



Secco Weiss & Rosé

Die deutsche Antwort auf den Prosecco ist eine prickelnde Erfolgsgeschichte.

2006 Secco weiss trocken stammt aus den Rebsorten Kerner und Rivaner.

Die spritzige Komponente im Kerner und die würzigen Noten vom Rivaner bringen die Rasse und sorgen für die Aromatik im Geschmack.

Der 2006 Secco Rosé trocken profitiert von den feinen Aromen der Rebsorte Saint Laurent und dem kräftigen Blauen Portugieser.

Neu: Saint Laurent Rosé trocken

In der Lage Dienheimer Kreuz ist der junge Weinberg beheimatet. Für die Traditionssorte St. Laurent bietet diese Toplage beste Standort- und Wachstumsgrundlagen. Aus dem ersten Jahrgang, der „Jungfernernte“, offerieren wir erstmals einen herrlichen Roséwein trocken in der aktuellen Weinliste. Testen Sie unsere „neue“ alte Sorte. Demnächst wird ein Rotwein aus St. Laurent folgen, der zur Zeit noch im kleinen Eichenholzfass reift.

Gut & Günstig: Probierpakete

Mit einem Probierpaket können Sie uns kennenlernen und die Qualität der Weine testen.

Informieren Sie sich auf unserer website unter der Rubrik Produkte/Probierpakete. Es lohnt sich. Wir versenden frachtfrei zu sehr günstigen Probierpreisen.

NEU!

Probierpaket Rot & Rosé mit 6 Rot- und Roséweinen

- Spätburgunder Rotwein trocken
- Spätburgunder Weissherbst trocken
- Spätburgunder Blanc de Noirs trocken (weiß gekeltert)
- Saint Laurent Rosé trocken
- Portugieser Rotwein trocken
- Portugieser Weissherbst halbtrocken

frei Haus **32,- Euro**

Wein auf der Reise

PREISWERTER PAKETVERSAND

Nutzen Sie unseren preiswerten Paketversand für Kleinmengen:

Paket bis 6 Flaschen Inhalt 7,00 €

Paket bis 12 Flaschen Inhalt 9,00 €

Paket bis 18/20 Flaschen Inhalt 12,00 €

! KOSTENFREIE ANLIEFERUNG !

Wir liefern ab einem Warenwert von 180 Euro zwei Mal jährlich im Frühjahr und im Winter kostenfrei im Bundesgebiet aus. Den Liefertermin sprechen wir persönlich mit Ihnen ab.

Wir bündeln die Bestellungen nach Auslieferungsgebieten. Für die kostenfreie Frühjahrsauslieferung bestellen Sie bitte bis zum **1. Mai 2007**.

Die Auslieferung erfolgt dann nach telefonischer Absprache bis spätestens Mitte Juni 2007.

www.Stallmann-Hiestand.de

www.Hiestandwein.de

Weingut Stallmann-Hiestand
Werner und Christoph Hiestand
Eisgasse 15 · D-55278 Uelversheim
Tel. +49 (0) 6249 8463 · Fax +49 (0)6249 8614
Mail: info@stallmann-hiestand.de
info@hiestandwein.de



EXTRA

1/07

WEINMENÜS & SENSORIK

FRÜHLING 2007



**NEU
&
Vielversprechend:**

Nachwuchstalent
Sebastian Kluth

Mit der Martinstube in Mainz www.Martinstube.de verbindet uns eine solide Partnerschaft. Unser Wein ergänzt dort eine wunderbare Auswahl von Speisen. Der "Endzwanziger" Sebastian Kluth, Küchenchef & Inhaber, geht einen klaren Kurs:

Heimische, frische Produkte aus dem Mainzer Umland kommen in Töpfe und Pfannen. Jedoch beim Rindfleisch geht er „fremd“: Bestes Fleisch aus Argentinien wird importiert und verarbeitet.



