



# Hauspost

nº 7 Weihnachten 2011



## WEIN-BAUER

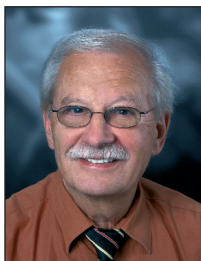
TÜBINGEN · SEIT 1974

Die besten Weine. In Tübingen.

## Liebe Leserinnen und liebe Leser



**Dieses Jahr wollen wir nicht vergehen lassen, ohne uns bei Ihnen, unseren vielen Kundinnen und Kunden, besonders herzlich zu bedanken!**



Denn wieder einmal haben Sie es geschafft, uns richtig auf Trab zu halten. Ihrem hohen Anspruch ist zu danken, dass wir unsere Weine nicht mit einem oberflächlichen „Bitte-Danke-Ade“ oder einem simplen Doppelklick erledigen müssen.



Ihr Anspruch führt uns tiefer in die großartige Welt des Weins – und zwar gemeinsam auf unseren zahlreichen Veranstaltungen, Weinproben oder einfach beim Fachsimpeln an unserer Probiertheke.



Deshalb kommen unsere Winzer übrigens gerne her: Hier wird über Wein geredet: mit den Leuten!

So entsteht ein Wein-Programm, auf das wir stolz sind: von günstig bis kostspielig – einfach schöne Weine für Menschen mit Geschmack und Verstand.

Haben Sie vielen Dank für Ihr Vertrauen, bleiben Sie gesund und uns verbunden! Feiern Sie ein schönes Weihnachtsfest mit Ihren Lieben und erleben Sie einen guten, fröhlichen Start ins Jahr 2012!



***Ihr Bernhard Bauer, Bernd Gold, Mathias Kurzenberger, Gabriele Friesch und alle Mitarbeiter von Wein-Bauer.***

## Champagner!



Sie geben jedem Fest, jeder Feier den Hochglanz nobler Besonderheit. Und jetzt, zu Weihnachten und Silvester, schlägt wieder ihre große Stunde: Champagner haben

Hochkonjunktur!

Was früher nur Fürsten- und Königshöfen vorbehalten war, ist heute nahezu für Jedermann zu haben. Vielleicht auch das ein Grund für seinen Erfolg? Das Verführerische am Champagner ist eben auch, von seiner Singularität zu kosten, Teil zu haben am „der Beste“, „der Einzigartige“ zu sein. Mehr kann kein Lifestyle-Getränk versprechen. Und Champagner hält, was er verspricht ...

Aber auch innerhalb dieses Zirkels gilt: Kein Champagner ist wie der andere. Wie differenziert die Geschmacksvielfalt einzelner Champagnermarken sein kann, haben wir in unseren Weinproben schon oft verdeutlicht. Denn jedes Haus pflegt seine eigene Diktion, auch wenn nur drei Rebsorten für die Champagnerherstellung zugelassen sind: Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier (die beiden letzteren werden als Rotweinsorten natürlich weiß gekeltert). Die Unterschiede sind enorm: Es gibt die süßlichen Demi-Secs, die mineralischen, die rassigen, die gelbfruchtigen, die körperreichen und natürlich die großen Jahrgangs-Champagner, die auch nur in den besten Jahren erzeugt werden. Nicht zu vergessen, die Rosé-Champagner, die sehr an Beliebtheit gewonnen haben.

Am wichtigsten bei allen Marken ist der Reifegrad der Trauben, die Lagen, der Ausbau der Weine (mit oder ohne Holzfass), die Assemblage und die Zusammensetzung der Schlussdosage.

Grundsätzlich sind alle Marken-Champagner nach Markteintritt genussreif und benötigen keine längere Lagerung. Vielmehr sollten sie in den ersten drei Jahren getrunken werden, denn sonst verlieren sie ihre Perlung und wirken müde. Ganz anders verhält es sich mit den **Prestige- und Jahrgangs-**

**Champagnern**, die erst bei längerer Lagerung an Geschmack dazugewinnen.

Ob man es mit einem älteren oder jüngeren Champagner zu tun hat, kann man übrigens sehr leicht anhand der aufsteigenden Bläschen im Glas feststellen: Junge Champagner haben einen höheren Druck in der Flasche als ältere, ihre Perlen sind wilder und größer. Die älteren dagegen verlieren Druck und die Perlen steigen klein, wie an einem feinen Schnürchen, nach oben.

**Champagner zum Essen?** Natürlich kann man ein komplettes Menü mit Champagner begleiten. Allerdings sollten die Speisen nicht zu fett sein, denn Fett kann das Geschmacksbild eines Champagners deutlich verändern.

