



DAS HAUS DER GUTEN WEINE

no 2

Mar 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

Die neue Preisliste



Unsere neue **Preisliste 2006** ist fertig! Damit ist die gesamte Hauptlistung mit umfangreichen Neuzugängen abgeschlossen.

Wie bereits in unserer letzten *Hauspost* angekündigt, möchten wir Ihnen diese Weine in einer großen **Weinprobe** am **Freitag**, den **31. März**, von **15 - 19.30 h** und am **Samstag**, den **1. April**, von **11 - 14 h** vorstellen! Unsere Winzer und wir freuen sich schon auf Sie!

Nachfolgend finden Sie bereits hier Informationen zu den interessantesten neuen Weinen, die auf unserer Weinprobe verkostet werden können.

P.S.: Die Preisliste 2006 können Sie sich bequem und schnell als PDF aus dem Internet herunterladen: www.wein-bauer.de (97 Seiten im Originalformat, Größe: ca 2,4 MB).

Neuzugänge I: Frankreich



Mit der **Domaine Auriol** in Lézignan / Corbières haben wir einen neuen Partner gefunden, unter dessen Dach vier Domaines und Châteaux mit insgesamt 92 ha vereint sind. Die Trauben werden von verschiedenen Vertragswinzern verarbeitet. Lézignan liegt an der Route Natio-

nale 113 zwischen Narbonne und Carcassonne in der Appellation Corbières.

Diese kulturreiche, steinige Hügellandschaft mit ihrer üppigen Vegetation hat eine lange Tradition im Weinanbau. Nach einer Reblauskatastrophe im Roussillon wurde der Qualitätsanbau jedoch lange vernachlässigt. Erst Mitte der 70er Jahre besann man sich auf den Qualitätsstandard von einst und begann, nach Rodungen von Massenträgern, hier wieder verstärkt zu investieren. Heute gilt das Midi mit seinem günstigen Einfluss des mediterranen Klimas als dynamischste Weinbauregion Frankreichs.

Aus dieser Region können Sie auf unserer **Weinprobe** folgende Weine verkosten:

Château Vialade, Corbières A.C.;
Château Pech Mireille Grand Terroir Minervois A.C.;
Domaine La Croix d'Aline, Saint Chinan A.C.;
Domaine d'Estradelle, Fitou A.C.;
Domaine Rouquet Pic Saint Loup.

Alle Weine dieser klassischen Appellationen zeichnen sich durch ein hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis aus! Die Kollektion wird von Jean Kaufmann vorgestellt.

Neuzugänge II: Österreich



Nachdem uns auch die aktuelle Kollektion des **Weinguts Nittnaus** in Gols ausgesprochen gut gefallen hat, haben wir wieder einige Weine daraus aufgenommen.

Hans und Anita Nittnaus bewirtschaften etwa 20 ha Reben am Ungerberg auf der Golser Platte am Neusiedler See. Sie zählen in Österreich zu den besten Rotweinwinzern - berühmt wurden sie durch die harmonische Zusammenstellung ihrer Cuvées.

Auf unserer **Weinprobe** stehen da-

von zur Verkostung an:

Heidboden, weiß (50% Chardonnay, 50% Weißburgunder); **Heideboden, rot** (5% Zweigelt, 20% Blaufränkisch, 15% Blauburgunder und 15% Merlot); **Burgenland Cuvée** (70% Blaufränkisch, und 30% Zweigelt) - alle Weine werden im großen Holzfass ausgebaut!

Neuzugänge III: Österreich



Ebenso begeistert waren wir von der gesamten Weinkollektion von **Roman Pfaffl** aus Stetten bei Wien (Weinviertel)!

Der sympathische Pfaffl hat seinen Betrieb in den vergangenen Jahren auf stattliche 30 ha ausgebaut - weitere 11 ha werden aus dem **Schlossweingut Bockfließ** seit 2000 bewirtschaftet.

Seine Weißweine bestechen durch sortentypische Klarheit und die **Grünen Veltiner** müssen sich hinter den Großen aus der Wachau nicht verstecken. Auch der Sauvignon blanc brilliert geradezu mit seinem feinen Aroma.

Mit seinen Rotweinen **St. Laurent** und **Blauer Zweigelt** sorgte Pfaffl in der österreichischen Rotwein-Hierarchie für Furore. Und seine Rotwein-Cuvée **Excellent** gehört zum Besten, was Österreich an Rotweinen überhaupt zu bieten hat! Alle Weine werden auf unserer **Weinprobe** von der überaus charmanten Frau Pfaffl vorgestellt!

Neuzugänge IV: Italien



Neu aus Italien sind die Weine der **Azienda Torrento** aus Corato, Provinz Bari, in unserem Programm. Das Weingut umfasst stolze 150 ha,

... bitte umblättern

das von Francesco Liantonio und dem Önologen Pasquale Carparelli geleitet wird. Der *Gambro Rosso* bescheinigt ihrem Gut ein durchgängig ausgezeichnetes Qualitätsniveau. Wir beziehen davon drei Weine, die uns bestens gefallen haben: Der Roséwein **Primaronda** mit seiner kirschroten Tönung, der leichten, anregenden Pfefferwürze und seiner ausgezeichneten Fruchtnase, die mit Rosenduft unterlegt ist - im *Gambro Rosso* mit „zwei Gläsern“ ausgezeichnet. Ein großartiges Preis-Leistungsverhältnis bietet auch der **Salice Salentino Farenos**, der aus der Negroamaro- und der Malvasia-Nera-Traube gekeltert ist. Dieser elegante, sympathische Rotwein erhielt vom *Gambro Rosso* „ein Glas“. Exzellent und mit „zwei Gläsern“ ausgezeichnet ist der **Vigna Pedale Reserva**, der uns auch voll überzeugt hat - gekeltert aus der Traubensorte Uva di Troja.

