

DAS HAUS DER GUTEN WEINE

AUGUST-BEBEL-STR. 18/1

72072 TÜBINGEN

FON 07071 - 33089

FAX 07071 - 33752

no 2

Mar 2007

MO, DI, MI, FR 9-18.30h

DO 9-20h, SA 9-13h

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

## Bordeaux 2004



Nach dem Hitzerekordjahr 2003, das auch in Bordeaux untypische, sehr alkoholreiche Weine hervor-

brachte, richtet sich das Interesse der Weinwelt insbesondere auf den jüngsten Bordeaux-Jahrgang 2004, der soeben präsentiert wird.

Und auch dieses Jahr wird die Hoffnung auf einen glänzenden Jahrgang wieder von einer internationalen Käuferschicht versilbert werden, die bereit ist, für die größten Crus jeden Preis zu zahlen.

Die Weine des Jahrgangs 2004 überzeugen mit viel Charme und sind schon jetzt zugänglich, sie werden aber bestimmt nicht das enorme Lagerpotential von 30 Jahren und mehr erreichen, das man von herausragenden Bordeaux erwarten kann.

Unsere Entscheidung, bei den Subskriptionen möglichst früh auf kleinere und mittlere Weine zu setzen, hat sich als richtig erwiesen. Denn wie wir Ihnen auf unserer Bordeaux-Jungweinprobe am 2. März zeigen konnten, stimmt das Verhältnis von Preis und Genuss hier noch immer. Genau wie die großen Lagen werden diese Weine

mit ihrer fruchtbetonten Frische und Mineralität bei mittlerer Tiefe noch viel Genuss bereiten, auf den man nicht allzu lange warten muss. Wozu diese Bordeaux in der Lage sind, demonstrierten wir mit einem bereits reifen Wein, dem 98-er *Léoville Las Cases, St. Julien*: Seine herrliche Harmonie in Frucht und Körper, seine Perfektion in der Reife und die homogen schmeichelnde Nachhaltigkeit - dieser Wein hat alles, was einen Bordeaux so einmalig macht. Ein absolutes Highlight!

Hier noch einmal eine Auflistung der verkosteten Weine unserer Bordeaux-Jungweinprobe - als Tipp für die Freunde des Bordeaux und alle, die es schon lange werden wollten: Diese Liebe kann man sich leisten ...!

**Château Bernadotte**, Haut Médoc, **Château Lascombes**, 2ème Cru Classé, Margaux, **Château Branaire-Ducru**, 4ème Cru Classé, St. Julien, **Château Pontet-Canet**, 5ème Cru Classé, **Château Malescasse**, Cru Bourgeois-Supérieure, **Château La Grave à Pomerol**, **Château La Fleur-Petrus**, Pomerol, **Château Sociando Malet**, Haut Médoc, **Château Lagrange**, 3ème Cru Classé.

## Große deutsche Burgunder



Da ist man kaum zurück aus dem französischen Beaune, wo man den Burgunder-Präsentationen

beiwohnte, und **Bernhard Huber** präsentiert uns hier seine deutschen Spätburgunder, die jedem Vergleich mit den großen Pinot Noirs des Burgund standhalten!

Huber, eine der führenden deutschen Winzerpersönlichkeiten, bewirtschaftet in Malterdingen im Breisgau 26 Hektar Weinberge, darunter die Spitzenlagen „Hecklin-

ger Schlossberg“ und „Malterdinger Bienenberg“. Früh hat Huber erkannt, dass sich hier, in der Vorbergzone des Schwarzwalds, der muschelkalkverwitterte Boden als Terroir besonders gut eignet, um große Spätburgunder zu erzeugen. Alle großen Rotweine brauchen Zeit, um sich entfalten zu können. Und Hubers Burgunder gehören zu den wenigen im Land, die hervorragend heranreifen. Seit Jahren überzeugen sie durch ihre große Dichte und gewinnen immer mehr an Komplexität und Eleganz. Mit dem Jahrgang 2004 bietet er erstmals drei verschiedene Spätburgunder-Réserve-Weine aus verschiedenen Lagen an. Der Weinkritiker Gerhard Eichelmann hält diese Weinkollektion für die beste des Jahrgangs überhaupt: „Hubers Spätburgunder sind rassig und reintönig, füllig und doch filigran.“

