



DAS HAUS DER GUTEN WEINE

AUGUST-BEBEL-STR. 18/1

72072 TÜBINGEN

FON 07071 - 33089

FAX 07071 - 33752

no 3

Apr 2007

MO, DI, MI, FR 9 - 18.30h

DO 9 - 20h, SA 9 - 13h

www.wein-bauer.de · info@wein-bauer.de

Neues von der Loire



In der letzten Aprilwoche ist es endlich so weit. Die Weine der **Domaine de la Renaudie** aus der Touraine werden bei uns eintreffen!

Patricia und Bruno Denis bewirtschaften dort etwa 20 Hektar Weinberge auf magerer, kieselhaltiger Tonerde. Begeistert hat uns besonders ihr großer Respekt vor der Natur und ihre Leidenschaft, was den Versuch betrifft, die Eigenarten der Rebsorten in den Weinen genau widerzuspiegeln. Die Weine der Denis sind für uns ein schönes Beispiel dafür, dass es an der Loire außer den berühmten Weißweinen aus Sancerre und Pouilly Fumé auch ganz ausgezeichnete Rotweine gibt.

Hervorragend ist die **Cuvée Quintessence** aus Cabernet Franc und Côt (so wird hier die Malbec-Rebe genannt). Diese Traube ist die älteste Weinrebe der Region und war schon Liebling des Großvaters **Albert Denis**. Nach ihm benannten seine Enkel einen weiteren Rotwein, den reinen Malbec. Dieser Wein ist noch etwas kerniger als der **Cabernet Franc** aus demselben Haus, den wir ebenfalls ins Programm genommen haben. Je-

der dieser drei Rotweine überzeugt durch natürlichen Charme, gute Substanz und klare Frucht.

Aber den Denis gelingen auch herrlich duftige **Sauvignon Blancs**. Und die absolute Neuentdeckung ist die **Perle de Rosée**: Die Rebe Pineau d'Aunis ist eine rote Traube mit weißem Saft, der nach dem Auspressen zum Gären gebracht wird und einen wunderbar erfrischenden und leicht gepfefferten Wein ergibt.

Freuen Sie sich mit uns auf eine fantastisch gute Kollektion ganz individueller Weine: von der berühmten Loire - zu sehr vernünftigen Preisen!

Neues von der Vinitaly 2007



Ende März nutzten wir die große italienische Weinmesse in Verona, um unsere Kontakte nach Italien

weiter auszubauen.

Mit Conti Zecca aus Apulien und der Tenuta Cortina e Mandorli aus Montespertoli konnten wir zwei vielversprechende neue Kellereien entdecken. Wenn die Verhandlungen zu einem positiven Abschluss führen, können wir uns schon im Mai auf einige eindrucksvolle neue Weine freuen.

Bei **Conti Zecca** wären wir dann bei der **Negroamaro-Traube** aus dem Salice Salentino und dem **Primitivo** aus dem Manduria-Gebiet wieder so vertreten, wie wir uns das wünschen: Qualität jenseits aller Moden, zu realistischen Preisen.

Montespertoli liegt am Rande des Chianti Classico und bietet mit der **Tenuta Cortina e Mandorli** Qualitäten, die sich vor keinem „Klassiker“ verstecken müssen. Das bedeutet eine weitere, echte Berei-

cherung für unser großes Toskana-Sortiment.

Generell sind die Preise für Weine aus der **Toskana** in den letzten Jahren immer stärker gestiegen. Wir haben uns daher gefreut, dass einige Winzer auf der diesjährigen **Vinitaly** wieder auf dem Boden der Tatsachen angekommen sind.

Andererseits waren wir darüber erstaunt, dass zahlreiche **sizilianische Winzer** nun beginnen, ähnlich an der Preisschraube zu drehen wie ihre toskanischen Kollegen noch vor zehn Jahren. Damals zeigte sich, dass den Winzern genügend Zeit blieb, eine Modelle preislich auszunutzen, bevor sie wieder verebbte.

