



Hauspost

no 4

Juli 2011



WEIN-BAUER

TÜBINGEN · SEIT 1974

Die besten Weine. In Tübingen.

Die neuen Rosés



Irgendwie saß man mit seinem Rosé immer zwischen den Stühlen, denn vor wenigen Jahren noch schaute der kultivierte Weintrinker auf diesen „Zwitterwein“ achselzuckend herab, duldete ihn höchstens als Nischenprodukt mit dem Etikett eines „frischen Sommerweins“.

Dass der Rosé nun als Wein ernst genommen wird, ja geradezu gesellschaftsfähig geworden ist, dazu haben die enormen Qualitätsbestrebungen einiger Winzer beigetragen, die wir Ihnen anschließend vorstellen werden.

Bislang konnte man dem Rosé vorwerfen, als Ventil zur Vermarktung von Weinen aus Junganlagen oder Überproduktionen zu dienen. Nicht ganz zu Unrecht – und in manchen Fällen ist das heute noch so. Dieser zweifelhafte Ruf ist also durchaus hausgemacht und macht es anderen Winzern nicht leichter, ihre erstklassigen Weine entsprechend auf dem Markt zu präsentieren.

Ganz anders in Frankreich: Hier wurde in den letzten beiden Jahren mehr Rosé-Wein produziert als in Deutschland Wein überhaupt und hat nach jüngsten Erhebungen einen Marktanteil von 9,5 % der Gesamtproduktion erreicht. Hier gilt Rosé als Zugpferd des internationalen Weinabsatzes, hier ist man sich des Geschmacks des französischen Konsumenten sicher – einschließlich dem aller anderer Europäer.

Dieses Selbstbewusstsein rührt natürlich daher, dass hier bereits seit vielen Generationen höchst niveauvoll mit dem Rosé-Wein umgegangen wird.

Traditionell ist die **Provence** Heimat anspruchsvoller Rosés, wo die heimischen Traubensorten Mourvèdre und Cinsault ganz entscheidend für den Erfolg der „Côtes de Provence“ sind.

Um solche Rosés zu erzeugen, braucht man eben ein gutes, reifes Traubengut. Aber auch die Vinifikation stellt sehr hohe Ansprüche an den Öo-

logen. Denn will man die charakteristische feine „aromatic“ und farblich ideale Abstimmung erreichen, müssen komplexe Arbeitsprozesse sehr schnell eingeleitet werden.

Bevorzugt der Winzer den hellen Rosétyp, werden die roten Trauben direkt abgepresst. Dabei wird eine kurze *Mazerationszeit (Einweichen)* eingehalten, um Farbe und Aromen zu extrahieren.

Auch die klassische Rosé-Bereitung kommt aus Frankreich und nennt sich „Saigné“: Die gequetschten Trauben werden in gekühltem Zustand mazeriert. Je nach gewünschter Intensität von Farbe und „aromatic“ beträgt die Dauer zwischen 10 und 20 Stunden. Danach lässt man den Most ohne Pressung ablaufen (ausbluten), der Traubentrester wird separiert. Die Vinifikation erfolgt im Stahltank bei streng kontrollierten Temperaturen.

Und so schätzt man ihn dann: lachsfarben muss er sein, ohne aufdringliche Säure, doch voller Geschmack. Und frisch: Rosé-Weine sollten innerhalb von zwei Jahren nach der Lese getrunken werden. Dann ist Rosé auch hierzulande mehr als nur ein neuer Trend!

Wir führen ein umfassendes Angebot der schönsten Rosé-Weine, die weltweit zu haben sind. Eine kleine Auswahl der beliebtesten präsentieren wir Ihnen hier:

Die Lachsfarbenen: Côtes de Provence, Mont Saint Victoire A.C. von der 45 Hektar umfassenden Domaine Mas de Cadenet in Trets-en-Provence.

Seit 18 Jahren ist die Familie Guy Negrel unser zuverlässiger Lieferant für exzellente feinfruchtige Rosés mit finessenreichem, dezent würzigem Nachklang.

0,75 l

Provenceflasche: nur € 6,95





Côtes du Rhône A.C. Rosé „Samorens“.

Unser jüngster Zugang von der Domaine Ferraton Père & Fils (s.a.: „Neu im Angebot“).

Leichte Lachsfarbe, dezent aromatisch, unaufdringlich in der Frucht und sehr trinkanimierend. Mit frischem mineralischem Nachhall.

0,75 l

nur € 6,50



Rosé Südafrika, Weingut Danie de Wet, Good Hope.

Mit dem Jahrgang 2011 der Jüngste im Sortiment. Die Ernte erfolgt in Südafrika bereits Ende Januar. Ein unkomplizierter, leichter Rosé mit rotbeerigen Nuancen und zurückhaltender Säurestruktur.

