

## Verkostungsveranstaltung zum Thema

### Großes Gebäck - Zwei Raritäten aus Sachsen Welcher Wein zu welchem Stollen?

Sächsischer Wein und Sächsischer Stollen werden präsentiert von der Sächsischen Weinkönigin Marleen Herr und dem Sommelier Frédéric Fourré.

Die Bäckerei von Thomas Heller aus Dresden stellt im Namen der Dresdner Bäckerinnung den Rosinen-, Mandel- und Mohnstollen zur Verfügung. Mandel- und Mohnstollen werden extra für die Verkostung frisch zubereitet und gebacken. Der Christ- bzw. Rosinenstollen reift mehrere Monate.

Der Winzerstollen kommt von der Bäckerei Claus aus Coswig. In Zusammenarbeit zwischen Winzer Schuh und Bäcker ist diese Kreation entstanden, bei der die Sultaninen vor dem Backen des Stollens mit Meißner Schieler veredelt werden.

### Sächsische Raritäten und Sächsische Winzer zur Prowein 2009

Das Sächsische Weinanbaugebiet gilt mit derzeit 447 ha Ertragsreblfläche als eines der kleinsten in Deutschland. Entlang der Elbe erstreckt sich die Sächsische Weinstraße über 55 km von Pirna über Dresden, Radebeul und Meißen bis in die Elbweindörfer um Diesbar-Seußlitz.

Zu den Hauptrebsorten der Region zählen die Weißweine (81 %) mit Müller-Thurgau, Riesling und Weißburgunder. Der Rotweinanteil mit den dominierenden Sorten von Spätburgunder und Dornfelder nimmt stetig zu. Besonderheiten stellen der Goldriesling - er wird deutschlandweit nur noch in Sachsen angebaut - und der Traminer dar.

## Weine aus Sachsen



Die Sächsische Weinstraße

### Sächs. Winzergenossenschaft Meißen

Bennoweg 9, 01662 Meißen

Tel.: (03521) 78 09 70

[www.winzergenossenschaft-meissen.de](http://www.winzergenossenschaft-meissen.de)

### Sächs. Staatsweingut Schloss Wackerbarth

Wackerbarth Str. 1, 01445 Radebeul

Tel.: (0351) 89 55 0

[www.schloss-wackerbarth.de](http://www.schloss-wackerbarth.de)

### Meissener Spezialitätenbrennerei Prinz zur Lippe

Reichenbach Nr. 5, 01665 Klipphausen

Tel.: (03521) 45 20 96

[www.schloss-proschwitz.de](http://www.schloss-proschwitz.de)

### Weinbau Steffen Loose

Im Winkel 6, OT Gröbern, 01689 Niederau

Tel.: (03521) 73 80 54

[www.loose-wein.de](http://www.loose-wein.de)

### Weingut Walter Schuh

Dresdner Str. 314, 01640 Sörnewitz

Tel.: (03523) 848 10

[www.weinhaus-schuh.de](http://www.weinhaus-schuh.de)

### Weingut Karl Friedrich Aust

Weinbergstr. 10, 01445 Radebeul

Tel.: (0351) 89 390 100

[www.weingut-aust.de](http://www.weingut-aust.de)

### Weinbau Frédéric Fourré

Bennostr. 41, 01445 Radebeul

Tel.: (0351) 80 11 345

[foure.fred@t-online.de](mailto:foure.fred@t-online.de)

## Was ist Dresdner Christstollen?

Die Geschichte des Dresdner Christstollens reicht bis in das Jahr 1400 zurück. Damals wurde der Stollen als sinnbildliche Darstellung eines in weiße Windeln gewickelten Christkinds Striezel genannt. Nach kirchlichem Dogma durfte der Dresdner Christstollen damals nur aus Mehl, Hefe und Wasser hergestellt werden.

Auf Bitten des Sächsischen Kurfürsten sandte der Papst den sog. „Butterbrief“, dass bei Zahlung einer Buße "mit gutem Gewissen und Gottes Segen" auch Milch und Butter für den Stollen verwendet werden dürfen.

