

Ruländer-Drobbe



Ruländer der Wein aus Speyer

Freitag 21.7. 19 Uhr
Lesung „Rulands Rebe
oder: Wie Speyer zum
Ruländer kam“ mit
Präsentation des
Rulands-Drobbe und
Grauburgunder-Probe.
Eintritt frei!

Als Johann Seger Ruland zusammen mit seiner Frau Anna Maria an einem heißen Sommertag in seinem Garten den Wein kostete, den er aus ihm unbekanntem Trauben gekeltert und in einem kleinen Fässlein im Keller des Gartenhauses aufbewahrt hatte, schrieb er Weingeschichte. Der Wein „war süß und lieblich“, wie es in einer Quelle heißt (Georg Litzel: *Historischen Nachricht vom Rheinwein überhaupt und besonders von dem Speyerer und Rulandswein*, Speyer 1758), und „ehe sie es sich versahen, war er ihnen im Kopf“. Aus diesem dokumentierten Besäufnis, das vor rund 300 Jahren stattfand, entstand der Ruländer oder Rulandswein. So hieß lange Zeit in Deutschland der **Grauburgunder**. Ein Sonderetikett, das die Szene im Garten in der Art eines Scherenschnitts darstellt, würdigt dieses Ereignis! Der **Rulands-Drobbe** ist eine saftige 2016 Grauburgunder Spätlese trocken. Preis: € 8,80

Weine der Woche im Juli 2017

Beim Kauf mindestens 5 Prozent sparen!

Woche 26.6.-2.7. (Bild 1)

2016 Zweigelt Rosé trocken
Weingut Lichti, Laumersheim € 7,10

Woche 3.7.-9.7. (Bild 2)

2016 Gutsriesling feinherb Liter
Weingut Fitz-Ritter, Bad Dürkheim € 6,50

Woche 10.7.-16.7. (Bild 3)

2014 Bissersheimer Held Silvaner Verde trocken
WOW Wolfgangs Weine by Wolfgang Bender € 7,70

Woche 18.7.-23.7. (Bild 4)

Brisecco Roter Perlwein
Weingut Spies, Duttweiler € 6,50

Woche 24.7.-31.7. (Bild 5)

2016 Rivaner feinherb
Weingut Bender, Geinsheim € 8,40



1

2

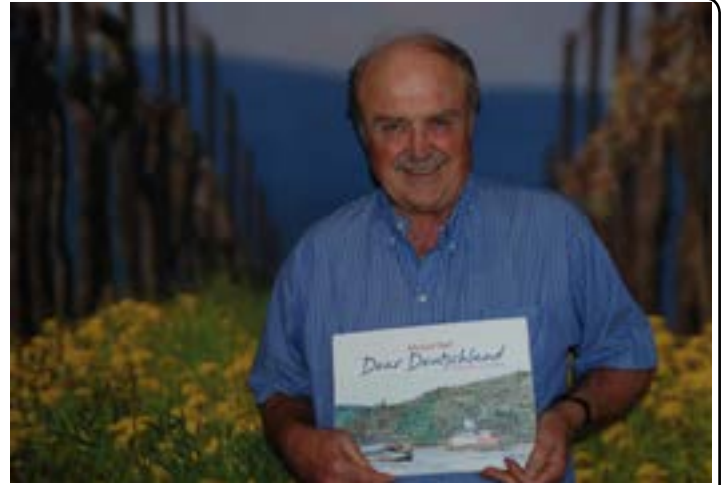
3

4

5



Impressionen vom 24.6.: Ein Drehteam des SWR war anwesend. Es gab viel zu schnippeln; das Essen mundete trefflich!



Views of a Diplomat: Michael Hall war zu Gast

Vor erfreulich zahlreichem Publikum hat im Juni der frühere Britische Konsul **Michael Hall** seine Erfahrungen in Deutschland als Gast im Weinstudio Pfalz zum Besten gegeben. Unter dem Titel *Dear Deutschland* hatte er 50 amüsante und zum Nachdenken anregende Episoden zu Papier gebracht, aus denen er ausgewählte vortrug, ein anderer Band heißt treffend: *Eating for Britain*. Der in Südafrika geborene Diplomat bewies, dass Diplomatie weit mehr ist als auf Empfängen mit einem Sektglas und Häppchen in der Hand Smalltalk zu betreiben. Er war und ist neugierig und offen für andere Kulturen: ein Menschen-Kenner im besten Sinne des Wortes, der anderen immer mit Respekt und sich selbst mit einer Prise Humor begegnet. Es war erfrischend und anregend, ihn zu hören! Thank you!