Aus einem der feinsten Weingüter Südafrikas.

0,75 l

nur € 5,50



Die Kräftigen:

Chiaretto rosé, Garda D.O.C. von der Azienda Provenza in Desenzano di Garda, Italien.

Einer der Favoriten unserer Kunden. Kräftige Lachsfarbe, die bereits auf seine lebendige Fruchtigkeit hinweist. Aromen von Erdbeeren und Himbeeren, herzhaft saftig in der Frucht. Zeigt am Gaumen gute Komplexität und nachhaltige Frische. Herrlich zu gegrilltem Fleisch, Anti Pasti und Pasta-Gerichten. Oder einfach Solo an der Theke.

0,75 l

nur € 7,15



Rosato di Toscana I.G.T.

Castello Vicchiomaggio, Italien.
Ein Rosé, ausschließlich aus der Cabernet Sauvignon-Traube gekeltert! Stark in der Farbe, stark auch die vielschichtige Frucht mit ihrer herzhaften Kräutervürze.

Ein Rosé, der auch kräftige Gerichte pariert.

0,75 l

nur € 7,70



Rosé „Les Garrigues“, Vin de Pays d'Oc, Cave Mont Tauch, Languedoc.

Ein kräftig-würziger Rosé aus dem Vorgebirge der Pyrenäen. Die Cave Mont Tauch keltert diesen Rosé ausschließlich aus der anspruchsvollen Syrah-Traube. Der ideale Begleiter für Ihr Grill- und Garten-fest.

0,75 l

nur € 5,50



Rosado di Lagrima, Viños Sardasol, Navarra D.O., Bodegas Alconde, Spanien.

Dieser spanische Rosé-Wein, den wir seit vielen Jahren in unserem Stammsortiment führen, ist nach wie vor einer der beliebtesten: kräftig in der Farbe, sehr saftig und erfrischend bei zurückhaltender Säure, mit leichtem Schmelz.

0,75 l

nur € 4,80

Fragen Sie uns nach weiteren Rosé-Weinen und gehen Sie bei uns auf Entdeckungsreise! Wir führen übrigens auch über 30 Rosés aus heimischen Anbaugebieten ...!

Neu im Angebot: Rhône



Die Weine aus Frankreich zählen für uns zu den besten der Welt. Vornean natürlich die Bordeaux' – doch gleich darauf folgt das Anbaugebiet Rhône.

Hier haben wir mit der **Maison Ferraton Père & Fils** in Tain l'Hermitage einen weiteren ausgezeichneten Lieferanten gefunden.

Die umfangreiche Produktpalette aus biodynamischer Bewirtschaftung aus den besten Lagen der nördlichen Rhône werden mit höchsten *Parker*-Bewertungen geehrt.

Im Jahr 1998 ging Ferraton mit dem berühmten Rhône-Haus **Chapoutier** eine Partnerschaft ein, die Ferraton beachtliche Qualitätsimpulse brachte.

Wir freuen uns, Ihnen diese tollen Weine anbieten zu können. Zum Kennenlernen im Angebot:

2009er Crozes Hermitage A.C., „La Matinière“.

Traubensorte: Syrah.

90 *Parker-Punkte*.

Funkelndes Rubinrot, feine Fruchtaromen im Duft, die sich am Gaumen fortsetzen, sehr harmonisch strukturiert, mit milder, reifer Tanninstruktur.

Trinktemperatur im Sommer: 16 – 17 °C.

Lagerfähigkeit etwa 6 Jahre.

0,75 l

nur € 10,95



2009er Saint Joseph A.C., „La Source“.

Traubensorte: Syrah. 90 *Parker-Punkte*.

Fruchtig-feines Bukett mit dezenten Veilchennoten. Am Gaumen Cassis und Brombeeren. Ausgewogen saftig, gute Extrakte, klasse eingebundene Tannine. Moderat im Alkohol.

Passt toll zu gebratener Entenbrust, gebratenem oder gegrilltem Meeresfisch.

Trinktemperatur: 16 – 17 °C.

Lagerfähigkeit: 6 – 8 Jahre.

0,75 l

nur € 13,95

2007er Hermitage A.C., „Les Miaux“.

Traubensorte: Syrah. 91 *Parker-Punkte*.

Unfiltriert: Saft und Kraft prägen diesen Wein ohne erdrückend zu wirken, unverkennbar Syrah-Traube! Kräftige Säurestruktur, schön reife Tannine, enorm langer Fruchtnachhall.

Dieser Wein benötigt vor dem Genuss genügend Dekantierzeit – je länger, desto besser.

Passt großartig zu Wildschwein, Lamm oder Hirsch.

Oder einfach mit reifem Brie-Käse genießen.

Trinktemperatur: 18 °C.

Lagerfähigkeit: 15 Jahre.

