

no 1

Feb 2006

AUGUST-BEBEL-STR. 18/1
72072 TÜBINGEN
FON 07071 - 33089
FAX 07071 - 33752

MO - FR 9 - 18h
SA 9 - 13h

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

Das erwartet Sie



So gut das vergangene Jahr für uns lief - am Anfang des neuen Jahres bleibt keine Zeit für einen Rückblick. Denn schon arbeiten wir mit Nachdruck daran, das umzusetzen, was wir uns auch für dieses Jahr wieder vorgenommen haben: Ihnen eines der besten Weinsortimente im Land anbieten zu können. Und wir sind fest davon überzeugt, dass wir diesem Ziel wieder ein gehöriges Stück näher kommen werden.

Dabei setzen wir unsere Schwerpunkte auf die Weine der Länder Deutschland, Frankreich, Italien, Spanien, Österreich. Und zwar in genau dieser Reihenfolge. Einziges Auswahlkriterium ist und bleibt für uns die hohe Qualität der Weine und ein vernünftiges Verhältnis zu ihrem Preis.

Die **Neuzugänge 2006** stellen wir Ihnen in einer großen **Frühjahrsverkostung** am **Freitag, den 31. März**, und **Samstag, den 1. April**, vor.

Ihren Terminkalender können Sie sich am besten gleich neben diese Ausgabe unserer *Hauspost* legen. Das nächste halbe Jahr wird nämlich wieder voll: Eine ganze Reihe

von Veranstaltungen wartet darauf, Ihnen die Welt der Weine lebendig zu halten: Weinproben, Reisen, Talkrunden und und und ... So können Sie unser riesiges Angebot richtig auskosten.

Das erwartet Sie - Teil 1



Die große **Bordeaux-Weinprobe, 2. Teil!**

Am **Freitag, den 17.2.06**, starten wir um **19.30 h** unsere

Jungweinprobe mit den frisch eingetroffenen Weinen des Jahrgangs **2003**: Château La Tour Carnet (4èmes Grands Crus), Château La Lugune (3èmes Grands Crus), Château d'Issan (3èmes Grands Crus).

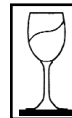
Danach bewegen wir uns zeitlich weiter zurück:

Es folgt ein bezeichnender Bordeaux des Jahrgangs **2002**: Château Duhart Milon Rothschild (4èmes Grands Crus), danach die Weine des Jahrgangs **2001**: Château Clerc Milon (4èmes Grands Crus), Sociando Malet, (Cru Bourgeois), Château Fougas Maldoror. Wie sich der Jahrgangsbeste von **1997**, Château Lynch Bages entwickelte wird sich anschließend zeigen. Ihm stellen wir aus dem gleichen Jahrgang den Cos d'Estournel (2èmes Grands Crus) zum Vergleich an. Und was am berühmten **2000er** Cos d'Estournel tatsächlich dran ist, wird sich hier zeigen.

Als Highlight folgen die **Premiers Grands Crus** aus den Jahren 1993 und 1994 sowie der legendäre 100-Punkte-Lafite aus dem Jahrgang 2000!

Diese anspruchsvolle Weinprobe bieten wir Ihnen zum Top-Preis von **€ 60.-** an. Da wir für diese Probe nur noch 11 Plätze frei haben, bitten wir um Verständnis, dass wir Ihre verbindlichen Reservierungen nur in der Reihenfolge ihres Eingangs buchen können.

Das erwartet Sie - Teil 2



Neu positioniert haben wir unser Sortiment der Weine aus **Österreich**.

Gemeinsam mit den österreichischen Winzern stellen wir Ihnen noch vor Ostern unser neu überarbeitetes und gestrafftes Angebot dieser tollen Weine in einer ausführlichen **Verkostung** vor.

Den genauen Termin werden wir Ihnen rechtzeitig mitteilen.

Das erwartet Sie - Teil 3



Am **Freitag, den 10.3.06**, um **19.00 h** ist es endlich wieder soweit: Die beliebten **Winzer-Talkrunden**

finden ihre Fortsetzung!

Auftakt der Reihe macht die Talkrunde mit Herrn **Thomas Baumann**, Inhaber der Schlosskellerei Affaltrach und Leiter des Schlossweinguts Dr. Baumann in Affaltrach.

Am Beispiel, wie Sektproduktion, ein 20ha großes Weingut und eine eigene Handelskellerei in Einklang zu bringen sind, erfahren Sie alles zum Thema **Sektproduktion in Deutschland** aus eigener Erfahrung - begleitet mit einer Sekt- und Weinprobe aus Baumanns eigener Produktion.

Wir versprechen Ihnen schon jetzt, es macht einfach Spaß, diesem umtriebigen Menschen zuzuhören, in sein Gebiet mit abzutauchen und mit ihm zu diskutieren.

Wir bitten um Ihre **Anmeldung**. **Teilnahmepreis: € 5.-**

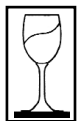
Für die **zweite Winzer-Talkrunde** mit exquisiter Weinprobe haben wir **Robert Weil** aus Kiedrich im Rheingau eingeladen.

Man darf ihn als den Botschafter

deutscher Rieslinge bezeichnen: Die großartigen Rieslinge dieses Ausnahmewinzers sind auf den Weinkarten der Spitzenrestaurants weltweit zu finden.

Den genauen Termin für diese Talkrunde können wir Ihnen in der nächsten *Hauspost* mitteilen.