**SA
5. Mai 2007
19.00 Uhr**

Canapé mit geräucherter
iberischer Schweinelende
an Bitter-Orangensugo

Rucolasalat mit rohem Spargel
an Flusskrebsen

Fettuccine in Salbeibutter mit
Jacobsmuscheln und Parmesan

Bonbon von der Poulardenbrust
im Wirsingmantel
an Aligo-Pürée mit Käse und
Nüssen und einer Jus von
Zitronen-Thymian

„Cook and Surf“
Rinderleende gefüllt mit einem
Black Tiger Gamba
auf Polenta mit Spargelgemüse

Akazienhonig-Rosmarin-Parfait
an Erdbeerragout
mit Balsamico und grünem
Pfeffer

Frühlingsweinstein
mit Sebastian Kluth
5- Gang-Menü
mit je 2-3 Weinen
60,- Euro p.P.

Workshops Weinsensorik & Frühlingsweinstein

- Apero und Aromen im Hof und Rosengarten:
Secco mit Früchten und Schokolade
- Themendegustation: reife neben jungen Weinen,
Rebsorten und Jahrgänge im Vergleich
- Wein & Käse: Harmonische Klassiker und ungeahnte
Überraschungspartner
- Aromenschnüffeln in der Pause: Riechet der
Weinaromen
- Für alle Sinne: 4-Gang-Weinstein mit je 2-3 Weinen
im sensorischen Vergleich

**DO
(Christi Himmelfahrt)**

17. Mai 2007

16.00 Uhr
Sensorik & Menü
Menü von Sebastian Kluth

Amuse Geule

Rucolasalat mit rohem Spargel an
Flusskrebsen

Fettuccine in Salbeibutter mit
Jacobsmuscheln und Parmesan

„Cook and Surf“
Rinderleende gefüllt mit einem Black
Tiger Gamba
auf Polenta mit Spargelgemüse

Akazienhonig-Rosmarin-Parfait
an Erdbeerragout
mit Balsamico und grünem Pfeffer

Sensorik Workshop &
Frühlingsweinstein
4-Gang-Menü
mit je 2-3 Weinen
60,- Euro p.P.

SA

19. Mai 2007

16.00 Uhr
Sensorik & Menü
Menü von
Jörg Gerwinski

Amuse Geule

Carpaccio vom Paprika in
Weissherbst-Gelee auf
Frühlingsalat

Asiatische Bandnudeln
mit Thunfisch und Scampi
im Radieschen Fondue

Geschmortes Huhn mit
Spargel und Orangen

Gebraunter Erdbeer-
Quark-Pudding
mit Rhabarber-Eis

Sensorik Workshop &
Frühlingsweinstein
4-Gang-Menü
mit je 2-3 Weinen
60,- Euro p.P.

**SA
12. Mai 2007
19.00 Uhr**

Amuse Geules bei Secco
und zu Tisch

Bündner Fleisch
zu Salat von Gurken und
Zwiebeln

Dinkel-Risotto
mit jungen Möhren, Erbsen
und Morcheln

Lachsforelle auf
Zuckerschoten
in Kokos-Schaum

Kaninchenroulade mit
gebratenem
Spargel in
Hiestand's
Rotweinjus

Schokoladen-Auflauf
mit Holunder-Sorbet

Frühlingsweinstein
mit Jörg Gerwinski
5-Gang-Menü
mit je 2-3 Weinen
60,- Euro p.P.



**Meisterlich
&
Edel:**

Frühlingskreationen von
Jörg Gerwinski

Wenn er in unserem
Flaschenlager zu Gange ist,
läuft es wie am Schnürchen.
Hier wird kulinarische
Spitzenklasse geboten, nichts
wird dem Zufall überlassen.

Jörg & Gabi Gerwinski sind
Nachbarn, langjährige Ge-
schäftspartner mit ihrem
Geflügelhof.

Sie hätten das Zeug zum
ersten Feinschmecker-
Restaurant der Gegend.
Eigentlich müssten sie längst
eines eröffnet haben.

Wir warten geduldig darauf.
Bis dahin freuen wir uns über
ihre Küchenkunst in unserem
Flaschenlager.

