



DAS HAUS DER GUTEN WEINE

AUGUST-BEBEL-STR. 18/1

72072 TÜBINGEN

FON 07071 - 33089

FAX 07071 - 33752

no 5

Aug 2007

MO, DI, MI, FR 9 - 18.30h

DO 9 - 20h, SA 9 - 13h

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

Jugend oder reife Leistung?



In ihrer Ausgabe vom Juli / August machte die hoch angesehene Weinzeitschrift *vinum* reifere Weine

zum Thema.

Unter dem Titel: „Mit Format gereift“ wird deutlich, dass an eine alte Binsenweisheit, nämlich dass ältere, reifere Weine manche Vorzüge gegenüber den jüngeren besitzen, heutzutage erst wieder erinnert werden muss. Die Herausgeberin, Siglinde Hiestand, schreibt: „Bei Verkostungen sind meist jugendliche Tropfen die Superstars, ältere Semester haben schlechte Karten. Kaum kommt der neue Jahrgang, ist der alte vergessen. Dabei macht ein gereifter Wein, mit der Zeit milde geworden und nicht mehr so ungestüm, meist eine bessere Figur.“

Jugend ist Kult! So auch in der Weinszene, gehypt nicht zuletzt von diversen Fachmagazinen. Und tatsächlich ist heute der Markt von kaltvergorenen Weinen beherrscht, die mit ihren kurzlebigen Primäraromen zunächst beeindruckend. Doch damit ist das Thema Wein längst nicht erschöpft - hier beginnt erst sein eigentliches Terrain, die *Weinkultur*.

Erhebt man Anspruch auf gute, gewachsene Qualitäten, kommt man

sogar auch bei Weißweinen nicht darum herum, reifere Jahrgänge zu wählen: gut vinifizierte Burgundersorten etwa oder Lagen-Rieslinge. Gerade diese klassischen Rieslinge zeigen erst nach längerer Zeit ihr ganzes Potenzial! Und auch ein guter Chardonnay entwickelt erst nach und nach seine typische Finesse, die höchsten Genuss bietet.

Leider ist auf keinem Etikett nachzulesen, welcher Wein Reifepotenzial besitzt. Dafür sind wir da - fragen Sie uns - wir geben Ihnen gerne die nötigen Empfehlungen! Und wir hören auch nicht auf, wie seit Jahr und Tag mit beinahe missionarischem Eifer dafür einzutreten, dass Kult nicht mit Kultur verwechselt wird. Man verpasst sonst zuviel ...

Elsass



... oder die **Entdeckung der Langsamkeit**.

Der Titel eines Romans des deutschen Schriftstellers Stan Nadolny passt vorzüglich auch auf die Welt der elsässischen Weine. Auf Weißweine, die erst drei (!) Jahre nach der Lese auf den Markt kommen und auf beinahe kuriose Art altmodisch gemacht sind, dass sie in der heutigen Zeit kaum noch wahrgenommen werden. Aber wer, wenn nicht wir als Weinhändler Ihres Vertrauens, können helfen, diesen wertvollen Teil des Weingenusses für Sie zu bewahren? Deshalb haben wir uns entschlossen, zwei besonders schöne Weingüter aus dem Elsass in unser Programm aufzunehmen:

Vom **Weingut Bott-Geyl** in Beblenheim führen wir ab sofort einen Gewürztraminer, einen Pinot Gris sowie den Riesling aus der Einzellaube *Kronenburg*, unmittelbar neben dem berühmten Grand Cru *Schoe-*

nenburg gelegen.

Und natürlich freuen wir uns auf die Weine einer Legende aus dem Elsass: Das **Weingut Zind-Humbrecht** aus Turckheim zählt zu den besten Weißwein-Produzenten der Welt. Da hier der Jahrgang 2006 allerdings noch nicht abgefüllt ist, müssen wir uns noch gedulden, wie viel dieser sensationellen Weine wir für den Herbst in unserem Sortiment erwarten dürfen ...

