



DAS HAUS DER GUTEN WEINE

no 4

Juni 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

### Sommerweine I



Sommer, Sonne, **Vinho Verde**. In Portugal ist der „Grüne Wein“ allgegenwärtig, aber nicht nur Portugalurlauber kennen ihn gut, denn auch hierzulande gewinnt dieser leichte, spritzige Weißwein immer mehr Freunde.

Da man Vinho Verde, hergestellt aus den Hauptrebsorten Albarino und Bical, nicht altern lassen darf, bietet er sich geradezu als Sommerwein an: Man trinkt ihn jung und frisch und erfreut sich an seinem fruchtigen Charme, der angenehm leicht ist. Sein Alkoholgehalt liegt meist nur bei etwa 9 %. Und, es wird noch besser, diese Leichtigkeit wird unterstützt durch die Spritzigkeit seiner fein prickelnden Kohlensäure.

Das Anbauggebiet des Vinho Verde liegt nördlich von Oporto in der Provinz Minho, die bis an die spanische Grenze reicht. Hier werden die Reben größtenteils an Pergolen gezogen, so dass die Trauben hoch über dem Boden reifen. Das hat den Vorteil, dass die Trauben langsamer reifen und dadurch ein schöneres Gleichgewicht zwischen Zucker- und Säuregehalt erzielt wird. Nebenbei kann der Pilzbefall

in diesem regenreichen Anbauggebiet vermindert werden, und auch andere Kulturen lassen sich in den unteren Stockwerken zusätzlich anpflanzen.

Die klimatischen Bedingungen sind Ursache für die größte Besonderheit des Vinho Verde: Durch den starken Einfluss des Atlantikwetters bilden die Trauben einen hohen Gehalt an Apfelsäure, die durch natürliche, malolaktische Gärung in Milchsäure umgewandelt wird. So wird der Wein nicht nur milder, sondern er entwickelt dabei als Nebenprodukt die für ihn so typische Kohlensäure.

Ein weiterer Vorteil zuletzt: Vinho Verde ist nicht teuer! Wir beziehen ihn direkt von *Kapivov* in Porto. Ein leichter, schöner Sommerfrischler mit ausgeprägtem Vinho-Verde-Geschmack, den Sie für nur € 3,75 unbedingt probieren sollten.

### Sommerweine II



Auch der **Sauvignon blanc** ist vor allem in den Sommermonaten beliebt, denn diese Rebsorte zeichnet sich besonders durch ihre lebhaft erfrischende Säure und die unverwechselbaren mineralischen Aromen aus, die in heißen Tagen richtig animierend wirken.

Seine lebhaft Frische entwickelt der Sauvignon am schönsten in gemäßigttem Klima. Aber auch dort ist extreme Laubpflege vonnöten, denn diese Rebsorte ist dafür bekannt, dass sie eine Vielzahl neuer Triebe und dichtes Blattwerk entwickelt. Bei zu üppigem Wuchs reifen die Trauben nicht richtig aus und es entstehen grasig grüne Aromen, ein Fehler in der sensiblen Balance, den man bei weniger guten Weinen durchaus vorfinden kann.

Um seine jugendliche Frische zu erhalten, wird der Sauvignon blanc bei niedrigen Temperaturen im Edelstahltank vergoren. Reduziert man die Erträge jedoch, sind seine Extrakte so konzentriert, dass der Wein auch einen Ausbau im Holzfass verträgt.

In Frankreich, seinem Stammland, wird der Sauvignon blanc seit hundert Jahren, besonders an der Loire angebaut. In seiner reinsten Form findet man ihn in Sancerre, Poilly-Fumé, Quincy oder auch in der Touraine.

Probieren Sie zum Beispiel unseren wirklich lupenreinen Sauvignon aus der A. C. Quincy von der Domaine Ballandors für nur € 7,65.

Einen großartigen Sauvignon vinifiziert auch der badische Winzer Karl Heinz Johner auf seinem Weingut in Neuseeland - ein Wein, dessen feine Stylistik uns so überzeugt hat, dass wir ihn mit Begeisterung neu in unser Programm aufgenommen haben.

Übrigens: Sauvignon blanc ist, wie auch der Vinho Verde, ein toller Begleiter von allen Meeresfrüchten und von vielen Salatgerichten.

### Riesling: neuer Jahrgang



Nach und nach treffen die neuen Rieslinge des Jahrgangs 2005 ein. Ohne die Leistung der vorangehenden Jahrgänge schmälern zu wollen, muss man die Aufmerksamkeit jetzt besonders auf die neuen Weine richten. Denn vor allem die Rieslinge aus den Top-Lagen der Top-Weingüter zeichnen sich durch exzellente Mineralität und ein facettenreiches Fruchtspiel aus, das seinesgleichen sucht. Diese Weine werden sich in den nächsten Jahren ausgezeichnet entwickeln, so

... bitte umblättern

dass man sich davon unbedingt einige Flaschen in den Keller legen sollte.

Unsere derzeitigen Favoriten sind der 2005er *Forster Ungeheuer* und der 2005er *Deidesheimer Maus-höhle*, jeweils als Kabinett trocken von Bassermann-Jordan sowie der *Kiedricher Gräfenberg* Kabinett trocken von Robert Weil.

Auch der *Ruppertsberger Linsenbusch* von Christmann hat großes Potenzial. Bis er seine volle Größe erreicht, sollte man ihn jedoch noch ein bis zwei Jahre reifen lassen.

### Ein Kämpfer ...



... geht von Bord: **Enricco Teruzzi**, der seinem Weingut Ponte a Rondolino zu Weltruf verhalf, verkaufte das 120 ha große Gut in der Toskana an die Campari-Gruppe.