Noch ein Tipp: Vor dem Eingießen das Glas mit einem Geschirrtuch polieren! Die zurückbleibenden Fusselchen wirken als zusätzliche Moussierpunkte und verstärken die Perlung.

### Unsere Empfehlungen:

Das **Champagnerhaus Duval-Leroy**, seit knapp zwei Jahren in unserem Angebot, wurde mit drei Goldmedaillen ausgezeichnet, ihr Jahrgangswein „Cuvée Femme“ 1996 (!) ist der „Schaumwein des Jahres 2010“ und mit dem „Großen Preis“ geehrt! Besonders empfehlen möchten wir: **Duval- Leroy Brut** (nur € 28,90 / 0,75 L-Flasche), den **Duval Leroy Premier Cru** (nur € 31,30 / 0,75 L-Flasche), oder die „**Cuvée Femme“ 1996** (nur € 65,- / 0,75 L-Flasche).

Relativ günstige, doch wirklich klasse Champagner sind auch die des Familienweinguts **Drappier**:

Zum Beispiel die **Carte d'Or Brut** (nur € 24,90 / 0,75 L-Flasche), oder die **Jahrgangs-Tête-Cuvée „Grande Sandrée“** (nur € 42,90 / 0,75 L-Flasche).

Unsere große Auswahl der schönsten Champagner finden Sie in unserem Klimaraum. Neben den Großen aus Burgund und Bordeaux ... Da gehören sie hin: Einzigartig!

## Im Angebot: Neues von Foradori



**Elisabetta Foradori**, südtiroler Pionierin in Sachen Wein, kennen bereits viele unserer Kunden von Auftritten in unserem Haus und von unseren Weinproben.

Bekannt ist auch ihr detektivischer Spürsinn, längst vergessene Methoden der Weinherstellung ausfindig zu machen und mit wissenschaftlicher Akribie für ihre Weine einzusetzen. Die Resultate sind immer etwas Besonderes, manchmal so noch nie Geschmecktes – man denke etwa an den weißen Fontanasanta Nosiola, in großen Tonamphoren gereift. Ganz große Klasse!

Und Foradori gründete mit zwei gleichgesinnten Winzerfreunden in der Maremma (südliche Toscana) das Weingut „Ampeleia“, um wieder etwas ganz Neues auszuprobieren. So pflanzte man fünf verschiedene Traubensorten, jede in verschiedenen Höhenlagen. Ziel ist, die unterschiedlichen Terroirs mit den einzelnen Sorten genau in Einklang zu bringen und sie getrennt zu vinifizieren. Erst dann werden die Weine zu perfekten Kandidaten für eine harmonische Cuvée.

So entstand der **Ampeleia „Kepos“**, mit nur 50 hl Ertrag. Ausgebaut im Zement- und Holzfass entstand ein Rotwein voller Überraschungen – mit Aromen von Blumen, Gewürzen und Steinfrüchten; hochkomplex am Gaumen und trotzdem elegant und mit feiner Nachhaltigkeit.

Nicht nur für die Weihnachtstafel ein Hochgenuss!  
**0,75 L** **nur € 12,90**



## Bitte nicht nachmachen!



Eines der großen, aktuellen Modethemen, ob in Wein- oder Gourmet Fachzeitschriften, befasst sich damit, Wein und Speisen als Gesamtkunstwerk zu begreifen.

Um ihre Leser dafür zu rüsten, dies Werk selbst zu vollbringen, wird der lange Weg dorthin gerne stark verkürzt – man möchte Kundschaft gewinnen, nicht vergraulen. Also werden Empfehlungen ausgegeben, die mit dogmatischem Eifer jedoch mehr gebieten, als sie anbieten.

Da wird zum Beispiel empfohlen, zur Dorade einen Sauvignon blanc zu servieren. Doch schon möchte man weiterfragen: welcher solls denn sein? Ein feiner mineralischer von der oberen Loire oder ein leichter aromatischer aus der Touraine oder gar einer aus Württemberg? Geht es genauer?

Ein Ratgeber empfiehlt zu einem reifen, feinen Sauternes kompromisslos einen Blauschimmelkäse oder Gänseleberpastete. Wenn ich also gerne einen Sauternes trinken möchte, die vorgeschlagenen Begleiter aber nicht mag, was dann? Muss ich ihn solo trinken? Darf ich das denn?

Der Weg zu immer perfekteren Geschmacksverbindungen führt über ein zu weites Feld mit zu vielen Wegweisern, um sich am Ende nicht doch zu verirren. Der Genuss bleibt auf der Strecke, denkt man daran, nur nichts falsch machen zu sollen.