Degustations - Menü



Jetzt aber: Für alle, denen unsere Weinprobe so richtig Lust gemacht hat auf mehr und für alle, die kulturelle und gastronomische Highlights am liebsten zusammen genießen, veranstaltet das **Hotel Krone** in **Tübingen** ein **viergängiges Degustations-Menü!** Unter dem Motto: „*Kulinarische Frühlingsreise durch den Wienerwald*“ wird am **Freitag, den 31. März** um **20 h** ein fantastisches Menü aus der österreichischen Küche gereicht, begleitet von einer hochklassigen Auswahl an Weinen, die Frau Pfaffl, Weingut Pfaffl, kommentiert. Erleben Sie einen ebenso anspruchsvollen wie unterhaltsamen Abend mit Anekdoten und „Geschichten und aus dem Wienerwald“.

Preis für das Degustations-Menü - einschließlich aller Weine: € 75,-. Bitte richten Sie Ihre Anmeldungen direkt an das *Hotel Krone* (Tel.: 07071 / 13310).

Champagner - Probe!



Vielleicht liegt es an seiner legendären Berühmtheit, dass um Champagner so heftig gestritten wird.

Dass Champagner in jeder Beziehung einzigartig ist, liegt schon in seiner Herstellung begründet, die eine Kunst für sich ist. Wir freuen uns, Ihnen ankündigen zu können, dass **Frau Natalie Lumpp** am **Freitag, den 12. Mai, um 19.30 h** in unserem Haus eine **Champagner-Probe** geben wird, die auch den letzten Zweifler in den Bann dieses „Getränks“ ziehen und alle Liebhaber aufhorchen lassen wird: Die klangvollsten Namen aus der Welt des Champagner, von **Drapier** über **Taittinger** und **Roederer**, **Veuve Clicquot**, **Pol Roger**, **Heidsieck** und **Krug** tauchen auf - und probiert werden sowohl Basis-Cuvées, als auch Rosé-Champagner und Prestige-Cuvées! Nutzen Sie diese seltene Gelegenheit, viele einzigartige Champagner-Qualitäten unter kompetenter Anleitung zu probieren und sich ein Bild über seine unbestreitbare Kostbarkeit machen zu können.

Preis pro Person: € 49,-

Zuletzt



Leider stieß die in unserer letzten *Hauspost* annoncierte **Winzer-Talkrunde** auf so wenig Interesse, dass wir uns entschließen mussten, diese Veranstaltungsreihe auszusetzen.

Rezept des Monats



Ba mii rad nah nuea sai pak. Was so heißt kommt frisch aus Bangkok und ist dort die etwas exklusivere Thai- Variante zu **Eiernudeln mit Rindfleischstreifen und Gemüse** (für 4 Personen). Besorgen Sie sich die Originalzutaten im Asia- oder Thailandmarkt. Es lohnt sich!

Zutaten:

6 Shiitake- oder Tongupilze (frisch / getrocknet); **250 g Eiernudeln**; 500 g Rinderfilet; **250 g (Thai-) Brokkoli**; 6 junge Maiskölbchen (eingelegt); **3 Knoblauchzehen**; 4 EL Öl; **1 EL Austernsauce**; 2 EL Sojasoße; **4 EL Fischsoße**; 1 EL brauner Zucker; **schwarzer Pfeffer**.

Zubereitung:

Pilze in warmem Wasser einweichen.

Währenddessen Eiernudeln weich kochen und abschrecken.

Fleisch waschen, trockentupfen und in etwa 1/2 cm breite Scheiben schneiden.

Thailändischen Brokkoli putzen und waschen, Stiele und Blätter in 2 cm breite Scheiben schneiden (falls Sie **herkömmlichen Brokkoli** verwenden, diesen putzen, in Röschen teilen, waschen und in 2 cm dicke Rädchen schneiden).

Maiskölbchen im Sieb kurz abspülen, abtropfen lassen und der Länge nach halbieren. **Knoblauchzehen** schälen und fein hacken.

Eingeweichte Pilze abtropfen lassen, Stiele abschneiden und die Köpfe grob hacken.

In einer Pfanne **1 EL Öl** erhitzen, das **Gemüse** zufügen und unter Rühren 5 min. braten. **Pilze** dazugeben, alles nochmal 1 min. braten, dann aus der Pfanne nehmen.

In der Pfanne **1 EL Öl** erhitzen und die **Fleischstreifen** 3 min. bei mittlerer Hitze braten. **Gemüse** wieder dazugeben und alles mit **Austern-, Soja- und Fischsoße** sowie **Zucker** und **schwarzem Pfeffer** würzen. **Restliches Öl** in zweiter Pfanne erhitzen und **Nudeln** kurz anbraten.

Der Wein:

„**St. Laurent**“ vom Schlossweingut Bockfließ, Österreich. Mild genug für die Würze dieses Gerichts (siehe umseitig: „*Neuzugänge III*“).

0,75 l

€ 7,65