



Hauspost

no 2

März 2011



WEIN-BAUER

TÜBINGEN · SEIT 1974

Die besten Weine. In Tübingen.

Die ersten 2010er



In den letzten Ausgaben unserer *Hauspost* war er Dauerthema: der Jahrgang 2010, der so außergewöhnlich ungünstige Vegetationsphasen durchlief, dass man in jeder Hinsicht um ihn fürchten musste – um seine Qualität, den Ertrag und nicht zuletzt um die Preisgestaltung. Wo nur geringe Mengen zur Verfügung stehen, werden sie teuer verkauft ...

Mittlerweile treffen die ersten Weine dieses problematischen Jahrgangs 2010 bei uns ein. Und schon gibt es positive Überraschungen!



Vornean der **Silvaner** vom **Weingut JuliuSpital in Würzburg**. Uns erscheint er wesentlich sortentypischer als sein Vorgänger, auch ist er nicht so extraktreich dicht wie der 2009er. Und nur 11,5 Prozent Alkohol machen ihn als angenehmen Schoppenwein geradezu perfekt.

Sein harmonischer Gesamteindruck entsteht durch die ausgewogene Balance von Restzucker und Säure (7 zu 6,9 Gramm pro Liter), die wir diesem Jahrgang nicht zugetraut hätten.

Geschmacklich zeigt er sich am Gaumen sehr saftig, würzig und lebendig, mit ganz zarten Fruchtaromen von Stachelbeeren und Limetten, die überraschend animierend wirken.

Den sollten Sie probieren!

0,75 l

Aktionspreis: nur € 6,79

Ebenfalls vom **JuliuSpital** kommt die **2010er Scheurebe**. Was diese Traubensorte, eine Rieslingkreuzung, bei konsequentem Rückschnitt



alles hergibt, davon kann man sich bei diesem Weißwein überzeugen.

Halbtrocken ausgebaut (15 zu 7,1 Gramm pro Liter Restsüße zu Säure) und mit 11,5 Prozent Alkoholgehalt wirkt auch dieser Wein sehr gut abgestimmt.

Zunächst begegnet er uns mit einem Hauch von Blütenduft. Am Gaumen gibt er Eindrücke von Johannisbeeren, Ananas und Maracuja ganz deutlich wieder. Insgesamt sehr ausgewogen in Frucht und Körper. Er passt vorzüglich zur asiatischen Küche oder Gerichten mit exotischen Gewürzen.

Auch den: unbedingt probieren! Auf den 2010er-Jahrgang kann man sich künftig freuen. Wir bleiben dran ...

0,75 l

Aktionspreis: nur € 6,46

Unsere Frühjahrs-Hausmesse



**Freitag, 18. März, von 15 – 19 Uhr und
Samstag, 19. März, von 11 – 16 Uhr.**

Immer wieder ein besonderes Erlebnis, das Hausmessen-Flair bei Wein-Bauer:

Entdecken Sie Neues, plaudern Sie mit Winzern und Fachleuten, treffen Sie viele nette, gleichgesinnte Menschen ... Das alles und noch viel mehr erleben Sie auf unseren legendären Hausmessen. Und in den neuen Verkaufsräumen kommt unsere Präsentation noch gemütlicher rüber ...

Zum Programm: Wir erwarten aus Württemberg **Frau Berg vom Schlossgut Hohenbeilstein**, das bereits seit über 15 Jahren auf kontrolliert biologischen Anbau setzt.

Außerdem besucht uns am Samstag Kellermeister **Markus Kehrer vom Schlossgut Affaltrach** mit seiner spannenden, pffiffigen Wein-Kollektion: Ein Betrieb, der gerne neue Wege geht!

Dasselbe können wir getrost auch von **Martin Schmidt vom Weingut Kiefer** am Kaiserstuhl in Baden behaupten. Seitdem er das Weingut vor einigen Jahren erworben hat, geht es dort mächtig

voran. Jetzt haben wir unser Sortiment mit einigen Weinen seines Weinguts bereichert.

Ein Klassiker von der Mosel ist das Weingut **Reichsgraf von Kesselstadt**. Hier freuen wir uns am Freitag auf **Frau Heyer-Berrisch**, die uns sicher einige charmante Rieslinge präsentieren wird.

Bei Thema Riesling freuen wir uns am Samstag auch auf einen weiteren Klassiker: Das **Weingut Künstler** aus dem Rheingau wird vertreten durch **Gregor Breuer**.

Italien wird vorgestellt werden durch unseren Kommissionär **Ulrich Schwarzwälder**. Er vertritt für uns die Weingüter **Contini** aus Sardinien, **Torrevento** aus Apulien, **Majo Norante** aus dem Molise sowie **Donnafugata** aus Sizilien.

