

Weinaktion

Primeur & Novello 2023

ÖKOKISTE
Kirchdorf



Fruchtige Jungweine des 2023-er Jahrgangs

Primeur aus Südfrankreich

Dieses Jahr haben wir uns für den charmant-fruchtigen Primeur vom Weingut ‚Terroirs Vivants‘ aus der Gegend um Montpellier in Südfrankreich entschieden. Der Winzer Jacques Frélin von Terroirs Vivants gilt seit 1983 als der Spezialist für französische Bioweine. Dank seines kräftigen Geschmacks ist unser Primeur ein wunderbarer Begleiter zu Käse oder klassisch zu heißen Maroni. Ideal auch als Aperitif, zu Pasteten oder einem Pilzrisotto mit Maroni. Für graue Sonntagnachmittage empfehlen wir einen saftigen Schokoladen-Rotweinkuchen.

Novello IGT Veneto aus Norditalien

Der schwefelfreie Novello Pizzolato aus der norditalienischen Provinz Treviso in Venetien besticht durch seine tief dunkelroten und violetten Reflexe. In der Nase sehr fruchtig, im Geschmack eher samtig mit tanninarmem und mildem Auftritt. Ein gelungener Cuvée aus 80 % Merlot und 20 % Cabernet. Er passt wunderbar zu Antipasti, frischer Pasta und Käse oder traditionell – wie der Primeur – zu Maroni.

Beide Jungweine sind den **ganzen Winter über lieferbar** und sollten innerhalb von 6 Monaten getrunken werden, da sie nicht lagerfähig sind. Trinktemperatur 12 °C.



Telefonisch oder im Onlineshop unter „Angebote & Aktionen“ bestellen:

Primeur & Novello

Primeur Terroirs Vivants

5,99 € 17,50 € 32,90 €
1 x 0,75 l 3 x 0,75 l 6 x 0,75 l



Novello IGT Veneto

7,29 € 21,20 € 39,90 €
1 x 0,75 l 3 x 0,75 l 6 x 0,75 l



Schokoladen-Rotwein-Kuchen

Saftiger, aromatischer Rührkuchen nach einem Rezept von Silvia Achatz

1 Kastenform / 30 cm Länge

Zutaten: 250 g zimmerwarme Butter, 200 g Mascobado-Vollrohrzucker (Art. Nr. 2750), 2 TL Zimt, 1 Pr. Salz, 4 Eier, 200 g Kuvertüre feine Bitter (Art.Nr. 3383), 400 g Mehl, 1 Packung Backpulver, 150 ml Primeur oder Novello

Zum Servieren: Puderzucker zum Bestäuben, geschlagene Sahne und heißer Kakao oder Kaffee zum Servieren

Zubereitung: Vorbereitung: Alle Zutaten abwägen, die Kuvertüre in einer Moulinette fein mahlen oder fein hacken, das Mehl mit dem Backpulver in einer Schüssel vermischen. Eine Kastenform gründlich und ausreichend fetten und bemehlen. Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Anschließend die weiche Butter mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen, dann den Zucker, Zimt und Salz nach und nach unterrühren bis es nicht mehr knirscht. Dann jedes Ei einzeln zugeben und jeweils 1 Minute rühren. Die Kuvertüre unterrühren. Dann die Mehlmischung darüber sieben und mit dem Rotwein abwechselnd rasch unterrühren. So kurz wie möglich rühren, alles gründlich vermischen und schnell in die Form füllen. Im vorgeheizten Ofen auf 2. Schiene von unten auf dem Gitterrost ca. 1 h backen. In der Form vollständig auskühlen lassen, dann stürzen, mit Puderzucker bestäuben und in Scheiben geschnitten mit Schlagsahne servieren.



Ökokiste Kirchdorf • Demeter-Gärtnerei Achatz
Römerstraße 14 • 85414 Kirchdorf • Telefon 08166 99220
info@oekokiste-kirchdorf.de • www.oekokiste-kirchdorf.de

© Ökokiste Kirchdorf • Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.



DE-ÖKO-037