Lieber raten wir dazu: Lassen Sie sich nicht unmündig machen – zetteln Sie eine Revolution an! Man trinkt zum Essen, was gefällt, wie auch sonst und sowieso. Warum kompliziert?

Ist Ihnen nicht auch schon aufgefallen, dass ein Barbera oder Chianti von guter Qualität kulinarisch meistens viel kompatibler, anpassungsfähiger ist als ein großer Bordeaux oder Burgunder?

Es sind die eher unkomplizierten Weine, die größtenteils auf unsere Tische kommen und bei guter Auswahl gelungen harmonisieren. Und da hängt viel von guter Qualität ab. Da beraten wir Sie gerne!

## Weinbau in der Toskana



Was für eine Landschaft, was für eine Küche, was für Weine und was für eine Geschichte – die Toskana, Sehnsuchtsort vieler Deutscher!

Doch noch nicht lange. Wir erinnern uns noch gut an Weine zweifelhafter Qualität, deren berühmte Bastflasche so manche Studentenbude in den Siebzigern als Kerzenhalter schmückte. Doch vorbei die Zeiten argloser Romantik. Welch ein Wandel zu den heutigen Top-Qualitäten, die so große internationale Bedeutung finden.

Doch die Geschichte ist noch länger. Denn schon die Ertrusker hatten dem Weinbau große wirtschaftliche Bedeutung zugemessen. Um 1250 erging ein Erlass der Republik Florenz, ihr Gebiet in drei regionale Vereinigungen aufzuteilen: Radda, Gaiole und Castellina. Diese Gemeinden erhielten 1384 Statuten, die ihre Autonomie und ihre Pflichten festschrieben. Vereinigt wurden sie unter dem Wappen mit schwarzem Hahn auf goldenem Grund (**Gallo Nero**) – auch heute noch Symbol der eng gezogenen Classico-Begrenzung.

1774 wurde diese Liga von Großherzog Leopold aufgehoben. Er teilte das Territorium in die heute noch geltenden Gemeindegebiete auf und erteilte das Privileg, ihren Wein als „**Chianti Classico**“ zu bezeichnen. Dieses Symbol des schwarzen Hahns, auf der Halsschleife dokumentiert, weist auf das Ursprungsgebiet hin, erhebt aber keineswegs den Anspruch auf Spitzenqualität. Die ist nach wie vor bei den Erzeugern zu suchen, die allein mit ihrem Namen für Qualität bürgen.

Zwar darf der schwarze Hahn als Classico-Symbol getragen werden, doch die Bezeichnung „Gallo Nero“ wurde in einem Gerichtsurteil untersagt, nachdem die Familie Gallo, größter Weinerzeuger der Welt mit Sitz in den USA, einen Prozess gegen das Consorzio „Gallo Nero“ in Chianti gewonnen hat. Ein würdiger Bastflaschen-Nachfolger ...

## **Verband deutscher Prädikatsweingüter**



Noch ein Symbol. Bei aller Vielfalt – eines haben 200 Winzer aus ganz Deutschland gemeinsam: den Traubenadler auf der Flaschenkapsel als Garant unverfälschten Weingenusses.

Was damit gemeint ist, gibt am besten ein Zitat aus der VDP-Homepage wieder:

*„Er garantiert die besten Weine von einem der renommiertesten Weingüter des Landes und spornt damit Neugier und Entdeckungslust von Wein-Liebhaberinnen und -Liebhabern gleichermaßen an. Denn der VDP und seine nach strengen Kriterien ausgesuchten Mitglieder sind heute das Bollwerk der Qualität gegen alles, was den Wein in einer globalisierten Welt beliebig und künstlich macht. Es ist diese Allianz der Weinverrückten, die das Beste geben, was sie ihren hervorragenden Lagen, steinigen Böden und steilen Hängen in harter Arbeit abringen können. Wein als Lebensfreude. Sei es nun der 100-Punkte Kultwein oder der verlässliche und preiswerte Gutswein. Der Traubenadler steht für beides. Ein besseres Güte(r)siegel gibt es nicht.“*



**Am Freitag, den 23. März 2012, um 19.30 Uhr**, präsentiert Ihnen Deutschlands führende Weinexpertin, **Natalie Lumpp**, in unserem Haus die Spitzenweine jener VDP-Betriebe. Genießen Sie gemeinsam mit uns die besten Weine, die zur Zeit in Deutschland gekeltert werden!

Präsentation, ein umfangreiches Begleitmenü und alle Weine zum Preis von 85,- Euro. Übrigens schon jetzt als Gutschein zu erhalten ...!

