

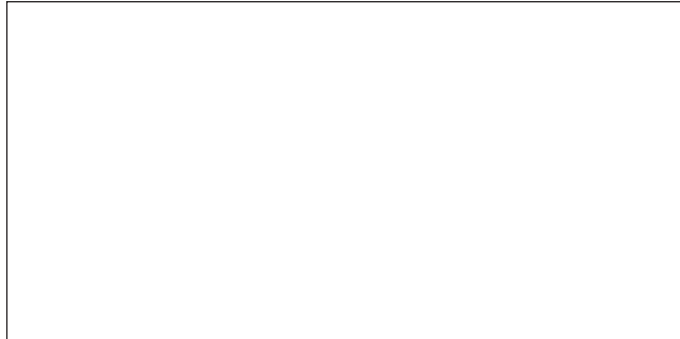
Hauspost n° 4

Juni 2008



DAS HAUS DER GUTEN WEINE

WEIN BAUER GMBH · AUGUST-BEBEL-STR. 18/1 · 72072 TÜBINGEN



FON 07071 - 33089 · FAX 07071 - 33752

MO, DI, MI, FR 9 - 18.30h

DO 9 - 20h, SA 9-13h

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

Trendwein: Rosé



Als willkommene Erfrischung steht er im Sommer auf fast jedem Bistrotisch: Rosé schmeckt nicht nur wunderbar leicht, sondern er ist in jeder Hinsicht bekömmlich und passt zu vielerlei Gerichten.

Mittlerweile wird Roséwein jedoch weitaus ernster genommen, als lediglich ein Saisonwein zu sein. Auch der alte Witz: „Es wäre halt kein rechter Rotwein geworden“, outet längst nur noch pure Ahnungslosigkeit. Denn den typischen Rosé gibt es ebenso wenig wie den typischen Rot- oder Weißwein. Stattdessen haben wir es beim Roséwein mit dem ungeheuren Potenzial einer ganzen Weinfamilie zu tun, das früher schlicht vernachlässigt wurde.

Deshalb legen sich die Winzerinnen und Winzer seit einigen Jahren richtig ins Zeug, wenn es um Roséweine geht. Nicht nur hierzulande, sondern in allen klassischen europäischen Erzeugerländern. Sicher auch ein Grund dafür, dass heute jeder zehnte verkaufte Wein ein Rosé ist. Tendenz steigend!

Die Besonderheit des Roséweins liegt in seiner Herstellung: Wie Rotwein wird auch er aus roten Trauben gewonnen. Sie werden dabei aber nur leicht angequetscht und ruhen kurze Zeit. Dabei lösen sich die Farbpigmente aus der Beerenhaut und gehen in den Saft über. Wenn die gewünschte Farbintensität erreicht ist (von lachsfarben bis himbeerrot), wird die Maische gepresst und der roséfarbene Most zu Wein vergoren.

Der Geschmack eines Rosés hängt nicht von der Art seiner Herstellung ab. Von leicht bis würzig, von süßlich bis trocken – das ist alles eine Frage der Rebsorte, des Jahrgangs, der Lage und der Kunst seiner Winzerinnen und Winzer ... Wie bei jedem guten Wein.

Roséwein bei Wein-Bauer



Die Aufbauten gleich am Eingang unseres Weinmarkts leuchten deutlich roséfarben. Denn, zugegeben, auch wir haben bei steigenden Temperaturen noch mehr Lust auf unsere Roséweine.

Bei Preisen zwischen fünf und zehn Euro präsentieren wir Ihnen hier die ganze Spannweite frischer, saftiger Roséweine. Klassiker wie zum Beispiel den **Brüssele Spätburgunder Rosé** von Graf Adelman oder den anmutigen **Chiaretto** vom Weingut Provenza am Gardasee. Unsere Neuentdeckung

aus dem Languedoc ist der vollmundige **Rosé der Domaine Nizas**. Aus dem spanischen Kastilien kommt **Mercedes Eguren**, ein Rosé aus der Cabernet-Traube gekeltert, mit kräftig-würziger Note. Und wer etwas aus der oberen Weinliga sucht, sollte den **Sancerre Rosé** von der Domaine Reverdy-Ducroux unbedingt probieren! Der allerdings liegt oberhalb der zehneuro-Marke.

Entdecken Sie jetzt die Welt der Roséweine mit uns! Und dieser Sommer dauert bis zum nächsten.

Charme-Offensive



Manche Weine schaffen es, ihren Genießer richtig körperlich lieb zu haben, wenn der Gaumen so von charmanter Frucht umspült wird, dass es einem gar nicht lange und häufig genug sein kann ...

Das ist mitunter das Schöne am Wein. Und unsere beiden Schönsten stammen derzeit aus Baden. In der Ortenau beim **Weingut Bimmerle** haben wir einen wunderbaren Spätburgunder Rosé entdeckt. Hier konnten wir gar nicht aufhören mit dem Schmecken und Riechen. Ebenso bei der herrlichen Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay vom **Weingut Salwey** am Kaiserstuhl.

Beide Weine aus dem Jahrgang 2007 vermitteln direkt satte Frucht, und trotzdem haben sie ein feines, hoch harmonisches Säurespiel mit dezenter Fruchtsüße, was den frischen, vollmundigen Gesamteindruck unterstreicht.

