

Bergsträßer Paket: "Weck, Worscht un Woi"



„Weck (Brot)“ vom Backwerk Rauens

• Rauens Dinkelkraft

Dinkelvollkornmehl, Dinkelflocken, Dinkelsauerteig, Honig, Salz, Hefe, hauseigener Sauerteig und Sonnenblumenkerne machen dieses Brot zu einem absoluten Geschmackserlebnis. Die Krume duftet mild säuerlich, nach Nüssen und hat süßliche, hefige Noten.

Eine Krume ist sehr gut bestechbar. Insgesamt ist es ein ballaststoff- und mineralstoffreiches Vollkornbrot. Bestreut wird das Brot mit einer Mischung aus Leinsaat und Dinkelflocken, wobei beim Backprozess tolle Röstaromen entstehen. Die kräftig ausgebackene Kruste hat wunderbare Geschmacksaromen.

Warum ist das Brot so lange haltbar?

Das Brot wird in Kästen gebacken, geschnitten, in Tüten verpackt und bei 100° nochmals für 120 Minuten sterilisiert. Dadurch lässt sich das Brot ungeöffnet lange lagern.

„Worscht“ von der Landmetzgerei Mehl

• Bratwurst, geräuchert => *passender Wein: Weingut Mohr's Pinot Gris*

Ein würziger Geschmackskracher für Jedermann. Nach einem alten Familienrezept Rezept, aus feinem Schweinefleisch hergestellt und wie unser gesamtes Sortiment über Buchenrauch geräuchert.

• Krakauer => *passender Wein: Weingut Mohr's Spätburgunder*

Meisterqualität aus eigener Herstellung. Zubereitet aus frisch gemahlene Gewürzen wie Pfeffer, Kümmel, scharfer Paprika und Knoblauch.

• Blutwurst, geräuchert => *passender Wein: Weingut Mohr's Spätburgunder Rosé*

Die Blutwurst schmeckt herzhaft, leicht rauchig nach angebratenem Speck, verfeinert mit Majoran und Zwiebeln. Im Mund pikant pfeffrig, zart und von feiner Konsistenz



„Woi“ vom Weingut Mohr

• Spätburgunder Rosé, trocken (Alc.: 13,5 % vol. / 0,75 l / enthält Sulfite)

Entfaltet in der Nase volle Beerenfrucht, Cassis und Aromen von Kräutern. Am Gaumen saftig, frisch, animierend kühl, mit einem feinen Schmelz. Die Trauben für unseren Spätburgunder Rosé stammen aus unseren Bensheimer Weinbergen. Nach der selektiven Lese im Weinberg werden die Trauben nach einer kurzen Standzeit von vier bis sechs Stunden gepresst. Danach erfolgt eine natürliche Sedimentation über 24 Stunden. Anschließend wird der Most in Edelstahl kühl vergoren. Eine frühe Abtrennung der Hefe verleiht unserem Rosé einen schönen Glanz und erhält die frischen Beerenaromen im Wein.

Der ideale Begleiter bei jeder Grillparty oder für laue Sommerabende auf der Terrasse.

• Spätburgunder, trocken (Alc.: 13,0 % vol. / 0,75 l / enthält Sulfite)

In der Nase entstehen typische Spätburgunder-Aromen wie Kirsche oder feines Cassis mit einer klaren Würze. Am Gaumen besticht der Wein durch Erdigkeit und Würze, gepaart mit einer eleganten Frucht und harmonischen Gerbstoffen. Die Trauben stammen aus unseren ältesten Parzellen mit geringen Erträgen. Diese werden streng selektiv per Hand gelesen und anschließend auf der Maische vergoren. Nach ca. 21 Tagen Gärung wird der Wein schonend gepresst und für 20 Monate in französischer Eiche ausgebaut. Der Spätburgunder passt optimal in die kühlere Jahreszeit und zu herzhaften Gerichten oder zum Braten.

• Pinot Gris, feinherb (Alc.: 12,5 % vol. / 0,75 l / enthält Sulfite)

In der Nase entwickelt der Pinot Gris eine Note reifer gelber Früchte sowie Noten von Melone und Honig. Er hat einen wunderbaren, schmelzigen Anklang. Am Gaumen seidig, reif, mit einer feinen Süße, die nicht zu aufdringlich wirkt. Durch die strahlende Frische bereitet der Wein ein großes Trinkvergnügen. Die Trauben stammen aus der Lage Paulus und werden in den frühen, kühlen Morgenstunden per Hand gelesen. Streng selektiv, sodass die reifsten Beeren den Weg ins Weingut finden. Nach einer Standzeit von 20 Stunden werden die Trauben schonend gepresst. Es folgt eine natürliche Sedimentation über 24 Stunden sowie die Gärung in Edelstahl und gebrauchten Holzfässern. Durch die wöchentliche Battonage bis zur Füllung gewinnt dieser Wein reichlich an Komplexität. Der Pinot Gris passt perfekt zu italienischer Küche und Meeresfrüchten.