## Weihnachtsangebote: Klasse Rotweine



07er **Barolo** D.O.C.G., Tenuta Batasiolo.  
Von einer der besten Kellereien und Lagen!  
0,75 L nur € 19,90

04er **Brunello di Montalcino**, Tenuta Friggiali.  
Aus dem Herzen der Toskana. Schmeckt man!  
0,75 L nur € 24,90

08er **Pomerol** A.C., J.P. Moueix. Der Klassiker!  
0,75 L nur € 16,50

Der Wein zum Einlagern: 08er **Château Latour  
Carnet**, Quatrième Grand Cru Classé.  
0,75 L nur € 27,90

## „Ich bin dann mal (wieder) weg“ – 2



*El Comandante* stürzte. Sie erinnern sich an die letzte Ausgabe? Der Abstieg vom Somport-Pass nach Jaca schien jetzt schon gelaufen zu sein ....

Doch meine schlimmsten Befürchtungen sind nicht eingetreten. Wir reinigen sein blutüberströmtes Gesicht – das mitgeführte Desinfektionsspray dient als Make-ab, witzeln wir schon wieder. Etwas macht mir aber noch Sorgen: die Schulterverletzungen, die er sich drei Wochen zuvor zugezogen hatte. Schon gibt er Kommando und ich helfe ihm, den Rucksack zu schultern. *El Comandante* heißt nicht nur so. Der Grenadier-Reserve-Hauptmann hat sich aufgerappelt zum Abstieg.

Wieder denken wir an den Tübinger Pfarrer, der wenig früher hier verunglückte. Stürzt man hier schwer, ist mit Hilfe kaum zu rechnen. Vergessen Sie ihr Handy – ohne Empfang ist es nichts weiter als ein Talisman. Wir gehen weiter auf dem Pass, der für die Römer als Nord-Süd-Verbindung von

Aquitaniens nach Zaragoza von wichtiger Bedeutung war. Im engen Tal erreichten wir die Ortschaft Canfranc-Estación. Ein unglaublicher Anblick: Ein riesiges Bahnhofsgebäude in beeindruckendem Jugendstil, mit Kuppelbau und drei Bahnsteigen. Alles dem Verfall überlassen. Wartet der Verfall in solchen Gegenden nicht gerade auf Wahnsinns-Projekte wie diesem wie die Spinne auf den dicken Brummer?

Wir rätseln, welcher Funktion dieses Monument in der Vergangenheit wohl dienen sollte. Auf den nächsten 32 Kilometern haben wir genug Zeit dafür. Stundenlang, auf Schotterwegen abwärts. Die Kennzeichnung des Aragonischen Wegs ist etwas dürftig und mit dem Hauptweg, dem „Camino Francés“ nicht zu vergleichen. So verläuft man sich hier hin und wieder, doch immer wird man vom Anblick der wildromantischen Pyrenäen entlohnt. Aber dieser Weg ist anstrengend. Vier Kilometer vor Jaca machen wir schlapp. Die Luft steht in dieser Hitze und der Anblick eines kleinen Landhotels zwingt uns, aufzugeben. Für heute und dafür, *El Comandantes* Wunden zu versorgen. Wir glauben diese Ausrede selbst, um nur endlich an den Biertresen zu gelangen und zwei Cerveza Grande in uns zu kippen. Zwei Stunden vorher war uns das Wasser ausgegangen. Selber schuld! Allen Nachahmern empfehlen wir, unterwegs lieber am Essen zu sparen, 3-4 Müsli-Riegel, alles andere ist Ballast. Befüllen Sie den Rucksack dagegen mit Wasservorräten, 4 Liter mindestens. Sie finden unterwegs nie welches ....

Am nächsten Morgen geht es früh los, um den Weg nach Jaca aufzuholen. Das alte, reizende Städtchen mit seiner beeindruckenden romanischen Kathedrale wurde unter Sancho Ramirez im 11. Jahrhundert Hauptstadt des gerade entstehenden Königreichs Aragon.

Dann geht es weiter. Immer weiter, das ist das Schöne an so einer Wanderung. Bis Zaragoza sind es noch 150 Kilometer. Nur noch!

## Das Weihnachtsrezept



Wild ist dann am besten, wenn's draußen kalt ist: **Rehmedaillon mit Pfifferlingen und Selleriepüree mit Sellerie-Chips** (4 Personen):

### Rehmedaillon:

**Rehrücken** vom Knochen ausschälen und aus dem kompakten Stück 12 fingerdicke Scheiben schneiden. Mit einer dünnen, gerauchten **Speckscheibe** umwickeln und mit einem Zahnstocher befestigen. Nur leicht **salzen** und **pfeffern**, mit etwas **Wildgewürz** leicht bestreuen. Die Medaillons auf eine Platte legen, ruhen lassen.

