



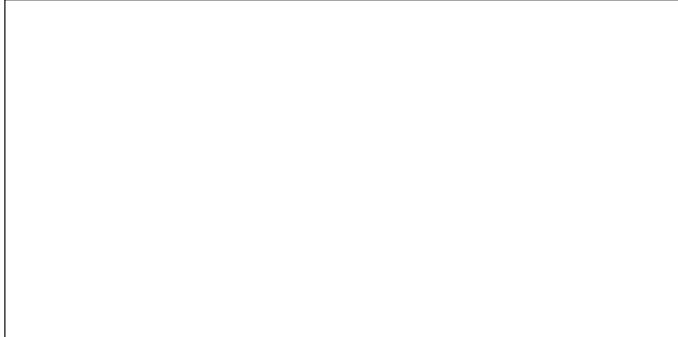
Hauspost n° 2

März 2008



DAS HAUS DER GUTEN WEINE

WEINBAUER 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

Bag-in-Box



Wein aus der 5-Liter-Pappschachtel: Praktisch. Quadratisch. Gut? Andere Länder machens ja vor, wo wir uns noch um den Schraubverschluss streiten. Gehen Sie mal in Kapstadt in den Supermarkt. Praktisch für den Wocheneinkauf mit dem Offroader. Oder mit dem SUV zu Jacques' Wein-Depot. Geht jedenfalls nicht kaputt.

Und auch als Partyknüller zum Nachzapfen trägt die Stapelware zur lockeren Stimmung in jeder Junggesellenküche bei.

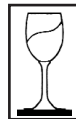
Ob der Weinliebhaber sich nicht doch ernster mit dem Thema beschäftigen kann, untersuchte die Fachzeitschrift „Wein + Markt“ in ihrer letzten Ausgabe. Von insgesamt 42 „Tütenweinen“ aus dem Supermarkt schaffte es nur ein weißer über die 12-Punkte-Hürde, mit der die Tester die Grenze zu technisch einwandfreien Durchschnittsqualitäten festlegten. 80 Prozent der Rotweine aus dem Tetra Pak wurden als unterdurchschnittlich eingestuft. Fazit dieses Tests: „Was den Konsumenten qualitativ vorge-

setzt wird, ist teilweise eine Zumutung.“

Fairerweise zitieren wir auch aus der Homepage von Tetra Pak, denn: „Geschmack und Qualität des Weines sind nicht von der Verpackung abhängig. 'Ob in der Flasche oder im Karton - ein süffiger Tropfen ist süffig', erläutert Professor Dr. Knut Kedling, Qualitätsexperte für Verpackungsfragen der Fachhochschule Wiesbaden/Geisenheim. Auch Rieslingpapst Stuart Pigott stimmt dem zu: 'Wein im Getränkekarton ist nicht grundsätzlich schlechter als aus der Flasche.'“

Klingt logisch. Doch so lange kaum guter Wein in die Kartons gefüllt wird, so lange hält der Karton als negatives Qualitätsmerkmal eben her. Insofern ist er wirklich praktisch. Nichts gegen die Kartons.

„Winzersekt“



Wozu Sekt, wenn's Champagner gibt? Weil's Winzersekt gibt! Sekt kommt nicht von sekundär, guter Sekt schon gar nicht und diese Sonderform des Sekts übertrifft so manches ...

Winzersekt wird in Deutschland vom Winzer selbst oder im Auftrag erzeugt und muss im Flaschengärverfahren aus Grundweinen des Status „b. A.“ hergestellt sein. Sekte dieser „besonderen Anbaugebiete“ stammen zum Beispiel aus dem Rheingau, Württemberg und Ba-

den. Bevorzugte Rebsorten sind vor allem Riesling, Silvaner und Weißburgunder.

Bei einem Winzersekt b. A. müssen die Trauben zu hundert Prozent im angegebenen Anbaugebiet geerntet worden sein. Rebsorte und Erzeuger sind weitere Pflichtangaben auf dem Etikett.

