Weinbau betrieben und besitzt eine Gesamtfläche von mehr als 11.000 ha. Die wunderschöne Naturlandschaft verläuft zwischen dem nördlichen Bereich Kocher-Jagst-Tauber, der an das Weinbaugebiet Franken anschließt, entlang dem Neckartal über Heilbronn und Stuttgart bis Tübingen. Die besten Weine werden aus den Rebsorten Riesling, Lemberger und Trollinger produziert. Die Böden sind größtenteils von Muschelkalk und Keuper geprägt.

Weingut Escher:

Das Familienweingut liegt im Remstal und die Liebe und all das Wissen wird schon seit drei Generationen in die Reben nachhaltig investiert. Dabei treibt uns die Leidenschaft zur Natur, zu unseren Rebsorten und vor allem zum Wein jedes Jahr voran. Die Weinberge sind auf 15 ha Rebfläche im gesamten Remstal über sieben Berge verteilt, darunter die sonnenverwöhnten Spitzenlagen in Hertmannsweiler(Himmelreich), Korb(Sommerhalde), Neustadt(Söhrenberg), Hanweiler(Berg), Steinreinach(Hörnle), Bürg(Schlossberg) und in Stetten(Pulvermächer). Durch Einsatz von blühenden Begrünungsmischungen, Komposteinbringung, umweltschonenden und naturnahen Weinbau, Ansiedlung von Nützlingen, wie Regenwürmern und Raubmilben, legen wir den Grundstein für unsere Qualität, so Escher.

Weinempfehlungen:

2017 Riesling 'Junge Reben'	0.2l/0.75l	7.00/25.00
2016 Lemberger 'Bergkeuper'	0.2l/0.75l	10.00/34.00

Charakteristische Speisen aus der Region:

Schwäbische Flädlesuppe mit Gemüswürfeln und Schnittlauch	12.00
Roastbeef kalt vom Bürgermeisterstück mit roten Zwiebeln, gebratenen Schwammerln und Rahmdressing	14.00
Geschmorte Rindswangerl mit gelben Rüben, Kartoffelpüree und Rotweinjus	26.00