**Walnusskruste:** 100 g **Butter** schaumig rühren, 1 **Eigelb** einarbeiten, 1 TL flüssigen **Honig**, 20 g **Petersilie** und 60 g **Walnuskerne**, fein gehackt zugeben. 2 EL **Semmelbrösel** unterheben, **salzen**, kalt stellen.

**Selleriepüree:** **Sellerieknolle (500 g)** waschen, kleinschneiden, mit **Saft 1/2 Zitrone** beträufeln. In Salzwasser weichkochen. Wasser abschütten und mit Mixstab pürieren. Mit **Salz**, **weißem Pfeffer** und **Muskat** würzen. Bei schwacher Hitze 1 **Becher Sahne** zugeben und zum Schluss 30 g **Butter** unterrühren.

**Pfifferlinge:** 200 g fein gehackte **Schalotten** und Würfelchen vom **gerauchten Speck (50 g)** in **Butter** glasig anschwitzen, 200 g **Pilze** dazugeben. **Salzen** und **pfeffern**, reichlich gehackte **Petersilie** zugeben.

**Sellerie-Chips:** 1 kleine **Sellerieknolle** schälen, mit **Zitronensaft** einreiben und mit einem Gurkenhobel dünne Scheiben hobeln. Mit Tuch trockentupfen, in heißem Fett ausbacken.

**Soße:** **Knochen vom Rücken** bereits am Vortag im Ofen bei 220 °C anbraten und lange rösten. Jetzt **Wurzelgemüse** zugeben und weiter-schmoren. Mit **edelsüßem Paprika** bestäuben, etwas **Tomatenmark** mit anrösten, 5 gehackte **Wacholderbeeren** und ein **Lorbeerblatt** zugeben. Mit **Rotwein** ablöschen und reduzieren lassen. Über Stunden wiederholen, so dass sich eine Soße mit viel Konsistenz bildet. 2 EL **Preiselbeeren** mitkochen. Abseihen und 1 **Becher Sahne** unterziehen. Die **Medaillons** in einer Pfanne beidseitig scharf anbraten, anschließend auf eine feuerfeste Platte setzen, gleichmäßig mit dem Walnussteig belegen und im Ofen bei 250 °C überbacken. Die **Rehmedaillons** mit **Selleriepüree** auf vorgewärmten Tellern anrichten, Selleriechips in das Püree stecken und Pilze locker darüber streuen.

**Der Wein:** Dazu empfehlen wir den **Gigondas A.C.:** Der herrlich vollmundige Rhône-Rotwein von der Domaine Quiot.

0,75 L


nur € 14,80

# Unsere Empfehlungen des Monats:

## Weihnachten 2011

**PIEMONTE: Rotwein** ..... S. 9  
2007er **Barolo D.O.C.G.**, Tenuta Batasiolo.  
0,75 L  € 19,90

**TOSKANA: Rotwein** ..... S. 9  
2004er **Brunello di Montalcino**, Tenuta Friggiali.  
0,75 L € 24,90

**BORDEAUX: Rotwein** ..... S. 9  
2008er **Pomerol A.C.**, J.P. Moueix.  
0,75 L  € 16,50

**MÉDOC: Rotwein** ..... S. 9  
2008er **Château Latour Carnet**  
4ème Grand Cru Classé.  
0,75 L € 27,90

**CHAMPAGNER** ..... S. 3 – 4  
**Drappier, Carte d'Or**  
0,75 L € 24,90

**CHAMPAGNER** ..... S. 3 – 4  
**Duval-Leroy, Premier Cru**  € 31,30  
0,75 L

**CHAMPAGNER** ..... S. 3 – 4  
**Duval-Leroy, Cuvée Femme 1996 (!)**  
0,75 L **Sonderpreis: nur € 65,-**

Und viele Geschenk-Ideen auf unserer  
PRÄSENTSCHAU. Auch unter: [wein-bauer.de](http://wein-bauer.de)

MO – FR 10 – 19h · SA 10 – 16h

24.12. und 31.12 9 – 13h

2.1.2012 wegen Inventur geschlossen

WEIN-BAUER GMBH · SCHAFFHAUSENSTR. 109 · 72072 TÜBINGEN

FON 07071 - 33089 · FAX 07071 - 33752

[www.wein-bauer.de](http://www.wein-bauer.de) · [info@wein-bauer.de](mailto:info@wein-bauer.de)