Einige hervorragende Beispiele für diese tollen Winzersekte finden Sie in unserem Sortiment: So wurde der **Baumann Riesling Brut** aus der Schlosskellerei Affaltrach gleich zweimal von der Zeitschrift *Vinum* zu den besten Sekten der Welt gewählt! Genauso charmant und etwas fruchtiger ist der **Baumann Rosé extra trocken**. Faszinierend ist auch der **Rosé-Sekt** der Brackener Kellererei, der aus Lembergertrauben vinifiziert wird. Und schließlich der **Pinot Brut** von Bernhard Huber aus Malterdingen! Kaum zu glauben, welche Schätze man in der Heimat findet. Da staunt mancher Champagnerfreund ...

Tipp für Bordeaux-Liebhaber



Über unseren Partner, das *Maison Sichel* in Bordeaux, in dessen Besitz sich übrigens das Grand Cru-Château Talbot befindet, haben wir eine unschlagbare Offerte erhalten: Eine Palette **Château Lanessan, Cru Bourgeois Supérieur 2004** aus dem Haut Médoc!

Der Wein, eine klassische Assemblage aus 75 Prozent Cabernet Sauvignon, 20 Prozent Merlot und 5 Prozent Petit Verdot, wurde von Parker mit 88 Punkten bewertet. Ausgebaut über 18 Monate im Barriquefass aus Zweitbelegung, was seine reiche Geschmacksfülle noch intensiviert: Cassis, Brombeere, Hollunder und im Nachklang

... bitte umblättern

ein dezenter Schokoton. Was will man mehr? Die Tannine sind dazu weich und im Körper gut eingebunden, so dass er schon jetzt gut zugänglich ist und Ihnen nach dem Dekantieren ganz großen Genuss bieten wird. Sie können ihn aber auch zehn Jahre lagern. Und sich auf später freuen. **Achtung, Preis: 0,75 l nur € 13,80 ! 6-er Holzkiste nur € 78,00 !**

Blanc de Noirs



Der Name weist schon auf die ungewöhnliche Kelterungsart hin: Der „Weiße, aus schwarzen (Trauben)“ gemacht - und diese Weißweine sind sehr im Kommen!

Dabei werden die Trauben einer Rotweinsorte unmittelbar nach der Lese abgepresst. Da die roten Farbstoffe unter der Beerenhaut liegen und normalerweise erst durch Einmischung der Trauben extrahiert werden, bleibt der Saft des Rotweins hier, wie er ursprünglich aussieht: weiß!

Das ist ein pfiffiger Umgang mit dem Original, sozusagen nah an der Beere und in seiner spielerischen Art trendy. Ob's was bringt, entscheiden Sie: Demnächst erwarten wir eine erste Lieferung ...!

Restsüße



Häufig wird uns die Frage nach der Restsüße oder dem Restzucker eines Weins gestellt. Für diese Art von Fragen wird man eher beiseite gezogen, denn hier geht es um Dinge, die über das Vertrauen in einen Wein entscheiden: Ist er wirklich so gut oder tut er nur so? Schließlich wird Restsüße in Form von sterilem Traubenmost gerne mal dem vergorenen Wein zugesetzt, um ihn harmonischer wirken zu lassen. Damit nähern wir uns einem eher zwiespältigen Bereich, der nicht von allen Wein erzeugenden Ländern akzeptiert ist.

Wesentlich feiner dagegen ist die Restsüßegewinnung durch Abstoppen des Gärverlaufs mittels Kühlung. Die natürliche Fructose,

die dabei entsteht, verbindet sich wesentlich harmonischer mit der Frucht als in oben beschriebenem Verfahren und ist sogar für Diabetiker geeignet. Hier handelt es sich also um eine Kellereitechnik, die nichts despektierliches hat, sondern sich nur darauf konzentriert, was der Wein selbst mitbringt.

Bordeauxprobe 2008



In der letzten *Hauspost* haben wir Ihnen unsere **Bordeaux-Jungweinprobe** für den 7. März angekündigt.