Frankreich wird präsentiert von unserem Kommissionär **Michael Walker**. Er kennt die Weingüter und die Weine wie seine Westentasche: Die **Domaine Menard**, Gascogne, **Domaine de Manoir**, Loire, **Domaine des Corbillières**, Loire und die fantastische Neuentdeckung **Domaine Le Conte de Floris** aus dem Languedoc.

Begrüßen Sie mit uns den Frühling bei Wein-Bauer an diesem genussreichen Wein-Wochenende! Wir freuen uns auf Sie!

Anmeldung nicht erforderlich. Eintritt frei!

Die besten Öle: Traubenkernöl



Eines der feinsten Öle überhaupt ist das **Traubenkernöl**, das aus den Kernen von Weintrauben hergestellt wird – daher der Name – und deren Geschmack das Öl auch gut bewahrt.

Heute ist es in der guten Küche kaum mehr wegzudenken.

Besonders das **kaltgepresste Traubenkernöl** dient der gesundheitsbewussten Ernährung, denn

es ist reich an ungesättigten Fettsäuren, die der Körper nicht selber aufbauen kann, jedoch dringend benötigt. Kalt gepresstes Traubenkernöl enthält etwa 90 Prozent ungesättigte Fettsäuren, davon 70 Prozent mehrfach ungesättigte. Ferner ist es reich an Vitamin E und Lezithin, der „Nervennahrung“. Kurz, es bedient unsere höchsten modernen Ansprüche.

Übrigens hat das kaltgepresste Traubenkernöl einen überaus hohen Rauchpunkt (ca. 200 °C) und ist deshalb sogar zum (gesunden!) Braten gut geeignet.

In unserem Angebot finden Sie ein Produkt *des* Traubenkernöl-Spezialisten Werner Wolter in zwei praktischen Flaschengrößen:

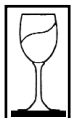
100 ml

Aktionspreis: nur € 7,51

250 ml

Aktionspreis: nur € 14,26

Lugana



Eigentlich brauchen wir ihn gar nicht groß vorzustellen, schließlich gehört er zu den beliebtesten italienischen Weißweinen in unserem Angebot. Doch der Frühling steht vor der Tür, und wir meinen, da passt er gut hin. Zu Tübingen sowieso und bestimmt auch zu jenen, die ihn noch nicht kennen sollten: der **Lugana D.O.C. Tenuta Maiolo** von der **Azienda Agricola Provenza**.

Eigentlich passt er immer gut: Ob zu Anti-Pasti, Pasta, zu Fischgerichten und solo getrunken – immer wieder erleben wir diesen hochfeinen und bekömmlichen Genuss, der ihn so populär macht.

Der Lugana kommt aus dem gleichnamigen D.O.C. Anbaugebiet südlich des Gardasees. Ungefähr 850 Hektar groß, liegt es an den sanften Hügeln zwi-



schen den Städtchen Desenzano Sirmione und Peschiera. Bereits 1967 erhielt die Lage die wertvolle Bezeichnung D.O.C.

Unser Lugana stammt von der Azienda Provenza in Desenzano, die mitten in diesen Weinbergen liegt. Er wird zu 100 Prozent aus der Traubensorte Trebbiano gekeltert. Auf den durchlässigen Moränenböden bringt diese Traubensorte feingliedrig-mineralische Weine hervor, die handverlesen und schonend gepresst werden. Nur so bleibt die elegant-anregende Frucht mit der dezenten Säure vollständig erhalten, für den wir ihn lieben.

0,75 l

nur € 6,84

Whisky



„Wasser des Lebens“ nennen die Schotten ihn ehrfurchtsvoll. Nicht nur etymologisch hat Whisky seinen Ursprung in Schottland, hier ist noch immer seine wahre Heimat, auch wenn er seinen Siegeszug längst in die weite Welt getan und dort einen Status wie keine andere Spirituose sonst erlangt hat.

Über das British Empire und später das Commonwealth, waren es die Engländer, die dem Whisky schon früh zu Weltgeltung verhelfen. Dabei ist es erst Ende des 19. Jahrhunderts üblich geworden, Whisky in Flaschen zu füllen. Bis dahin gaben die Hersteller die Fässer an Händler oder Schankwirte, denen es überlassen blieb, das Destillat reifen zu lassen, beziehungsweise es weiter zu behandeln, zum Beispiel mit Würzstoffen oder Tee. Erst um 1890 entstanden Firmen, die eigene Marken kreierten und damit Märkte eroberten.

Im Schatten der nun weltweiten Massenproduktion unter Monopolgesellschaften entwickelte sich in Schottland dagegen ein elitärer Erzeugerkreis, der mit hochwertigen *Single Malts* weit anspruchsvollere Märkte für sich erschließen konnte.

Der Malt Whisky ist das Destillat aus vergorener, rein schottischer Gerste und Weizen. Aber auch Mais kommt zur Anwendung.

