



DAS HAUS DER GUTEN WEINE

AUGUST-BEBEL-STR. 18/1

72072 TÜBINGEN

FON 07071 - 33089

FAX 07071 - 33752

no 4

Jun 2007

MO, DI, MI, FR 9-18.30h

DO 9-20h, SA 9-13h

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

Neues aus Österreich



Mit Aufs und Abs, ganz wie es in guten Beziehungen üblich ist, verbindet uns eine langjährige Liebe mit den Weinen aus Österreich, die jetzt wieder neu in Schwung kommt.

Anfang der Neunziger Jahre, als nach der großen Reform ihrer Weinkultur österreichische Weine schlagartig weltberühmt wurden, besaßen wir bereits ein österreichisches Weinsortiment, das in Fachkreisen große Beachtung fand.

Doch mit den Jahren strukturierten wir dieses Angebot mehrmals um und konzentrierten uns schließlich auf die Weine zweier Güter, die beständig höchste Qualitäten zu vernünftigen Preisen anbieten können: Die Weingüter **Dolle** aus dem Kamptal und **Nittnaus** aus Gols im Burgenland. Erst letztes Jahr haben wir das Weingut **Roman Pfaffl** aus dem Weinviertel als dritten, zuverlässigen Partner dazugeholt. Ein Neuzugang, der bei unseren Kunden blitzartig einschlug und in ihrer Gunst noch immer ganz oben steht!

Und ein ähnlicher Kracher wird der vierte im Bund werden, den wir jetzt neu aufnehmen: Die Weine vom

Nicolaihof in Mautern, den wir vor einigen Jahren übrigens schon einmal im Angebot hatten.

Nennen wir es ruhig „Alte Liebe“, was uns zum Weingut der Familie Saahs verbindet.

Diese schnörkellos ungestylten Weine werden ausnahmslos biologisch-dynamisch angebaut: Der Nicolaihof ist insofern das Aushängeschild für natürlichen Weinbau in Österreich.

Zur Einführung haben wir uns für den **Grünen Veltiner „Federspiel“** aus der Lage „Im Weingebirge“ entschieden: Ein sortentypischer Veltiner aus dem Jahrgang 2006, der im Gegensatz zu anderen europäischen Weinbauregionen, hier überragend gut ausfiel. Mit der für den Nicolaihof gewohnten Langlebigkeit wird dieser Wein ganz sicher zahlreiche Liebhaber finden!

An allen Donnerstagabenden im Juni können Sie bis 20 h an unseren **Veltinerverkostungen** diesen außergewöhnlichen Weißwein kennen lernen.

Zwei tolle Champagner



Auf zwei unserer Champagnermarken sind wir besonders stolz, denn obwohl sie keinen berühmten Namen tragen, brauchen sie sich hinter keiner der großen Marken verstecken. Ganz im Gegenteil: Mit ihrem „Preis-Genuss-Verhältnis“ überragen sie alle anderen!

In ihrem Typ verschieden, passen beide toll in den Sommer.

Wegen seiner ausladenden Frucht empfehlen wir für kühlere Abende unseren **Champagner Drappier** aus dem gleichnamigen Familienweingut, der, ganz nebenbei, auch der Lieblings-Champagner von Charles de Gaulle war!

Ein Hochgenuss für laue Sommerabende ist unser **Champagner Barthélémy Brut** - ebenfalls aus einem kleineren Familienweingut. Er betört mit seinem feinen Bukett von Flieder und Hollunder, seiner erfrischend transparenten Frucht und dem zarten Schmelz mit feinem Mousseux.

Beide Champagner sind unsere Favoriten für Ihre Feiern im Freien, die Party im Garten - oder einfach nur für die Champagnerlaune!

Bordeaux-Subskription '06



Bordeaux zu subskribieren ist nicht einfach. Den Jahrgang 2006 zu subskribieren eine Kunst für sich.