Neben dem Basis-Rotwein haben wir folgende Weine neu in unser Sortiment aufgenommen:

Das „Große Gewächs“, den **Hecklinger Schlossberg**, eine Steillage mit Muschelkalkböden, die einen sehr fülligen Wein mit großer Fruchtigkeit hervorbringt, dessen Präsenz und Länge am Gaumen uns umgehauen hat.

Die **Bombacher Sommerhalde**, gewachsen auf eisenhaltigen Böden: Ein Traum von einem Spätburgunder, voll saftiger Raffinesse und ausgeprägter Mineralität.

Der **Malterdinger Bienenberg**, der Réserve-Wein aus den ältesten Rebanlagen, der ebenfalls sehr elegant und nachhaltig ist.

Und schließlich der Spätburgunder **Alte Reben**, aus bis zu 40-jährigen Rebanlagen, aus denen nur wenigen Flaschen gekeltert werden: eine Kostbarkeit - zwischen € 25,- und € 40,-. Geschmacklich allerdings unbezahlbar!

... bitte umblättern

## Veranstaltungen



Zu unserer diesjährigen großen **Verkostung der Frühlings-Topweine** laden wir Sie am **Freitag, den 23. März, von 16 - 20 h** und am **Samstag, den 24. März, von 11 - 14 h** ein!

Nehmen Sie diese einmalige Gelegenheit wahr, sich einen umfassenden Überblick über die breite Palette des jüngsten Weinjahrgangs zu machen! Und gewinnen Sie bei der **Wahl zum „Spargelwein des Jahres“** ein kulinarisches Spargel-Wochenende im berühmten *Deidesheimer Hof!*

## Länger geöffnet!



Ab sofort haben wir länger für Sie geöffnet: **Montag bis Mittwoch und Freitag von 9 - 18.30 h!**

**Samstags** haben wir wie gewohnt **von 9 - 13 h** geöffnet

Und jeden **Donnerstag ab 9 h** können Sie ganz entspannt **bis 20h** einkaufen.

Nehmen Sie sich bei einem Glas Wein oder Prosecco Zeit, die große Vielfalt unseres Angebots kennen zu lernen oder an unserer Theke gemeinsam mit Gleichgesinnten Allerneuestes zu erfahren.

Wir freuen uns darauf, Sie jetzt noch länger bei uns zu haben!

## Weinproben mieten!



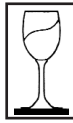
Bieten Sie Freunden oder Geschäftspartnern etwas ganz Besonderes: Mieten Sie eine unserer anspruchsvollen Weinproben!

Auf Ihre Wünsche abgestimmt, zu jedem Thema, abendfüllend!

Und bei Bedarf organisieren wir mit bekannten Gastronomen aus der Region sogar ein passendes, begleitende Buffet ...

(Langfristige Terminabsprachen erbeten.)

## Neuzugänge



Endlich da! Aus den Toplagen des Rheingaus, *Steinberger* und *Raumentaler Baiken*: der **Riesling** der Hessischen Staatsdomänen des sehr guten Jahrgangs 2005.

Unser Angebot an **Bio-Weinen** haben wir ebenfalls erweitert: Die Weine des *Weinguts Zähringer* in Heitersheim im Markgräflerland überzeugen uns nicht nur qualitativ, sondern auch geschmacklich absolut!