Beiden Weingütern ist gemeinsam, dass sie biodynamisch und mit größter Sorgfalt im Weinberg arbeiten. Bei Zind-Humbrecht werden dabei sogar Pferde eingesetzt, um den wertvollen Boden nicht unnötig zu verdichten. Nach der Lese werden die Trauben sehr langsam gequetscht, der Saft läuft in kleinen Rinnsalen nur durch Schwerkraft nach unten - eine der einfachsten und schonendsten Methoden der Vorklärung - danach muss praktisch nicht filtriert werden.

Jetzt ist der 2006-er noch bei niedriger Temperatur im Fass, bevor das Flaschenlager folgt. Lassen Sie sich von Weinen, die mit so viel Sorgfalt und Zeitaufwand auf ihren Trinkgenuss vorbereitet werden, überraschen. Die Zeit muss man sich nehmen - gerade heutzutage.

Alte Liebe



Unsere Leidenschaft für den **Riesling** ist bekannt. Und nicht nur unsere Kunden haben entdeckt, wieviel Potenzial in dieser Traubensorte steckt. Mittlerweile geht geradezu eine Riesling-Welle durch die Welt, so dass viele namhafte Erzeuger ausverkauft sind.

Dieser Trend war jedoch erkennbar,

... bitte umblättern

so dass wir durch frühzeitige Reservierungen und Einlagerungen über einen guten Rieslingbestand verfügen - auch trotz der Tatsache, dass die Jahrgänge 2005 und 2006 in ihrem Ertrag weit unter dem Durchschnitt lagen.

Mit zwei Neuzugängen können wir jetzt unser umfangreiches Angebot an Rieslingen sogar komplettieren. Die Weine der traditionsreichen Weingüter **Reichsrat von Buhl** in Deidesheim und **Freiherr Langwerth von Simmern** in Eltville finden Sie jetzt in unserer „Rieslingstraße“: Langlebige Rieslinge aus den renommiertesten Cru-Lagen!

Lambrusco!



Wer kennt ihn nicht? Jeder kennt ihn jedenfalls als süß-perlenden Fusel, wie er früh schon für die Masse erzeugt wurde und bald darauf in Verruf kam.

Wie ausdrucksvoll dagegen Lambrusco sein kann - in seiner trockenen Version aus der autochtonen Rebsorte „Lambrusco Grasparossa“ - möchten wir Ihnen unbedingt vorstellen!

Denn dieser Wein ist von kräftiger Farbe, besitzt ein fruchtbetontes Bukett und eine anregend-spritzige Frucht. Das macht ihn zum idealen, unkomplizierten Begleiter nicht nur der mediterranen Küche; selbst zu gegrillten Fleischgerichten passt er wunderbar! Seine ideale Trinktemperatur ist kalt: 12 - 14 °C.

Verkosten Sie ihn doch einfach in den nächsten Wochen einmal unverbindlich bei uns ...! Der lohnt wieder - nicht nur als Sommerwein!

Wieder am Lager: Loire - 1



Vouvray A. C. Einer der langlebigsten Weißweine der Loire, der ausschließlich aus der Chenin-blanc-Rebe erzeugt wird. Diese spätreifende Traubensorte, auch *Pineau de Loire* genannt, wird erst Ende Oktober gelesen.

Die Weinberge in Vouvray wurden bereits im achten Jahrhundert von Mönchen der Abtei in Tours ange-

legt. Sie befinden sich allesamt auf einem Kalkplateau, das den Weinen ihre einzigartige Eleganz und Geschmeidigkeit verleiht.

Allerdings sollte man auch dem Vouvray einige Zeit zur Reife geben. Erst nach zwei bis drei Jahren zeigt er dann seine wirkliche Größe.

Unser **Vouvray blanc** stammt von **Château Gaudrelle**, das Familie Monmousseau naturverbunden bewirtschaftet.