Teruzzi, Ex-Olympiateilnehmer der italienischen Ski- und Segelmannschaften kaufte den maroden Betrieb 1974 und baute ihn mit enormer Anstrengung zu einem der modernsten Weinbaubetriebe Italiens auf. Dabei handelte er stets nach seiner Philosophie, wonach beste Qualitäten aus dem Weinberg kommen, und investierte immer zuerst in bestes Pflanzgut. Auch in der Kellerei wurde vor allem in Techniken investiert, die schonender Vinifizierung dienen. Weltruhm erreichte er mit dem Weißwein „Terre di Tuffi“, der jahrelang die internationalen Wein-Hitlisten anführte. Auf die Frage, warum er nun verkaufe, gab er zur Antwort, im Alter von 72 Jahren könne er nur so das Fortbestehen des Betriebs garantieren - er will sich künftig ganz seiner Segelleidenschaft widmen.

Da seine Kellermannschaft dem Betrieb komplett erhalten bleibt, sehen wir die hohe Qualität auch weiterhin gewährleistet, die wir aus 25 Jahren Zusammenarbeit mit Teruzzi kennen. Den schönen roten „Peperino“ und den legendären Vernaccia San Gimignano „Terre di Tuffi“ haben wir schon so lange im Programm. Wir grüßen einen leidenschaftlichen Sportsmann!

### Bordeaux - Subskription



Zwar dauert die Hektik und Nervosität am Subskriptionsmarkt noch an (s. a. *Hauspost* 3 / 2006) doch stabilisiert hat sich zweierlei: Die Preise für „Großgewächse“ haben sich, wie schon zu erwarten, realitätsfern entwickelt. Zum anderen weiß man mittlerweile, dass auch unter den nahe gelegenen „Bordeaux-Satelliten“ Weine mit „großartigem Potenzial“ zu finden sind. Daher werden wir genau sondieren, welche Weine wir für Sie einkaufen werden.

Durch unsere langjährige Verbindung zu Familie Bechet von Château Fougas konnten wir bereits ein großes Subskriptions-Kontingent für den **Maldoror** erhalten, der 90 Parker-Punkte erreicht! Sein Subskriptionspreis beträgt nur € 12,50, zahlbar zum 1.12.2006. Zur Auslieferung im Dezember 2007 kommt ein Frachtzuschlag von derzeit 50 Cent sowie die Mehrwertsteuer in Anrechnung. Bestellungen werden nur in der Reihenfolge des Eingangs entgegengenommen. Mit dem **Maldoror** bekommen Sie viel Bordeaux für wenig Geld!

### Verschiedenes



**Weinreise** im September ausverkauft! Zwei kleine Änderungen: Mittagessen im Galasaal von Schloss Vollrads. Abschluss der Reise mit Weinprobe und Vesper im Weinschlösschen der Schlosskellerei Affaltrach mit Führung durch die Kellieranlagen.

Das komplette Reiseprogramm können Sie jetzt bei uns anfordern.

**Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.** der Cantina Citra nun mit „zwei Gläsern“ im *Gambro Rosso*. Eine tolle Auszeichnung für einen Rotwein, der nur € 4,95 kostet!

**Aktuell: Weine zur asiatischen Küche.** Ein mineralischer Riesling mit dezenter Restsüße für die Thai- und indonesische Küche oder saftige, gerbstoffarme Rotweine für die



DAS HAUS DER GUTEN WEINE

kräftigere chinesische: Vernatsch, Spätburgunder, Cabernet Franc, Zweigelt und Gamay.

### Rezept des Monats



Zum Schluss wieder Sommer, Sonne, Urlaub. Wir nehmen uns die Zeit für unsere Sehnsüchte (ca. 1 1/2 h) und kochen uns **Vitello alla Sarda**: Kalbsbraten mit Kapernsauce aus Sardinien (4 Personen).

#### Zutaten:

600 g Kalbsnuss; **2 Möhren**; 3 Frühlingszwiebeln; **1 Bund glatte Petersilie**; 1/2 unbehandelte Zitrone; **1/8 l trockener Weißwein**; 1/8 l Fleischbrühe; **2 EL Kapern**; 2 Knoblauchzehen; **2 EL Mehl**; 5 EL Olivenöl; **Salz**; Pfeffer aus der Mühle.

#### Zubereitung:

**Kalbsnuss** rundum leicht **pfeffern** und dünn mit **Mehl** bestäuben. **1 Möhre**, weiße Teile der **Frühlingszwiebeln** (Grün behalten!), **1/2 Bund Petersilie** und **Knoblauchzehen** fein hacken.

**Olivenöl** erhitzen, **Kalbfleisch** rundum anbräunen, das gehackte Gemüse kurz mit andünsten, **salzen** und **pfeffern**. **Weißwein** und **Fleischbrühe** dazugießen. Die **Zitrone** abreiben, in dünne Streifen schneiden und ebenfalls dazugeben. Alles ca. 50 Min. zugedeckt schmoren lassen.

**Kalbfleisch** herausnehmen, **Zitronenscheiben** entfernen. Sauce durch ein Sieb passieren und wieder in den Topf geben. Kalbsbraten hineinlegen, fein in Streifen geschnittene **zweite Möhre** und in feine Ringe geschnittenes **Grün der Frühlingszwiebeln** sowie die **Kapern** einrühren. Im geschlossenen Topf 15 Min. garen.

**Kalbsbraten** in sehr dünne Scheiben schneiden, auf vorgewärmter Platte anrichten. **Restliche Petersilie** fein hacken und in die Sauce rühren. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken und über die Kalbscheiben verteilen.

#### Der Wein:

**Pinot Bianco**, Friuli Grave D.O.C., Azienda Pighin, Risano. Ein Weißwein von sehr feiner Finesse und eleganter Nachhaltigkeit.

€ 0,75 l

€ 6,85