Auch in unserer **Feinkostabteilung** hat sich einiges getan: **Trüffelnudeln** und **Trüffelöl!** Nur noch Parmesan drauf - und Sie haben eine exquisite (Zwischen-)Mahlzeit! Große Klasse sind auch **Traubenkern- und Walnusskernöle** aus Südfrankreich. Oder die **Olivöle**, die wir direkt von unseren Weingütern in Italien bekommen. Passend dazu unsere neu aus Kalabrien eingetroffenen **Antipasti!**

## Rezept des Monats



Diesmal beginnen wir es eine Spalte früher - denn Neuigkeiten gibt es auch bei unserem beliebten **Rezept des Monats!**

Künftig werden Ihnen namhafte Köche aus der Umgebung Einblick in ihre Küchen geben und ein auf die Saison bezogenes Rezept zum Nachkochen servieren!

Freuen Sie sich mit uns auf die Vielfalt, den Ideenreichtum und das Knowhow unserer Profis am Herd! Den Anfang macht **Robert Baur** von der **Historischen Weinstube, Restaurant Forelle** in Tübingen mit seinem Rezept für Ihr Ostergericht:

**Lammfilet auf Couscous mit Tiroler Speck und Kräutervinaigrette** (4 Personen).

### Zutaten:

**Lammfilets:** Meersalz „Fleur de sel“; **schwarzer Pfeffer;** je 1 Zweig frischer Rosmarin und Thymian;

**600 g Olivenöl;** 250 g Couscous; **1 rote, 1 gelbe Paprika;** 2 EL schwarze Oliven; **80 g Tiroler Speck in Scheiben;** 120 g Lammsoße.

**Kräutervinaigrette (Salsa verde):** 2 Sardellenfilets; **1 Knoblauchzehe;** 4 EL Schnittlauchröllchen; **4 EL fein geschnittene Petersilie;** 150 g Olivenöl; **1 Zitrone;** Meersalz; **schwarzer Pfeffer;** milder Weinessig.

### Zubereitung:

**Lammfilet** grob würfeln, **Thymian** und **Rosmarin** waschen. Zusammen mit **0,5 l Olivenöl** über Nacht marinieren. Herausnehmen, abtropfen lassen.

Für die **Kräutervinaigrette** die **Sardellenfilets** fein hacken, mit **Kräutern** und **geriebener Zitronenschale** in **150 g Olivenöl** verrühren. Fein gehackte **Knoblauchzehe** dazugeben. Kurz vor dem Anrichten mit **Salz, Pfeffer** und **Essig** abschmecken.

**Couscous** im Wasserdampf 10 min. garen. **Salzen, pfeffern. Paprikaschoten** waschen, halbieren und im Backofen bei 200 °C 15 min. backen, bis die Haut Blasen wirft. Haut abziehen und Fruchtfleisch in Rauten schneiden. **Oliv** entkernen.

**Lammfilets salzen**, in **Olivenöl** anbraten. Den in Streifen geschnittenen **Speck** mitbraten, **Oliv** und **Paprika** dazugeben. Mit **Lammjus** löschen und mit **Meersalz** und **Pfeffer** abschmecken.

Couscous auf warmen Tellern anrichten, Lammfilet auflegen und die Kräutervinaigrette auf das Lammgemüse träufeln.

### Der Wein:

Lamm ist in den letzten Jahren als traditionelles Ostergericht immer beliebter geworden. Grundsätzlich verlangt Lamm guten Rotwein. Beachten Sie **zwei Regeln**, je nach Zubereitungsart:

**Bei Verwendung von viel Knoblauch** wählen Sie einen kräftigen, mit guten Tanninen ausgestatteten Rhône oder Bordeaux.

**Bei milderer Zubereitung** empfehlen wir einen feinen Burgunder aus Frankreich oder Baden. Probieren Sie zum Beispiel einen der hier erwähnten aus dem Hause Huber!

Für unser **Rezept des Monats** nehmen Sie entweder einen **Gigondas A. C., Château Trignon** **0,75 l** € 13,40

Oder: **Mercury, Premier Cru - Champs Martin** **0,75 l** € 14,40