Die Absicht, unser Siziliensortiment zu erweitern, konnten wir auf der **Vinitaly** daher zunächst nicht weiter verfolgen. Auch wir lieben ansprechende sizilianische Weine, aber eine „amour fou“ wird daraus nie werden.

Spanischer Donnerstag



Für den **langen Donnerstag** am **26. April** haben wir für Sie einen besonderen Gast eingeladen:

Von 16 h bis 20 h besucht uns **Thomas Linn**, der die **Bodegas Castaño** aus dem berühmten spanischen Anbaugebiet Yecla in Deutschland vertritt.

Da er ein enormes Wissen über spanischen Weinbau besitzt, wird es sicher sehr interessant werden, wenn uns Linn einige Weine dieses Weinguts vorstellen wird.

Die Familie Castaño hat es durch beharrliche Pionierarbeit geschafft, sich in den letzten 20 Jahren vom Image des bloßen Fassweinlieferanten zu befreien. Ihr kontinuierli-

... bitte umblättern

ches Qualitätsstreben und ihre Experimentierfreude brachten die Kellerei ganz nach vorn.

Die wichtigste Rebsorte der Region ist die Monastrell-Traube - und die Bodegas Castaño beweisen, dass sie gekonnt mit ihr umgehen: Ihre charaktervollen, tiefgründigen Rotweine sind vorzüglich. Und zu diesen Preisen findet man solche Weine nur selten. Also unbedingt notieren: **Langer Donnerstag, 26.04.07, bei Wein-Bauer!**

„Enthält Sulfite“



Diese neue Deklarationspflicht, der alle Weine unterliegen, die in Europa angeboten werden, liest sich für manchen verunsicherten Weinliebhaber wie ein Warnhinweis. Ohne entsprechende Erklärung bekommt da auch der schönste Wein einen bitteren Nachgeschmack.

Sulfite sind Salze der schwefligen Säuren, die der Rebe als Nährstoff dienen und ganz natürlich schon im Traubenmost zu finden sind. Während des Gärprozesses bilden sich weitere Schwefelverbindungen, aber auch durch künstliche Zugabe von Schwefel in den Weinbergen und in der Weinbereitung nimmt die Schwefelkonzentration weiter zu.

Hauptaufgabe des Schwefels ist neben seiner keimhemmenden Wirkung vor allem, den Wein haltbar zu machen. Auch der ökologische Weinbau kommt an dieser Konservierungsmethode nicht vorbei. Gleichwohl gibt es einige Möglichkeiten, die Menge des eingesetzten Schwefels niedrig zu halten, die allerdings recht aufwändig sind. Dazu gehört die Selektion des Traubenguts während der Lese, wie sie alle sehr guten Winzer vornehmen. Diese hatten übrigens deshalb mit dem letzten Jahrgang weniger Probleme, während andere Winzer ihr von Fäulnis befallenes Lesegut nur mit höherem Einsatz von Schwefel vor Essigstich bewahren konnten.

Der Gesetzgeber lässt eine relativ hohe Schwefeldosierung von 200

mg/l zu. Im guten Weinbau kommt man allerdings schon mit einem Zehntel davon aus.

Insofern sind wir der Meinung, dass diese Deklarationspflicht so lange unzureichend ist, wie sie die Weine der Massenerzeuger in einen Topf wirft mit denen des anspruchsvollen Weinanbaus. Ohne Angabe der Dosierungsmenge bleibt der bloße Hinweis auf Sulfite so indifferent, wie er wohl geplant war, um aus Sicht der Großhersteller nicht zur falschen Kaufentscheidung zu führen.



Für alle Feste

... kann man nicht alles im Haus haben. Vor allem, wenn's mal ein etwas größeres sein soll.

Dafür bieten wir Ihnen unser umfangreiches, **mobiles Equipment** an.