Erstens ist viel Geld im Spiel: Gegenüber dem Top-Jahrgang 2005 werden kaum Preisabschläge gemacht.

Zweitens ist dieser 2006-er kein solcher Top-Jahrgang, sondern eher heterogen in der Qualität der einzelnen Lagen.

Drittens ist er trotzdem ausverkauft: Der asiatische und russische Markt, der sich mehr am Prestige der Bordeaux-Weine als am Jahrgang orientiert, räumt in großem Stil nicht nur die Keller der Grand-Cru-Châteaux - auch die Vorräte der Crus Bourgeois sind weitgehend leergeräumt. Mit Beginn der Subskriptionen, Anfang Mai, subskribierten wir Château Sociando-Mallet - acht Tage später war er bereits ausverkauft.

Auch schwach werden und sich hinreißen lassen darf man sich gerade vom Jahrgang 2006 nicht! Das wäre Russisch Roulette: Entwickelt sich die Vegetation des Jahrgangs 2007 gut, will vom 2006-er niemand etwas wissen.

... bitte umblättern

Tipps für Feinschmecker - 1



Im eigenen Garten gezo- gen oder vom Gemü- sehändler: Die **Zucchini- blüte** wird in der saisona- len Gemüseküche immer beliebter. Vor allem für leichte Sommergerichte ist die zarte Blüte sehr vari- antenreich einsetzbar.

Hat man Stiele und Blütenkelche entfernt, kann man sie nahezu belie- big füllen! Besonders lecker: Ja- kobsmuscheln, gewürzt mit Thymi- anblättchen, leicht in Olivenöl an- gebraten. Oder feines Kalbsbrät mit Rosmarin. Aber auch durch leichten Reisteig gezogen und frit- tiert ist sie für sich schon ein Ge- nuss - kann aber auch als attrakti- ve Garnitur für andere Gerichte verwendet werden.

Am besten dazu passt auf jeden Fall ein Rosé. Wir empfehlen einen **Rosa del Golfo**, gekeltert aus der Aglianico- und der Pinot Nero- Traube. Das Beste, was Italien an Roséweinen bietet! Mit € 10,- nicht eben der billigste Wein - aber wir sind hier auch bei den *Fein- schmecker-Tipps ...!*

Tipps für Feinschmecker - 2



Und auch so kann man feinschmecken: Mit **Par- mesan!**

Seit Jahren in den Küchen als Abriebkäse vernachlässigt, findet sein herrlich würziger Geschmack immer mehr Freunde. Gerade am Stück!

Eine tolle Kombination, die wir für Sie ausprobiert haben, ist **junger Parmesankäse** zu trockenem Sekt oder zu Prosecco Spumante Brut. Beide harmonieren vorzüglich, nicht nur mit der Würze des Parme- san, sondern auch mit kräftigem Pecorino (angenehm auch der Ne- beneffekt, der Sektperlung, die den Mundraum von Käsefett reinigt). Zu einem **älteren Parmesankäse** sollten Sie unbedingt einen klassi- schen, trockenen und gekühlten Lambrusco wählen - Sie werden begeistert sein!

Und die Überraschung als *Amuse- Geule*: Feine Parmesanscheiben vom Käsehobel, in beschichteter Pfanne ohne Fett anbraten!

Tipps für Feinschmecker - 3



Grundsätzlich: **Fetthaltige Gerichte** brauchen säure- betonten Wein! Der regt die Magennerven an und trägt zu besserer Verdauung und damit zur Bekömmlichkeit bei.

Weißweine: Trockener Riesling, Weißburgunder, Grüner Veltiner, Sauvignons aus dem Loiretal oder aus Südtirol.