Wie auch bereits angedeutet, verzögert sich die Auslieferung des Jahrgangs 2005 nun tatsächlich! Deshalb müssen wir diese Weinprobe voraussichtlich auf Mitte April verschieben. Wir danken für Ihr Verständnis und informieren Sie rechtzeitig über den neuen Termin.

„Leichte“ Weine



Zum Frühlingsanfang ein Wein, der zur Stimmung passt? Bekömmlich, frisch und mit nur wenig Alkohol?

Eine wahre Fundgrube ist unsere „Rieslingstraße“, denn kaum eine andere Rebsorte bietet bei niedrigem Alkoholgehalt eine derart hohe Geschmacksvielfalt wie ein Riesling. Aufgrund ihres hohen Säuregehalts müssen diese Weine nicht zwingend durchgegoren sein, die natürliche Restsüße bei Kabinett oder Spätlese balanciert die oft knackige Säure sogar aus und der Wein wirkt relativ trocken.

Bei den Rotweinen sollten Sie unsere Weine von der Loire probieren. Die Domaine de la Renaudie bietet da hervorragende Cabernet Francs, Malbecs und eine Cuvée. Aber auch Württembergs Winzer bieten nicht zu schwere Cuvées an, etwa der *Contur* vom Weingut Dr. Baumann. Oder der badische *Granat* des Bio-Weinguts Dr. Benz. Unser derzeitiger Favorit bei den Rotweinen, die leicht sind und doch voller Geschmack und Tiefe, kommt aus Südtirol: Der St. Magdalener aus der Lage Oberingram von Alois Lageder.



DAS HAUS DER GUTEN WEINE

Unser Rezept des Monats



Dieses Rezept stammt aus der eigenen Küche und variiert den vorzüglichen Tiefseefisch rustikal in seiner Zubereitung. Die lange verschollenen Alblinsen dazu müssen Sie unbedingt wieder probieren: **Seeteufel „Saltimbocca“ mit Alblinsen und Serranoschinken** (für 4 Personen).

Zutaten:

Linzen: 200 g kleine Alblinsen, **2 klein geschnittene Schalotten**, 1 EL gerauchter Bauchspeck, fein geschnitten, **2 EL Olivenöl**, 1 Knoblauchzehe, **2 Thymianzweige**, 1 Rosmarinzwig, **50 ml alter Balsamico**, 100 ml Kalbsfond, **Salz**, Pfeffer.

Mangosorbet: 200 g Mangomark, passiert, **1 TL weißer Balsamicoessig**.

Seeteufel: 4 Scheiben durchwachsener Bauchspeck, **400 g Seeteufelfilet**, 4 Salbeiblätter, **Olivenöl**, Meersalz, **weißer Pfeffer aus der Mühle**. 4 große Scheiben fetter Serranoschinken.

Zubereitung:

Linzen: Die **Linzen** 1 Tag in reichlich Wasser einweichen. **Schalotten** und **Bauchspeck** in **Olivenöl** anschwitzen, zerdrückten **Knoblauch**, die **Kräuter** und abgetropfte **Linzen** dazugeben und mit **Balsamicoessig** ablöschen. Mit **Kalbsfond** aufgießen und alles etwa 5 min. köcheln lassen. **Salzen** und **Pfeffern**.

Mangosorbet: Mangomark mit **Balsamicoessig** vermischen und in Förmchen einfrieren.

Seeteufel: Die **Seeteufelportionen** mit den **Salbeiblättern** belegen und fest in die **Speckseiten** einwickeln. Auf jeder Seite für 2 min. im **Olivenöl** braten. Mit **Meersalz** und **Pfeffer** leicht würzen.

Den **Serranoschinken** im Ofen auf dem Backblech knusprig braten und auf dem **Mangosorbet** anrichten. Den **Seeteufel** auf die **Linzen** setzen und gemeinsam auf dem Teller servieren.

Als **Beilage** wählen Sie **feine Tagliatelle**, wenn Sie haben, gerne mit etwas **Safran**.

Der Wein:

Lugana D.O.C., 2006 aus dem exzellenten Jahrgang 2007. Exotische Frucht, dezente Säure.

0,75 l

€ 6,95