Der Geschmack wird im Wesentlichen vom Malzzucker und dem Rauch bestimmt, der bei der Zubereitung des Malzes (engl.: *malt*) eine große Rolle spielt, denn das Malz wird unter einem Torffeuer getrocknet, was ihm seine besondere Note verleiht. Und den letzten Schliff, seine Finesse, bekommt der Whisky während seiner langen Lagerung in Holzfässern.

Wie trinkt man es richtig, das männlichste aller alkoholischen Getränke? So, wie uns das Literaten, Filmhelden und Großwildjäger gerne vormachen! Nur trinkt man den Blended Scotch nicht mehr in schweren Bechern (*Tumblers*) auf Eis oder im Longdrinkglas mit Soda – beides ist heute verpönt. Heute trinkt man Single-Malt aus schmalen, hohen Kelchen, die die Vielfalt der Aromen des Whiskys besonders gut zur Geltung bringen. Eiswürfel gelten sogar als Sünde. Allerdings sollte immer noch etwas Leitungswasser zugegeben werden, was die Komplexität der wuchtigen Malts unterstützt. Für die strenggläubigsten Whisky-Anhänger gibt es dafür bereits das zum Whisky passende schottische Quellwasser abgefüllt (nur bei uns nicht!).

Doch dürfen wir voller Stolz auf unser breites Whisky-Sortiment aufmerksam machen!

Ab sofort wieder im Angebot

2010er Bechtheimer Riesling QbA trocken,
Weingut Geil I. Erben.

Rheinhessen? Engagierte Winzerinnen und Winzer geben dieser lange vernachlässigten Weinbauregion ihre eigene Note. Geil I. Erben sind das gelungenste Beispiel: Phantastisches „Preis-Genuss-Verhältnis!“
Rheinhessen is back!

0,75 l

Aktionspreis: nur € 4,70

2010er Eichstetter Weißburgunder Kabinett trocken

Weingut Kiefer, Kaiserstuhl.

Schön frisch: In strahlendem Gelbgrün mit sehr klarer Frucht. Schmeckt nach Apfel und Ananas.

Ein eleganter Wein mit anregender Säurestruktur.

0,75 l

Aktionspreis: nur € 5,94

2008er Zweigelt QbA. trocken, Weingut Nittnaus, Gols, Neusiedlersee, Österreich.

Altes österreichisches Weingut, das seit 1985 vorwiegend Rotweine anbaut, die heute weltberühmt sind. Zurecht, denn sie haben alles, was man in der Schwergewichtsklasse erwarten kann: Stofflichkeit, Nachhaltigkeit, Fruchtigkeit – in traumwandlerischer Balance. Klasse: der Geschmack nach Kirsche!

0,75 l

Aktionspreis: nur € 7,08

Die besten Öle: Olivenöl



Kaum zu glauben: Vor einigen Jahren noch galt Olivenöl als Exot in deutschen Küchen. Heute stellt Ihnen jeder Discounter eine Flasche davon ins Gewürzregal – sogar

kaltgepresst.

Natürlich führen auch wir Olivenöle in unserem Sortiment – Wein und Küche gehören schließlich zusammen. Und wie auch beim Wein wollen wir ebenso hier wissen, nicht nur woher ein Produkt stammt, sondern mit wem genau wir es zu tun haben. Dann erst sind wir richtig überzeugt.

Eines unserer exzellenten Olivenöle entsteht zum Beispiel auf der **Azienda Montecroce** am Gardasee. Herr Bauer besuchte die Azienda 2009, und es war Liebe auf den ersten Blick: Inmitten von Olivenhainen über dem Städtchen Desenzano gelegen, unweit übrigens der Agricola Provenza (s. Artikel „Lugano“, S. 3), bei schönstem Gardaseeblick, fühlt man sich wie in einer anderen Welt. Das gepflegte Anwesen besitzt eine blitzsaubere

Ömühle, das gediegene Ambiente des Guts und die charmant-einnehmende Gastfreundlichkeit der Besitzer, der Familie Ramanzini - alles das trägt bei zu einem perfekt gemachten Produkt.

Testen Sie es – Sie werden es schmecken!

Aus unserem Angebot:

Montecroce, Extra Vergine Delicato

500 ml

Aktionspreis: nur € 9,31

Montecroce Extra Vergine, Garda D.O.P.

500 ml

Aktionspreis: nur € 17,67

(Mehr Infos? www.frantoiomontecroce.it)

Veranstaltungen



„Harmonie von Speisen und Wein“

Mit Natalie Lumpp und Timo Böckle, am Donnerstag, 5. Mai 2011, 19.30 Uhr.

In der letzten *Hauspost* haben wir sie bereits angekündigt – die Vorfreude war bereits riesengroß. Jetzt steht die Konzeption dieses in jeder Hinsicht spannenden Abends.