Viele unterschiedliche Gläser, Kühlschränke, Kühl- und Ausschankwagen, Stehtische, Barthecken und -zelte oder runde Sitzgarnituren: Alles steht für Sie in unserem Verleihprogramm zur Verfügung! Natürlich beliefern wir Sie dazu mit einem kompletten Getränkeangebot: Sekt, Wein, Spirituosen, Wasser und sogar Bier.

Und die gewohnte, individuelle Beratung gibt es sowieso bei uns: Was passt zu welchem Fest, zu welchem Essen, zu Ihnen und Ihren Gästen!

Anruf genügt - wir machen Ihnen gerne ein Angebot!

Unser Rezept des Monats



... kommt diesmal aus dem **Tübinger Restaurant Ludwigs**: Typisch für die exzellente Frischküche sind beste Zutaten, Kreativität der Zusammenstellung und ein exotisch-asiatischer Touch.

Lassen Sie sich von der Mischung aus Ingwer, Chili und Sojasoße überraschen, die mit den Beeren und dem Palmzucker perfekt har-



DAS HAUS DER GUTEN WEINE

moniert: **Carpaccio vom Angus-Rind mit Spargeltempura und Beerenchutney** (Für 4 Personen).

Zutaten:

Spargeltempura: 500 g weißer Spargel; **1/2 Bund Koriander;** 80 g Speisestärke; **2 TL Backpulver;** 1 Eiklar; **Öl zum Ausbacken;** Salz.

Beerenchutney: 100 g gemischte Beeren; **2 mehlig Äpfel;** 1 Chilischote; **1 Ingwerwurzel;** 1 Schalotte; **2 EL Palmzucker;** 100 ml Rotwein; **40 ml Rotweinessig;** 1 Kardamomkapsel; **1 1/2 EL Sojasauce;** 1 TL Zitronenzesten; **1 Kaffirlimettenblatt;** 3 EL Traubenkernöl.

Zubereitung:

Spargeltempura: Spargel schälen, schräg halbieren. **Speisestärke** mit **Backpulver** in 80 ml kaltem Wasser glatt rühren. **Eiklar** steif schlagen, unterheben und leicht **salzen**. Das **Öl** auf 180 °C erhitzen, Spargel durch den Teig ziehen und frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. **Korianderstängel** im Ganzen frittieren.

Beerenchutney: **Äpfel** schälen, entkernen und würfeln. **Chili** putzen und in feine Streifen schneiden. **Ingwer** und **Schalotte** schälen und fein würfeln. **Palmzucker** in Kasserolle karamellisieren. Mit **Rotwein** und **Essig** ablöschen. **Chili, Ingwer, Schalotte, Sojasoße, Zitronenzesten, Limettenblatt** und leicht gequetschte **Kardamomkapsel** zufügen. Alles zu einer marmeladeähnlichen Konsistenz einkochen. Kasserolle vom Herd nehmen, Kardamomkapsel und Limettenblatt entfernen. **Beeren** und **Öl** unterheben, abkühlen lassen. **Korianderstängel** mit **Spargel** und **Chutney** am **Carpaccio** anrichten, das Sie, natürlich in hauchdünne Scheiben geschnitten, ganz nach eigenem Belieben würzen können.

Wer den **Spargel** nicht frittieren möchte, einfach in schräge Scheiben schneiden, in Butter anbraten, mit Puderzucker leicht bestreuen und karamellisieren und mit Himbeernessig ablöschen.

Viel Spaß beim Nachkochen wünschen Sabine und Alexander Stagl sowie das Ludwigs-Team!

Ludwigs, Umlandstr. 1, 72072 Tübingen.
Täglich von 7 - 1 h. Tel. 07071 / 133121

Der Wein:

Grauburgunder Q. b. A., trocken, „Sonett“ vom Weingut Dr. Heger, Ihringen.

0,75 l

€ 6,95