

2021er Schillerwein

„Gaispeter“ QbA halbtrocken

Analysewerte

Restsüße: 17,2 g/L
Säure: 6,5 g/L
Alkohol: 11% Vol.

Schillerwein

Die Rotling-Spezialität gibt es unter diesem Namen nur in Württemberg. Bereitet wird der rosa bis hellrot „schillernde“ Wein aus gemeinsam eingemaischten roten und weißen Trauben, die mindestens für die Bereitung von Qualitätsweinen geeignet sein müssen. Der Schiller ist also weder ein Rosé noch ein einfacher Rotling, sondern eine Württemberger Spezialität mit Niveau.

Der Gaispeter

Die Geschichte um den Beutelsbacher "Gaispeter" spiegelt die Situation nicht nur der Bauern, sondern auch der Bürger in den Dörfern und Städten Württembergs wider, die Anfang des 16. Jahrhunderts unter den Folgen der Verschwendungssucht des damaligen Herzogs Ulrich litten. Der Überlieferung folgend war - grob zusammengefasst - der Gaispeter derjenige, der im Mai 1514 einen Betrug des Herzogs mit gefälschten Gewichten aufdeckte, indem er diese in die Rems warf und damit ein "Gottesurteil" heraufbeschwor: Würden sie schwimmen, wären sie echt, gingen sie unter, wären sie gefälscht. Sie gingen natürlich unter, was für das Bündnis des Gemeinen Mannes, auch Armer Konrad genannt, das Signal zum Aufstand darstellte. Dieser war wegen einer List des Herzogs zwar zunächst nicht erfolgreich, die Protagonisten des Aufstandes, darunter auch der Gaispeter, wurden geköpft. In der Folgezeit kam es jedoch zu immer größerem Widerstand gegen den Herzog, was schließlich zu den bekannten Bauernkriegen führte. Zum Gedenken an den Beutelsbacher Peter Gais versieht die Remstallkellerei in jedem Jahrgang einen ausgesuchten Schillerwein mit der Zusatzbezeichnung "Gaispeter".

Trinktemperatur 8-10°C

Lagerfähigkeit 2-4 Jahre

Geschmack

Angenehm süffiger, unkomplizierter Schiller, fruchtig-frisch mit zarter Süße - wunderbares Viertele!

Essensempfehlung

Schillerwein eignet sich gut zu Maultaschen, zum Vesper und als Schoppen; besonders gern gesehen auf fröhlichen Partys. Er ist somit auch ideal zu (vegetarischen) Maultaschen aus der Brühe oder angebraten als Salat.

Preis

4,89 € brutto (1 l)

Einwegpreis