Rotweine: Trockene Trollinger, Beaujolais (Gamay), Sangiovese, Barbera oder junger Tempranillo. Dagegen sollte man zu **fetten, geräucherten Fischen** wie Lachs oder Aal niemals säurereiche Weine servieren, denn das geräucherte Fleisch hinterlässt in Verbindung mit solchen Weinen am Gaumen einen sehr unangenehmen, metal- lischen Geschmack. Grauburgun- der oder ein fränkischer Silvaner sind hier besser platziert.

Veltiner-Kunde



Nicht jeder Veltiner ist ein- fach ein Veltiner. Die Qua- litäts-Kategorisierung der „Vinea Wachau“ unterteilt ihn in drei Arten;

„**Steinfeder**“: leichtere Version mit fruchtigem Charme und maximal 11 % Alkohol.

„**Federspiel**“: nuancenreiche, klas- sisch trockene Weißweine mit maxi- mal 12,5% Alkohol.

„**Smaragd**“: hochkonzentrierte Weine vollendeter physiologischer Reife. Der Codex der „Vinea Wachau“ lässt weder Anreicherung, Most- konzentration oder Aromatisierung der Weine im Barriquefass zu.

Gewinner



Bei der „*Wahl zum Spar- gelwein des Jahres*“ auf unser *Frühlingswein-Ver- kostung* im März wurde unter zahl- reichen Teilnehmern Familie Zim- mermann aus Riederich ausgelost! Sie gewannen das *Genießer-Wo- chenende* im berühmten Deides- heimer Hof in Deidesheim! Herzlichen Glückwunsch!



DAS HAUS DER GUTEN WEINE

Unser Rezept des Monats



Das **Restaurant Museum** in Tübingen verwöhnt uns in zweierlei Hinsicht - mit einem raffinierten Gericht, das trotzdem gut nachzukochen ist: **Zanderfilet auf Kohlrabi-Pfiffer- ling-Ragout** (für 4 Personen).

Zutaten:

500 g Zanderfilet; 1/2 Zitrone; 1 Kohlrabi; 250 g Pfifferlinge; 200 ml Sahne; 50 ml Weißwein; 1 Bund Schnittlauch; 1 Schalotte; 2 EL Butter; 1 EL Mehl; Salz; Pfeffer.

Zubereitung:

Den **Kohlrabi** schälen und in Würfel schneiden. Die kleinen Herzblätter in Streifen schneiden und zur Seite legen. **Pfifferlinge** gut putzen. Die **Scha- lotte** in feine Würfel schneiden. **Zanderfilet** in vier Teile schneiden und mit **Zitronensaft** beträufeln. **Kohlrabi** in **Salzwasser** kurz blanchieren und da- nach im **Eiswasser** abschrecken. **Butter** in einem Topf erhitzen und die **Schalotten** glasig andün- sten. **200 g Pfifferlinge** anbraten, **Mehl** einstreuen und hell anschwitzen. Mit **Weißwein** ablöschen und mit **Sahne** auffüllen. Die **Kohlrabiwürfel** dazu- geben und leicht köcheln lassen. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

Zanderfilets in einer beschichteten Pfanne bei milder Hitze auf der Haut anbraten. Sobald die Haut knusprig ist, wenden und würzen. Die restli- chen **Pfifferlinge** dazugeben und am Herdrand fertig garen lassen.

In das **Kohlrabi-Pfifferling-Ragout** den klein ge- schnittenen **Schnittlauch** geben und auf Tellern anrichten. Die **Zanderfilets** darauf anrichten und die angebratenen **Pfifferlinge** darüber geben. Mit den klein geschnittenen **Herzblättern** bestreuen. Als **Beilage**, je nach Geschmack, breite Bandnu- deln oder neue Kartoffeln servieren.

Restaurant Museum, Wilhelmstr.3, Tübingen.

Täglich von 11 - 15 und 18 - 24 h.

Reservierungen: 07071 / 22828

Der Wein:

Der Klasse Überraschungs-**Chardonnay** aus Württemberg! Von der Schlosskellerei Affaltrach. 0,75 l € 5,80