Für weniger als zehn Euro erhalten Sie - sagen wir: Flüssigcharme. Manchmal ist Wein eben einfach unbeschreiblich!

Veranstaltungen, aktuell



Das freut uns sehr! Ihre Resonanz auf die letzte *Hauspost* und die Beilage mit unseren Veranstaltungshinweisen vom April bis zum September war riesig!

Gleich die erste Veranstaltung mit **jungen Winzerinnen und Winzern aus Deutschland** war erfolgreich und kam bei Ihnen sehr gut an. Nirgendwo ist die junge Winzerszene derart innovativ und von handwerklichem Ernst wie bei uns in Deutschland. Deshalb werden wir auch weiterhin eng mit den Weinmachern zusammenarbeiten und Ihnen die interessantesten Weine vorstellen.

Die Verkostung der **Bordeaux-Jungweine** vom Jahrgang 2005 war schnell ausverkauft. Crus des Bordeaux sind an sich ein zuverlässiges Zugpferd. Junge, teils auch unbekanntere Crus dagegen müssen sich erst behaupten - und konnten bei dieser Veranstaltung glänzen! Nicht nur, weil sie Crus sind, die noch bezahlbar sind.

Überrascht sind wir von der großen Resonanz auf unser **Sensorik-Seminar** mit der Sommelière **Natalie Lump** am 3. Juli. Hier ist die Warteliste bereits so lang, dass wir versuchen werden, mit Frau Lump einen zweiten Termin zu finden. Wir halten Sie auf dem Laufenden.

Terminänderung



Die **Champagnerprobe mit Natalie Lump** wird nicht am 26.09.08, sondern genau eine Woche früher, am **Freitag, den 19.09.08**, stattfinden. Obwohl der genaue Preis noch nicht feststeht, sind auch hier nur noch wenige Plätze frei.

Die **Versteigerung großer Burgunder vom Hospice de Beaune**

haben wir ganz spät in das Jahr verlegt. Die Veranstaltung zu Gunsten von Aktion Sahnehäubchen findet jetzt im November, und zwar am **Freitag, den 28. November 2008**, statt. Auch hier halten wir Sie auf dem Laufenden ...

Skandal



In alter Tradition war Wein aus Italien kürzlich wieder in den Schlagzeilen zu finden. Dabei tauchten so unschöne Begriffe auf wie Betrug beim Brunello, Salzsäure, krebserregende Stoffe

Im Eifer des Gefechts sind die Fakten dabei gründlich durcheinander geraten: Denn bei den Discount-Qualitäten, Weinen also, die hauptsächlich in der Bag-in-Box für 1 bis 2 Euro pro Liter angeboten werden, wurde tatsächlich gepanscht. Und zwar verbrecherisch bis zur Gefährdung der Gesundheit des Verbrauchers. Die Verantwortlichen werden jetzt hoffentlich ihrer gerechten Strafe zugeführt. Von diesen Weinen werden Sie bei uns keinen einzigen finden!

Anders beim Brunello. Den finden Sie auch bei uns. Auch den vom Weingut Banfi, das sich im Jahrgang 2003 dazu hinreißen ließ, dem Wein Merlot- und Cabernet-Trauben beizumischen. Das ist per se nichts Schlimmes, nur für Brunello eben nicht erlaubt. Auf diese Weise wurden für den einfacheren Vertrieb (vor allem in die USA) eine höhere Beerigkeit und weichere Tannine quasi herbeigezaubert, ohne sich aber vom großen Namen „Brunello“ zu verabschieden. Hätte man diese Kreation anders genannt, müsste sich niemand daran stören.

Wir führen derzeit nur ältere Jahrgänge von Banfi mit „echtem“ Brunello. Wir wünschen uns, dass auch in zukünftigen Jahrgängen wieder Brunello drin ist, wo Brunello draufsteht.

Unser Rezept des Monats



So wild und elegant wie es sich anhört ist es auch. Mehr aber auch nicht. Nicht kompliziert, nicht aufwändig, weder zeitlich noch bei den Zutaten. Und trotzdem schmeckt: **Kaninchen provençale**.

(für 4 Personen)

Zutaten:

1 Kaninchen, **Salz**, Pfeffer, **Olivenöl**, 12 Knoblauchzehen, 1 **Schalotte**, 175 ml trockener Weißwein, 16 **schwarze Oliven**, 4 Stängel Thymian, 1 **Bund glatte Petersilie**.

Zubereitung:

Das **Kaninchen** in 14 Stücke teilen, vom Metzger oder eigenhändig (2 Vorderläufe, 2 geteilte Hinterläufe, Bauchlappen in Streifen, Rücken quer in 3 Stücke und am Rückgrad nochmals längs teilen).

Die Stücke **salzen** und **pfeffern** und in heißem **Olivenöl** anbraten. Ungeschälte **Knoblauchzehen** und fein geschnittene **Schalotte** dazugeben, weiterbraten und mit **Weißwein** ablöschen.

Einkochen lassen, Oliven und Thymian dazugeben und bei kleiner Hitze zugedeckt etwa 40 min. garen.

Sobald das Fleisch zart ist, Petersilienblätter dazugeben und 2 min. mitköcheln.

Dazu passen - ganz schlicht - Kartoffeln in jeder Art der Zubereitung.

Der Wein:

Mas de Cadenet, Rosé St. Victoire.

0,75 l

6,95