Seitdem verfeinern die Meister das Dresdner Weihnachtsgebäck ständig. Der Dresdner Christstollen hat seine heutige Qualität durch die Verarbeitung edler und hochwertiger Rohstoffe erreicht.

Er wird in alle Welt versandt und überbringt einzigartige Grüße aus Dresden und seiner Umgebung.

Auch wenn es ein Grundrezept für die Herstellung des Original Dresdner Christstollens gibt, hat doch jeder Bäcker- oder Konditormeister sein vererbtes Familiengeheimnis.



## Was verbindet Wein und Stollen in Sachsen?

Qualitäts- und Handarbeit, hohes fachliches Können, erlesene Zutaten sowie meisterhafte Leistungen der Winzer und Bäcker der Region.

Haben Sie Interesse an unseren sächsischen Raritäten und einem Besuch im Weinanbaugebiet?

Kontaktieren Sie uns:



#### Weinbauverband Sachsen e.V.

Fabrikstr. 16, 01662 Meißen  
Tel: (0 35 21) 76 35 30  
www.weinbauverband-sachsen.de

#### Tourismusverband Sächsisches Elbland e.V.

Fabrikstr. 16, 01662 Meißen  
Tel: (0 35 21) 76 35 0  
Fax: (0 35 21) 76 35 40  
www.elbland.de

#### Konditorei & Bäckerei Thomas Heller

Wilhelm-Franke-Str. 36, 01219 Dresden  
Tel.: (0351) 470 73 77  
www.biokonditorei.de

#### Bäckerei Konditorei Lutz Claus (Winzerstollen)

Genossenschaftsstr. 8, 01640 Coswig  
Tel: (03523) 619 84  
www.baeckerei-claus.de



EINE RARITÄT®  
WEINE AUS SACHSEN

Großes Gebäck- Zwei Raritäten aus Sachsen  
Welcher Wein zu welchem Stollen?

Prowein: Halle 4  
Stand H06  
Täglich 15:00 Uhr



Folgende Raritäten werden verkostet:

#### 1. Rosinenstollen zu Scheurebe Sekt b. A.

Sächsisches Staatsweingut GmbH Schloss Wackerbarth (2005er Scheurebe Sekt b.A. trocken, klassische Flaschengärung, Alk. 12,5 % vol. S: 4,5 g/l; RZ: 18,8 g/l)

#### 2. Mandelstollen zu Kerner

Weingut Karl Friedrich Aust, Radebeul (2006er Kerner, Radebeul Goldener Wagen; Alk. 14,5 % vol. S: 6,0 g/l; RZ: 26,5 g/l)

#### 3. Winzerstollen zu Cuvée Rouge

Weingut Walter Schuh (2007er Cuvée Rouge Dunkelfelder-Dornfelder, QbA, Alk. 12,18 % vol. S: 4,7 g/l; RZ: 7 g/l)

#### 4. Mohnstollen zu Traminer Auslese

Sächsische Winzergenossenschaft Meißen (2006er Traminer Auslese, Proschwitzer Katzensprung, Alk. 12,0 % vol. S: 4,1 g/l; RZ: 29,2 g/l)

#### 5. Christstollen mit Stollenlikör

Meissener Spezialitätenbrennerei Prinz zur Lippe (Alk. 25 % vol., Anklänge von kräftig trockenem Amaretto)

Großes Gebäck  
- Zwei Raritäten aus Sachsen

Welcher Wein zu welchem Stollen?



Wir laden Sie ein zur thematischen Verkostung mit sächsischen Raritäten:

Stollen und Wein werden präsentiert von unserer amtierenden Weinkönigin Marleen Herr und dem Sommelier Frédéric Fourré

Prowein 2009  
Stand 4H06  
Täglich 15:00 Uhr

Lediglich 0,2 % der gesamten deutschen Weinmenge stammt aus Sachsen – so ist unser Wein immer noch nicht allen Liebhabern bekannt und eine echte Rarität.

EINE RARITÄT®  
WEINE AUS SACHSEN