0,75 l

€ 44,90



Heimlich empfohlen: Lambrusco



Immer wieder im Verruf stehend durch die sprudelnden Zweiliter-Bomben, die mit unheimlicher Streuwirkung auch die Guten runterziehen: Lambrusco eben

Doch ist der Ruf erst ruiniert, lebt es sich mitunter ungeniert. Denn den beliebten spritzigen Roten aus der Emilia-Romagna trinkt man doch mal ganz gern. Am besten vor Ort, unterm Caravan-Vorzelt. Heimlich, sozusagen. Eigentlich schade!

Denn heimischen Parmaschinken, Antipasti und natürlich Pizza und Pasta genießt man auch hier.

Und da passt ein guter Lambrusco wie kaum ein anderer.

Und wenn schon süß, dann *dolce!* Was man darunter eigentlich versteht, möchten wir Ihnen mit unserem **Lambrusco Reggiano Frizzante** beweisen: Hier gehört die Süße noch zur Frucht, harmonisch, natürlich. Doch Vorsicht: macht kühl getrunken richtig viel Lust auf mehr. Eine klasse Bereicherung für Ihren Italo-Abend bei Spaghetti und Antipasti. Präsentiert in der formschönen Lambrusco-Flasche. Null-Komma-sieben-fünf, natürlich!

0,75 l

nur € 4,30



Veranstaltungen: Vorschau 2. Hj. 2011



Einen ersten Ausblick auf unsere Abendveranstaltungen, die wir für das zweite Halbjahr geplant haben, möchten wir Ihnen bereits jetzt geben:

Freitag, 30.09.2011, 19.30Uhr:

Riesling, Sauvignon & Co.

Riesling, das Lieblingsthema von Bernhard Bauer. Erleben Sie Riesling auf ganz spannende Art: begleiten Sie ihn auf seinen Reifephasen, lernen Sie die besten kennen – von den jungen bis zu den größten, sehr, sehr viele Jahre gereiften ...

Und vergleichen Sie ihn mit *dem* Trendsetter unter den Weinen, dem Sauvignon blanc. Aus Deutschland, Frankreich, der Südsteiermark und aus Neuseeland.

Ganz sicher ein eindrucksvoller, spannender Vergleich, der voller Spritzigkeit und Charme steckt. Geht allen Weinliebhaber sicher unter die Haut ... Begleitet mit passenden Gerichten zu den Weinen.

Voraussichtlicher Preis: € 59.–

Freitag, 28.10. und Samstag, 29.10.2011:

Hausmesse mit Präsenstschau.

Die umfangreiche, informative Hausmesse. Auch in diesem Jahr wieder mit vielen Winzern aus dem In- und Ausland, bei offener Probe und mit viel interessantem Small Talk.

Freitag, 11.11.2011, 19,30 Uhr:

Mehr als Kult: Bordeaux!

Worauf Sie sich wie immer verlassen können: Unsere legendäre **Bordeaux-Weinprobe**. Genuss pur, diesmal zum Beginn der „fünften Jahreszeit“.

Wir lassen uns dazu noch viel einfallen und holen Gastronomen mit ins Boot, die uns kulinarisch unterstützen werden. Deshalb noch kein Preis ...

Nur auf Voranmeldung bei Wein-Bauer.

Alle Feindaten unseres Veranstaltungsprogramms sowie weitere Abendveranstaltungen, die mit unseren Winzern noch abgestimmt werden müssen, erhalten Sie mit der nächsten *Hauspost*.

Primitivo



Damit keine Missverständnisse aufkommen: Die Rebsorte Primitivo leitet ihren Namen vom italienischen Wort „Primo“ („der Erste“) ab. Ein ganz ausgezeichneter Rotwein!

Sie ist im Herbst die erste Traubensorte, die zu voller Reife gelangt. Denn bei dieser Buschrebe setzt im Frühjahr die Blüte weit vor allen anderen Reben ein.

Heimat und größtes Anbaugebiet ist Apulien mit

über 10.000 Hektar Anbaufläche.

Charakteristik: Ein guter Primitivo hat eine kräftige, intensive Farbe, die aus den reich vorhandenen Substanzen der Beerenhaut gewonnen wird.

In seinem ausdrucksvollen Duft erkennt man deutliche Noten von reifen Waldbeeren und schwarzem Pfeffer. Der Primitivo verfügt über eine große Potenz, Struktur und extraktreiche Fleischigkeit. Die Säure steht dabei dezent im Hintergrund, die Tannine sind ausgesprochen reif und weich.

So ein Wein hat das Potenzial, locker 12 – 15 Jahre zu reifen. Er wird dabei immer gefälliger, doch auch in seiner Jugend besitzt er schon eine überaus charmante Zugänglichkeit.

