

Fisimatenten Rosé: Feine Weine aus dem Röttinger Feuerstein

Entdecken Sie beim Deutschen Käsemarkt in Nieheim die fruchtigen Rosé-Weine von Winzerinnen Tanja Strätz und Uli Leuchs.

Die Winzerinnen von Röttingen: Eine neue Dimension des Weinmarktes

Im Herzen des Fränkischen Weinbaus hat sich ein bemerkenswertes Duo zusammengetan, um die Welt des Weins zu revolutionieren. Tanja Strätz und Uli Leuchs, die stolzen Besitzerinnen eines Weinbergs am Röttinger Feuerstein, greifen tief in die Weintradition, um mit ihrer innovativen Kreation eine ganz neue Zielgruppe anzusprechen. Mit dem fesselnden „Fisimatenten Rosé“ bringen sie frische Leichtigkeit auf den Deutschen Käsemarkt in Nieheim, wo sie vom 30. August bis 1. September ihre Produkte präsentieren werden.

Ein innovativer Ansatz mit Domina

Das keineswegs alltägliche Konzept der beiden Winzerinnen umfasst die auf mittlerweile 700 Stöcke beschränkten Rotweinreben, aus denen sie den Domina-Wein erzeugen. Diese Rebsorte, die in der Region noch nicht weit verbreitet ist, wird von den beiden als Versprechen für exquisite Roséweine entdeckt, die sich durch ihre fruchtige Eleganz auszeichnen. Tanja Strätz hebt hervor, dass der Rosé nicht länger nur ein Sommerwein ist, sondern sich zum vielfältigen Allrounder entwickelt hat, der in allen Jahreszeiten für Begeisterung sorgt.

Die Bedeutung des Käsemarktes für die Region

Der Deutsche Käsemarkt in Nieheim, bei dem Tanja Strätz und Uli Leuchs ihre Wein-Kreationen vorstellen, ist mehr als nur ein Markt für Käseliebhaber. Er möchte die Region stärken und die Vielfalt lokaler Produkte fördern. Der Eintrittspreis von drei Euro, den auch Kinder nicht zahlen müssen, ermöglicht vielen Besuchern einen Zugang zu hochwertigen Lebensmitteln aus der Region. Die Möglichkeit, Parkplätze und einen Shuttle-Service kostenlos zu nutzen, ist ein weiterer Pluspunkt, der die Teilnahme am Markt vereinfacht.

Der Weg zum Erfolg

Die Reise von Tanja und Uli war geprägt von Herausforderungen, doch diese haben sie genutzt, um ihren Wein kontinuierlich zu verbessern. „Wir hatten Höhen und Tiefen“, erzählt Tanja Strätz rückblickend. Doch ihr Durchhaltevermögen hat sich ausgezahlt, denn der Rosé, der in traditionellen Barriquefässern gereift ist, wird inzwischen von der regionalen Gastronomie und Weinhändlern sehr geschätzt.

Einladung an Käse- und Weinliebhaber

Auf dem Markt in Nieheim dürfen sich Besucher nicht nur auf den finessenreichen Rosé freuen. Die Winzerinnen bringen auch ihre neuesten Schöpfungen mit: einen eleganten Secco und einen anregenden Rosé-Wermut. „Wir hoffen auf viele nette Gespräche und viel Spaß in einer geselligen Atmosphäre“, sagt Tanja. Der Deutsche Käsemarkt bietet damit eine hervorragende Gelegenheit, die Aromen ihrer Weine im Zusammenspiel mit verschiedenen Käsesorten zu genießen.

Für Weinliebhaber und Neugierige ist dieser Markttermin eine ideale Gelegenheit, die Welt des Weins neu zu entdecken und eine kleine, aber feine Weinproduktion aus der Region

kennenzulernen. Die Einladung der Winzerinnen ist klar:
Kommen Sie vorbei und erleben Sie den Zauber des Weins in
Kombination mit kulinarischen Genüssen!

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de