

# Göppinger Weinfest

28. September – 3. Oktober



**Vom 28. September bis 3. Oktober findet zum siebten Mal das Göppinger Weinfest auf dem überdachten Marktplatz statt. Die Besucher können sich auf kulinarische Köstlichkeiten, erlesene Weine und ein buntes Rahmenprogramm freuen.**

Es hat inzwischen seinen festen Platz im Veranstaltungskalender: das Göppinger Wein-



fest, das der Marketingverein **göppingercity** e.V. organisiert. Die Vorbereitungen laufen bereits auf Hochtouren. An sechs Tagen wird in der Göppinger Innenstadt kräftig gefeiert. Das vielfältige Angebot wird dieses Jahr durch vier neue Gastronomen bereichert: Wolfgang Wahl präsentiert mit seiner „W19 koch werkstatt“ zum ersten Mal sein kulinarisches

Handwerk auf dem Weinfest. Optimal begleitet wird er dabei vom Team des „WEIN-MUSKETIER“. Auch „BOLLER Fruchtsäfte“, die Pizzeria Kälberer und Ralf Müller, der Südtiroler Spezialitäten anbietet, sind neu dabei. Ansonsten übernehmen nach bewährtem Konzept folgende Gastronome die Bewirtung: Tresor – Kaffee und Cocktailbar, Hotel Hohenstaufen, Knauss Weine und der italienische Supermarkt „GAMA“. Dieser feiert am Mittwoch mit einem italienischen Abend sein 25jähriges Firmenjubiläum – für die musikalische Untermauerung sorgen „mimmo & friends“.

Die kulinarische Auswahl reicht von typisch schwäbischen Köstlichkeiten wie Maultaschen, Kässpätzle, Linsen & Spätzle und Gaisburger Marsch über duftenden Zwiebel- oder Flammkuchen bis hin zur klassischen Käseplatte. Liebhaber der italienischen Küche kommen bei Pizza, Pasta & Co auf ihre Kosten.

## UNSERE WEINTIPPS:



### **Michael Lehmann, Kerstin Rippchen (WEIN-MUSKETIER)**

Binnen weniger Jahre hat sich der WEIN-MUSKETIER in Göppingen und Salach etabliert. „Die Vorteile liegen in der Gemeinschaft. Wir WEIN-MUSKETIERE sind durchweg weinverliebte Profis und suchen in gemeinsamen Verkostungen unsere Weine aus“, so Michael Lehmann, der

in der Göppinger Hohenstaufenstraße, in einem ehemaligen Postamt, seinen Laden betreibt. „Jeder WEIN-MUSKETIER hat seine individuelle Note, die Gemeinsamkeit liegt in der Auswahl der Weine. Wir legen großen Wert auf Winzer, die handwerklich und umweltbewusst arbeiten“, so Kerstin Rippchen, die für den WEIN-MUSKETIER in Salach verantwortlich zeichnet. Unsere Weinempfehlung kommt von einem jungen Winzer aus dem Remstal, der unseren hohen Anspruch erfüllt: Ein 2009er Riesling, Edition WEIN-MUSKETIER von dem Ausnahmewinzer Jochen Beurer aus Kernen/Stetten, der bio-dynamisch arbeitet und seine Weine nur spontan vergärt. Ein echter Geheimtipp aus Württemberg!



### **Alberto Acanfora (GAMA)**

Das beeindruckende Weingut Ca' dei Frati aus Sirmione am Gardasee gehört zu den bekanntesten Kellereien für Lugana. Die Nähe des Sees spielt dabei für die Qualität der Weine eine wichtige Rolle, denn er ist im Herbst ein Wärmespeicher und das milde Seeklima ermöglicht eine spätere

Ernte von gesunden und vollausgereiften Trauben.

Wir empfehlen daher zu unseren frischen Antipasti auf dem Holzbrett einen leuchtend gelben „Lugana i Frati“ mit dem Duft nach Zitrusfrüchten und Blüten. Dieser Wein aus 100% Lugana (Trebiano di Lugana) ist weich und ausgewogen, vollmundig und elegant im Geschmack. Genießen Sie diesen Wein bei ca. 10–12° C.

Kommen Sie zu unserem italienischen Abend auf dem Göppinger Weinfest mit der Band „mimmo & friends“ und genießen Sie neben einem Glas „Lugana i Frati“ ein Stück Italien.