



Liebe Freunde des guten Weines,

schön dass Ihr beim LIVETASTING MIT CARO dabei seid. Im Moment laufen alle Vorbereitungen bei uns auf Hochtouren. Für den perfekten Genuss solltet Ihr bitte folgende Vorbereitungen treffen:

- Sekt / Weißweine / Roséwein / Rotwein
 Heilbronner Cuvée Rosé Sekt, dry
 Edelis - Muskateller Qualitätswein trocken
 Heilbronner Gewürztraminer Qualitätswein
 BALANCE – Trollinger Rosé Qualitätswein trocken
 → gut kühlen, am besten schon am Vortag in den Kühlschrank stellen

 Heilbronner Clevner Spätlese trocken
 → entfaltet sich am besten bei 18°C
- Special
 Kürbiskernöl – bitte lichtgeschützt und verschlossen bei 18° C lagern.
 Um den fruchtig-nussigen Geschmack des naturbelassenen und kaltgepressten Kürbiskernöl in vollen Zügen erleben zu können, empfehlen wir ein „ungewürztes“ Brot oder Baguette.
- Wir empfehlen Euch folgende Probierausstattung:
 1 Sektklas, 2 Weingläser (Mindestinhalt von 0,2 Liter), 1 Wasserglas und einen kleinen Teller für das Kürbiskernöl.
- Für die Neutralisierung zwischendurch, ist eine Flasche Wasser und einige Brotscheiben zu empfehlen. Passend wäre auch ein kleines Vesper (nicht zu würzig).

Wir starten am **2. Oktober um 18 Uhr** und freuen uns heute schon auf einen schönen Abend mit Euch.

Das Team ist zu Gast in Erlenbach bei unserem Winzer und Inhaber der Erlenbacher Ölmühle Stefan Kerner, der uns von der Wein- und Kürbisernte berichtet. Carolin Bordon führt Euch durch den Abend und beantwortet Eure Fragen. Für die schwäbisch-humorvolle Unterhaltung sorgt wie gewohnt unser Verkaufsleiter Willi Keicher. Lasst Euch überraschen was wir alles für euch geplant haben – eines vorab: Für Wein und Witz ist gesorgt 😊

Ihr findet die Weinprobe wie folgt:

Youtube / Genossenschaftskellerei Heilbronn / Live-Tasting

Selbstverständlich beantworten wir im Live-Chat während der Verkostung auch Eure Fragen.

Grüße aus der Weinstadt Heilbronn

Euer Weinschatzkeller-Team