Weinmenü-Manufaktur mit Rhett-Oliver Driest und Ollix Seifert

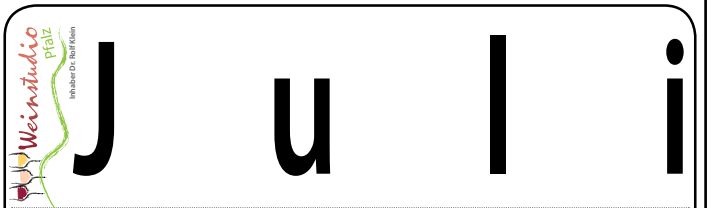
Am **Samstag 22.7. ab 14 Uhr** tritt wieder die Küchenbrigade zusammen! **Küchenmeister Rhett-Oliver Driest** (Foto oben) und sein Koch-Kollege **Ollix Seifert** bereiten mit Ihnen ein Viergänge-Menü zum Thema „Kulinarische Reise ums Mittelmeer“ zu, das mit ausgesuchten Pfälzer Weinen anschließend verzehrt wird. Lehrreich und lecker! Geplant sind z.B. eine echte Bouillabaisse und eine Paella, dazu ein orientalisches Dessert. Sind Sie dabei? Maximal 12 Personen können teilnehmen. Verbindliche Anmeldung ab sofort möglich! Preis inkl. Kochkurs, Essen und Getränke pro Person € 45,-, Beginn 14.00 Uhr, Ende nach dem gemeinsamen Essen gegen 21 Uhr

Neu im Sortiment: Weingut Heymanns, Edenkoben

Heiko Heymanns und seine Familie haben ein Weingut gekauft und renoviert (Seufz! Beneidenswert!). Nun können sie endlich ihre Weine im eigenen Keller ausbauen. Die Weine müssen aber gut sein, wenn sich die Investition rechnen soll, denn für einen Newcomer ist es erstmal nie leicht. Zum Glück sind die Weine, die ich alle probieren konnte, tadellos. Der Pinot Noir ist gewaltig, aber auch der trockene Muskateller oder der Sauvignon Blanc machen Spaß, ebenso der Weißburgunder und der Riesling, nicht zu vergessen die Brände. Diese Entdeckung lohnt sich!

Hausmesse die Erste am 29.7. 10-17 Uhr

Das wird mal Zeit, dass Sie im Weinstudio Pfalz (fast) alles, besonders die Neuheiten, nach Herzenslust verkosten können. Kleine Schmankerl genießen und sich mit dem Glas draußen hinsetzen, fachsimpeln oder einfach das Wochenende begrüßen.



Hier finden Sie eine Übersicht unserer Veranstaltungen im Juli 2017. Fast alle Proben bieten wir auch für Sie nach Absprache zu anderen Terminen an. Fragen Sie uns einfach. Die Preise gelten pro Person; wir bitten um rechtzeitige Anmeldung.

1.7.	Sa	All You Can Sing Wein und Gesang passen zusammen! Mitmachen!	16-18 Uhr	frei
6.7.	Do	Speyerer Genießerprobe 5 kleine Speisen, 5 Weine, viel Spaß	19 Uhr	€ 29,-
13.7.	Do	Wein Grundlagen Das Seminar, das ein Weinbuch ersetzt	19 Uhr	€ 39,-
20.7.	Do	Sensorik Die Kunst zu schmecken	19 Uhr	€ 39,-
21.7.	Fr	Rulands Rebe oder: Wie Speyer zum Ruländer kam Lesung mit Grauburgunder-Probe und Präsentation des „Rulands-Drobbe“	19 Uhr	frei
22.7.	Sa	Weinmenü-Manufaktur mit Küchenmeister Rhett-Oliver Driest und Ollix Seifert. Thema „Kulinarische Reise um das Mittelmeer“ mit Bouillabaisse, Paella & Co.	14-21 Uhr	€ 45,-
28.7.	Fr	Begegnungen Spezial Tapas & Mezze 7 Vorspeise-Spezialitäten zu 7 ausgesuchten Pfalzweinen	19 Uhr	€ 25,-
29.7.	Sa	Hausmesse die Erste Verkosten, was es Neues gibt! Offene Probe	10-17 Uhr	frei

Weinstudio Pfalz Inhaber Dr. Rolf Klein | Schulergasse 2 | 67346 Speyer
Tel. 06232 6834456 | info@weinstudio-pfalz.de | www.weinstudio-pfalz.de
Öffnungszeiten: Mo-Mi 14-18 Uhr, Do-Sa 10-18 Uhr sowie n.V.