

## **WEIN & *MaMa's Art***

### **Amalfi-Zitronen Marmelade mit 2019 Tenute Rubino MARMORELLE BIANCO, IGT Salento Bianco**

Liebe Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber,  
heute möchte ich Ihnen vorführen, wie ich mit einem 2019 Tenute Rubino MARMORELLE BIANCO, IGT Salento Bianco eine Marmelade koche – auch wenn es vielleicht nicht ganz alltäglich ist, bei der Herstellung einer Marmelade Wein zu verwenden.

Wir haben eine eigene Produktlinie kreiert, die wir ***MaMa's Art*** getauft haben:  
Was ich von meiner Mama gelernt oder mir bei ihr abgeschaut habe, möchte ich mit meiner persönlichen kulinarischen Erfahrung weiterentwickeln und Ihnen als Feinkostprodukt anbieten.

Unter dem Label ***MaMa's Art*** stellen wir Produkte für den eigenen Familien- und Freundeskreis, aber auch für unsere **Stammkunden** her.  
Demzufolge werden jeweils also nur kleine Mengen produziert, womit wir Ihnen gerne unser Know-how in der Herstellung von exquisiten Delikatessen demonstrieren wollen.

Heute präsentiere ich Ihnen eine Amalfi-Zitronen Marmelade.

Es ist ja bekannt sauer macht lustig.

Die Zitronen von der malerischen italienischen Küste duften sehr intensiv und sind Lieferant für die Limoncello. Die knubbelige Zitronen mit der dicker Schale sind aromatisch süßlich.

Für die Marmelade werden ausschließlich Zitronen aus der Amalfiküste verwendet. In die Marmelade kommen außerdem keine Geliermittel wie Gelatine oder Pektin, sondern nur Zucker und die Gläser werden mit Grappa eingeschwenkt. Mein persönlicher Beitrag ist, dass ich die Marmelade mit 2019 Tenute Rubino MARMORELLE BIANCO, IGT Salento Bianco gekocht habe. Die Zubereitung ist mühsam. Die schale wird leicht gerieben um die Bitterstoffe aus der Schale zu reduzieren. Anschließend werden die ganzen Zitronen blanchiert um weiterhin die Bitterstoffe zu reduzieren. In Scheiben geschnittene und entkernte Zitronen werden mit Zucker und Wein gekocht. Die Scheiben werden aus dem Topf entnommen und der Saft wird reduziert. Die geriebenen Schalen werden nicht weggeworfen. Entweder zu Limoncello oder mit Zucker für Salat Sauce weiterverarbeitet.

Bei der Geschmacksprobe zeigt sich, dass der Malvaisa und Chardonnay aus der Marmelade deutlich herauszuschmecken ist und in der Komposition sehr gut zum Tragen kommt.

Um die ideale Konsistenz der Marmelade zu erzielen, empfehle ich Ihnen, die Marmelade im Kühlschrank aufzubewahren. Die Kühle unterstützt zusätzlich den süß-sauren Geschmack der Marmelade. Sehr empfehlenswert für Schwangere Frauen.

Aus 8 kg Amalfi-Zitronen, eine Flaschen 2019 Tenute Rubino MARMORELLE BIANCO, IGT Salento Bianco, 6 kg entstanden

16 Gläser Amalfi-Zitronen-Marmelade (zu je 490 gr. mit einem Fruchtanteil von 250 g) und 5 Flaschen Amalfi-Zitronen Sirup (zu je 450 gr.)

Serviervorschläge für Marmelade:

- Marmeladenbrot
- Fruchtjoghurt
- Zitronentarte oder -käsekuchen
- Topping von Vanille- oder Schokoladeneis
- Pur genossen zum Stillen des wohlverdienten, täglichen süß-saueren Gelüsts
- Begleitung zu Käse wie Pecorino, Tallagio, Parmigiano, Frischkäse, Ziegen oder Schafskäse
- Zitronenknödel

Serviervorschläge für Sirup:

- Sommerdrink: Zitronenauszug mit Mineralwasser und Eis, garniert mit Minze
- Wie Bellini anstatt mit Aprikosen mit Zitronensirup, auffüllen mit Prosecco oder mit Moscato
- Marmeladenauszug als Süß-, Sauerkomponente eines Salatdressings
- Zitronensorbet als Gaumenputzer
- Zitronen-Crumble
- Zitroneneis

In der Produktlinie **MaMa's Art** präsentieren wir Ihnen in Zukunft weitere mit Wein oder Olivenöl veredelte Delikatessen, die Sie exklusiv bei uns erwerben können.

**Schließlich möchte ich Ihnen noch den Winzer und den Wein näher vorstellen.**

**Tenute Rubino / Luigi Rubino** Mitte der 80er Jahre begann die Familie Rubino mit dem Aufbau des Betriebs und erwarb in einem Jahrzehnt eine wichtige Produktionsgrundlage von insgesamt 500 Hektar. Mit einer neuen Kellerei für die Weinbereitung, die sich auf die Produktion von Qualitätsweinen konzentriert, begann die Tenute Rubino, sich den großen Herausforderungen des heutigen Weinmarktes zu stellen. Die Anstrengungen im Laufe der Jahre wurden dank der ständigen Weiterentwicklung reichlich belohnt. Die Tenute Rubino hat dieses wichtige Ziel erreicht, indem sie sich um jedes Detail der Produktion gekümmert hat: vom Weinberg bis zur Flasche hat jeder Schritt eine moderne Neuinterpretation der Aspekte gemeinsam, auf denen Apulien seinen önologischen Erfolg aufgebaut hat.

**Sorte/Geschmack:** Weisswein: /Chardonnay + Malvasia Bianca / trocken

Die **analytischen Daten** sind:

- ☞ 13,0 Vol. %
- ☞ 5,5 g/l Säure
- ☞ 3,7 g/l Zucker

**Beschreibung:** FARBE: Helles Strohgelb, mit zarten grünen Nuancen. BOUQUET: Zarte und umhüllende Düfte von Früchten und Blumen, Noten von Mango, Banane, gelbem Pfirsich, Grapefruit Orangenblüten und Ginster. GESCHMACK: Weich, ausgewogen und anhaltend. Saftig und mineralisch, seine frische Säure macht ihn angenehm und lebendig. CHARAKTERISTIK: Frisch und jovial, hat er eine starke und dynamische Persönlichkeit, kombiniert mit einer faszinierenden und duftender Komplexität.

**Passt zu:** Antipasti/Mezes, Pizza, Geflügel, Ideal zu warmem Meeressalat, gekochten Shrimps, dem klassischen Kartoffel-reis und Muscheln aus Bari oder gebackenem Wolfsbarsch. Auch mit weißem Fleisch einen Versuch wert.

Ein selbstgedrehtes Video aus der Reihe **MaMa's Art** zu diesem Wein und zur Marmelade finden Sie bei Facebook unter [vinvinoweinergin](#), bei YouTube unter [vinvinowein](#), bei Instagram unter [vinvinowein.de](#) und auf unserer Webseite <https://www.vinvinowein.de/videos/>.

Bleiben Sie gesund und glücklich

Ihr vinvinowein-Team aus dem Lehel

Ahmet Sabri & Nebha Ergin

[www.vinvinowein.de](http://www.vinvinowein.de)

#WeinberatungMünchen #WeinberatungLehel #vinvinowein #WeinundMaMa'sArt

##TenuteRubino #LuigiRubino #Apulien #Italien #Chardonnay #Malvasia Bianca

#HandgemachteWeine #Amalfi #Zitrone #Amalfi-Zironenmarmelade #MaMa'sArT #Marmelade