Aus unserem Eigenimport empfehlen wir Ihnen den Klasse Primitivo von der **Azienda Conti Zecca**:

0,75 l

nur € 9,25

Zum Schluss



... die schlechte Nachricht: Wie schon öfter in unserer *Hauspost* angekündigt, werden sowohl heimische, zum Teil auch ausländische Weine des Jahrgangs 2010 knapp werden und sich entsprechend verteuern.

Besonders die Weißweine der guten Winzer sind auch bei Altbeständen längst ausverkauft und die zur Verfügung stehende Menge des Erntejahres 2010 liegt bekanntlich mit 30 bis 40 Prozent unter der des Vorjahres und ist daher bei vielen Winzern bereits kontingentiert.

Trübe Aussichten auch für den Jahrgang 2011: Wegen der entstandenen Frostschäden in diesem Frühjahr wird man auch in der Folge-Lese mit sehr unterdurchschnittlichen Mengen rechnen müssen. Wir verfügen über große Lagerkapazitäten und gute Beziehungen zu unseren Winzern. Unsere Keller haben wir rechtzeitig gefüllt. Doch manche Engpässe werden sich nicht vermeiden lassen ...

Das Rezept des Monats



Reichhaltig, doch leicht und bekömmlich:
**Zanderfilet im milden Bauchspeckmantel
 und Tomatenschaum auf Kartoffel-Lauch-
 Püree mit Pfifferlingen und Berglinsen.**

Zutaten: (4 Personen):

800 g Zanderfilet, **Pfeffer**, Salz, **8 Dillzweige**, 8 Scheiben gerauchter Speck, **Olivenöl**, Noilly Prat. **1 kg Kartoffeln**, 1/2 L Milch, **1 Becher Sahne**, 100 g Butter, **Muskat**. 1 Stange Lauch, **100 g Berglinsen**, 300 g Pfifferlinge, **1 Schalotte**.

Tomatenschaum: 800 ml Kraftbrühe, **6 Tomaten**, 1 Lorbeerblatt, **4 Basilikumblätter**, Salz, **schwarzer Pfeffer**, **1 TL Mondamin**, 1 EL Crème Fraiche, **200 ml Sahne**.

Zubereitung:

Die **acht Filets** mit **Pfeffer** und **Salz** leicht würzen, mit **Dillzweig** belegen, einrollen. Auf die **Speckscheiben** legen, aufrollen und mit Zahnstocher befestigen. In flacher Kasserolle mit Deckel in **Olivenöl** beidseitig ca. 5 Min. anbraten. Mit einem Löffel **Noilly Prat** ablöschen und zur Seite stellen.

Kartoffeln in **Salz** kochen, durch die Presse drücken. Mit warmer **Milch**, **Sahne** und **Butter** ein cremiges Püree aufrühren. Mit **Salz** und etwas **Muskat** abschmecken.

Grünen Teil des **Lauchstängels** fein zerschneiden, in Salzwasser blanchieren, dann abschütten und abschrecken. Mit 2 EL **Milch** im Küchenmixer fein pürieren. Damit die grüne Farbe erhalten bleibt, soll der Lauch erst kurz vor dem Servieren untergerührt werden.

Tomatenschaum: **Kraftbrühe** mit kleingeschnittenen **Tomaten**, **Lorbeerblatt** und **Basilikumblättern** auf etwa 1/3 einkochen lassen. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen, durch ein Sieb drücken und leicht mit **Mondamin** abbinden. Kurz vor dem Servieren mit **Crème Fraiche** und **Sahne** mit Mixstab aufschäumen.

Linsen ca. 2 Stunden einweichen. Geputzte **Pfifferlinge** mit den fein gewürfelten **Schalotten** in etwas **Olivenöl** anbraten, die **Linsen** zugeben, abdecken und ca. 15 Min. ziehen lassen.

Püree mittig aufsetzen, Zander auflegen, mit Tomatenschaum übergießen. Linsen / Pfifferlinge wie einen Kranz darum verteilen.

Der Wein:

Weißburgunder QbA. trocken vom Weingut Salwey.

0,75 l

nur € 10,45

Juli 2011

Unsere Empfehlungen des Monats:

ROSÉ-WEINE:

Unser Titel-Thema. Mit sieben Empfehlungen aus Frankreich, Italien, Spanien und Südafrika.

..... **S. 3 – 5**

FRANKREICH: Rhône.

Unser neuer Lieferant feiner Weine aus dem besten französischen Angebot nach dem Bordeaux.

Drei bezahlbare, klasse Empfehlungen von der Maison Ferraton Père & Fils, Tain l'Hermitage.

..... **S. 6 – 7**

ITALIEN: Rotweine.

Wir bewerben einen Lambrusco. Zu Recht!

..... **S. 7 – 8**

Primitivo, Azienda Conti Zecca, Apulien.

..... **S. 9 – 10**