Ausgezeichnet begleitet er feinfleischige Fluss- und Meeresfische, Jakobsmuscheln und Austern oder auch Pasteten und Salatgerichte.

Wieder am Lager: Loire - 2



Ebenfalls von der Loire, genauer am romantischen Nebenfluss Cher gelegen, kommt unser **Sauvignon blanc** aus der kleinen Appellation **Quincy**.

Mit seinen nur 130 Hektar Größe, aber einer jahrhunderte alten Tradition, erhielt Quincy den begehrten A. C.-Status - als zweites Weingut nach Châteauneuf-du-Pape! Diese „Appellation Contrôlée“ schreibt Quincy vor, dass er immer aus 100 % Sauvignon blanc gekeltert sein muss - und er verkörpert ihn in Perfektion: Würzig-intensives Bukett, knackige Frucht, in der sich Kiwi, Stachelbeere und Grapefruit finden und mit deutlicher Schotenwürze von grüner Paprika im Nachhall.

Quincy passt hervorragend zu Raclette, Kalbsgerichten, Fisch und Meeresfrüchten. Aber auch gut gekühlt an heißen Tagen macht er solo richtig Spaß!

Gewinner



... bei den „**Tübinger Spargelwochen**“, die wir mit Tübinger Gastronomiebetrieben im Mai und Juni veranstalteten, sind Frau und Herr Schwarz aus Tübingen-Lustnau. Wir gratulieren herzlich zu dem Wein-Wochenende im Kaiserstuhl mit Führung durch das berühmte Weingut Dr. Heger!



DAS HAUS DER GUTEN WEINE

Unser Rezept des Monats



So ist der Sommer schön: Das Tübinger Restaurant **Mauganeschtle** kocht ihn mit leichter Hand herbei:

Pfifferlingsülze (für 10 Personen).

Zutaten:

1 Kg Pfifferlinge, 1 **Zwiebel**, 10 Blatt Gelatine, 4 **Zehen Knoblauch**, 1/8 l Weißwein, 1/4 l **Gemüsesuppe** oder **Bouillon**, 2 EL Petersilie.
Die Soße: Salz, **Pfeffer**, Liebstöckelkraut, **Kürbiskern- oder Olivenöl**.

Zubereitung:

Schmale Terrinenform mit **Öl** ausstreichen und mit Frischhaltefolie auslegen. **Pilze** putzen, kurz waschen und schnell auf einem Tuch gut abtropfen lassen. Größere Pilze teilen, die **Zwiebel** kleinstwürfelig schneiden.

Pilze und Zwiebel in etwas **Öl** anschwitzen und mit **Salz, Pfeffer** und zerdrücktem **Knoblauch** würzen. **Wein** zugießen und ein wenig einkochen. Pilze auf ein Sieb leeren, den Saft auffangen, mit der Suppe mischen und erwärmen. Die **Gelatine** in kaltem Wasser einweichen und nach 1 Minute gut ausdrücken; anschließend unter ständigem Rühren in der heißen Suppe auflösen.

Flüssigkeit etwas abkühlen lassen. **Pilze, Petersilie** und etwas **gehackten Liebstöckel** zugeben und umrühren. Die Hälfte der Pilze in der Form verteilen und mit Suppe bedecken. Die restlichen Pilze darauf verteilen und die Form bis knapp unter den Rand mit der übrigen Suppe auffüllen.

Die Sulz über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen, am nächsten Tag aus der Form stürzen und die Folie abziehen. Vor dem Servieren in 2 cm breite Scheiben oder Würfel schneiden und mit der **Sauce** servieren. Einen guten Appetit!

Hotel Am Schloss, Restaurant Mauganeschtle

Burgsteige 18, 72070 Tübingen

Telefon: 7071 / 92 94 0

e-mail: info@hotelamsschloss.de

Internet: www.hotelamsschloss.de

Der Wein:

Sülzbacher Altenberg Riesling, Kabinett trocken von der Schlosskellerei Affaltrach.

0,75 l

€ 7,70