Das erwartet Sie - Teil 4



Hohe Erwartungen werden an den **Bordeaux-Jahrgang 2005** gestellt:

Ein geradezu ideales Wetter mit jedoch etwas zu geringer Feuchtigkeit begleitete das Vegetationsjahr in dieser Region. Ideale Voraussetzungen für ausgezeichnete Qualitäten der Weine - nur die Menge wird etwas unterdurchschnittlich ausfallen.

Mit Spannung darf man also die Frühverkostungen erwarten, die in den nächsten Wochen anstehen und die daran anschließenden Preis-, beziehungsweise Subskriptionstendenzen.

Fest steht heute schon, dass **Burgund** mit einem großen Jahrgang 2005 auf uns wartet.

Das erwartet Sie - Teil 5



Unser bereits umfangreiches **Equipment** haben wir zu einer neuen **Service-Linie** für unterschiedliche Leistungen zusammengefasst.

Auch in diesem Jahr wollen wir in diesem Bereich weiter investieren, so dass wir jetzt alle Arten von Veranstaltungen ausstatten können: Von der kleinsten bis zu größten! Für Ihre Veranstaltungsplanung stehen wir jederzeit zur Verfügung. Fordern Sie dazu einfach unsere *Service-Mappe* an.

Das erwartet Sie - Teil 6



Tradition ist Tradition: Auch dieses Jahr erwartet Sie wieder eine **Frühlings-Weinreise!**

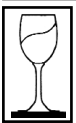
Hier wollen wir nur den Anfang unserer Reise skizzieren - und warten auf Ihre Vorschläge, wie die Reise weitergehen soll.

Diesmal haben wir den schönen Rheingau ins Auge gefasst:

Mit dem Bus fahren wir zum Kloster Eberbach - dem „Petersdom“ des deutschen Rieslings. Hier werden wir sachkundig durch die Hallen geführt. Im Laiendormitorium des Klosters werden wir ein hochinteressantes, kleines Sensorik-Seminar mit einem Dozenten der Weinhochschule Geisenheim organisieren. Das Mittagessen mit Weinprobe findet im berühmten Grafensaal von Schloss Vollrads statt...

Fortsetzung folgt: Teilen Sie uns Ihre Anregungen und Wünsche mit!

Das er-ww-artet Sie



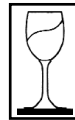
Unsere neu gestaltete Internetseite können Sie jetzt einfacher unter der Adresse **www.wein-bauer.de** erreichen. Hier finden Sie auch unsere komplette Preisliste als pdf-Datei, ganz bequem zum Runterladen. Oder die neueste Ausgabe unserer *Hauspost* zum Ausdrucken. Neu dort ist auch unser Probierpaket: „*Weine, die den Alltag begleiten*“ - nur einen Mausklick entfernt ...

P. S.



Bei rechtzeitiger Terminabsprache und wenn es uns zeitlich möglich ist, können wir private Weinproben, auch außer Haus, anbieten.

Rezept des Monats



Wie wir dem Winter gegenüberzutreten, das gilt auch für die Auswahl der Speisen: Wir ziehen uns dick an! Wie es auch dünner geht, verraten wir mit unserem Februar-Rezept: **Pfannkuchen mit Spinatfüllung** (Für 4 Personen)

Zutaten:

Für die Pfannkuchen: 50g Mehl; **200 ml Milch;** 2 Eier; **1 Eigelb;** Salz; **Pfeffer;** Muskatnuss; **1 TL Sonnenblumenöl** und etwas davon zum Braten.

Für die Spinatfüllung: 1 gehackte Knoblauchzehe; 40g gewürfelte Schalotten; **4 EL Olivenöl;** 400g Spinat; **Salz;** Pfeffer; **Muskatnuss.**

Für die Sauce: 1/8 l Sahne; **4 EL Milch;** 125g Crème fraîche; **3 Eier;** Salz; **Pfeffer;** Muskatnuss.

Weitere Zutaten: Butter zum Einfetten; **40g geriebener Parmesan;** 20g gewürfelte Schalotten; **1/2 gehackte Knoblauchzehe;** 2 EL Olivenöl; **250g Spinat;** Salz; **Pfeffer;** Muskatnuss.

Zubereitung:

Pfannkuchenteig: Alles zu einem glatten Teig verarbeiten, 1 Std. kühl ruhen lassen. In einer Pfanne nacheinander 12 dünne Pfannkuchen auf wenig Öl backen.

Spinatfüllung: **Knoblauch** und **Schalotten** in Öl anschwitzen. Die **Spinatstreifen** für 3 min. unter Schwenken in der Pfanne zusammenfallen lassen. Mit **Salz, Pfeffer** und **Muskat** abschmecken, auf Pfannkuchen verteilen und eng zusammenrollen.

Sauce: **Sahne, Milch** und **Crème fraîche** glattrühren, **Eier** unterschlagen und mit **Salz, Pfeffer** und **Muskat** kräftig würzen.

Gefüllte Pfannkuchen in gebutterter Auflaufform 5 min. in vorgeheizten Backofen (150°C) schieben.

Sauce über Pfannkuchen geben und weitere 20 min. backen. Mit **Parmesan** bestreuen und nochmals 15 min. backen. **Schalotten** und **Knoblauch** in **Öl** anschwitzen, Spinat 2 min. mitdünsten, mit **Salz, Pfeffer** und **Muskat** abschmecken. Pfannkuchen mit **Butter** beträufelt neben gedünstetem Spinat servieren.

Der Wein:

Rioja Crianza D.O., Bodegas Lan. Wenn Sie so wollen ein „dicker Tropfen“ - zum Aufwärmen!
0,75 l € 7,20