Auch wenn heute die Kombination von Wein und Speisen tolerant gestaltet wird (Stichwort: Rotwein zu Fisch), so gibt es doch Kombinationen, die nicht nur „irgendwie passen“, sondern sich so ergänzen,



dass daraus ein gesteigertes Geschmackserlebnis, vielleicht auch ein neuer Sinneseindruck entsteht.

Genau dieses Ziel wollen wir an diesem Abend mit Ihnen erreichen. Dazu haben wir zwei überaus kompetente Partner eingeladen: **Timo Böckle** vom Restaurant Reussenstein

in Böblingen, und **Natalie Lumpp**, legendäre Sommelière: **Er kocht - sie kommentiert!**

Dass dies ein sehr unterhaltsamer und anregender Abend wird, können wir schon jetzt versprechen.

Zu Beginn wird es ein Versucherle mit Aperitifwein, anschließend drei Durchgänge mit mehreren Häppchen zu den Themen Fisch, Geflügel und Wild geben. Zum Abschluss eine Süßwein-Kombination.

Insgesamt werden Sie Klassiker, als auch neue Cuvées von kreativen Winzerinnen und Winzern des europäischen Weinbaus kennenlernen.

Freuen Sie sich auf dieses Frühjahrs-Highlight und melden Sie sich möglichst bald an, da das Interesse aufgrund der Vorankündigung bereits sehr groß war.

Der Preis für diese Veranstaltung beträgt € 65,-. Bitte reservieren Sie per Telefon, E-Mail oder Fax. Bei einer Zusage erhalten Sie eine Rechnung, mit deren Begleichung Ihre Reservierung fixiert wird.

Nachruf



Der wohl bekannteste Kaiserstühler Winzer, **Wolf-Dietrich Salwey**, ist am 25. Januar bei einem Autounfall am Bodensee ums Leben gekommen.



Der sympathische 69-jährige galt als großer deutscher Burgunderspezialist und hat bereits frühzeitig im Qualitätsweinbau hohe Maßstäbe gesetzt. Seinen 45 Hektar großen Betrieb hat er vor fünf Jahren an

seinen Sohn übergeben, er selbst blieb jedoch bis zuletzt noch aktiv.

Nach langer, enger Zusammenarbeit mit Familie Salwey betrauern auch wir den Verlust dieses bedeutenden Winzers und inspirierenden Partners.

Das Rezept des Monats



Unser Fastenzeit-Rezept: preiswert, lecker, kräftigend – erlaubt!

Lachssteak in Lauch-Gnocchi.

Zutaten: (4 Personen):

4 Lachssteaks, auf der Haut, à 150 g, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Kräuterbutter, 1 Dillzweig.

500 g Gnocchi (bei Wein-Bauer € 3,65), 2 mittlere Lauchstangen, 1 feingehackte Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 150 g gerauchter, durchwachsener Speck, in kleine Würfel geschnitten, 2 EL Olivenöl, 0,3 L Gemüsebrühe, 5 cl trockener Weisswein, 200 g Saure Sahne, Saft 1/2 Zitrone, 1 EL geriebener Parmesan, 1 Prise Liebstöckl, 4 kleine Dillzweige.

Zubereitung:

Lachssteaks mit **Salz** und **schwarzem Pfeffer** würzen. In der Pfanne bei 180°C ausbraten, etwas **Kräuterbutter** sowie einen **Dillzweig** zugeben und kurz wenden.

In einer hohen Pfanne den gerauchten **Speck, Zwiebeln** und **zerdrückte Knoblauchzehe** mit **Olivenöl** dünsten. **Lauch** längseitig halbieren, waschen, in 2 cm breite Scheiben schneiden, in den Topf geben und ca. 5 min weiterdünsten. Mit der **Gemüsebrühe** und dem **Wein** ablöschen, kurz ankochen lassen. **Liebstöckl, Zitrone** und die **Saure Sahne** unterziehen, die **Gnocchi** zugeben, nur leicht **salzen**, und ca. 3 min köcheln lassen.

Anrichten: auf vorgewärmte, möglichst große Teller die Lauch-Gnocchi verteilen, mit etwas geriebenem **Parmesan** bestreuen, den Lachs aufsetzen und mit einem **Dillzweig** garnieren.

Der Wein:

Lugana D.O.C. Molin, Azienda Provenza. Aus alten Reben selektiert, im Holzfass ausgebaut. Extraktreich und mit nuancenreicher Frucht.

0,75 l

nur € 9,20

März 2011

Unsere Angebote des Monats:

FRANKEN: Weißweine S. 2 – 3

2010er Silvaner

Weingut Juliusspital, Würzburg.

0,75 l

nur € 6,79

2010er Scheurebe

Weingut Juliusspital, Würzburg.

0,75 l

nur € 6,46

RHEINHESSEN: Weißwein S. 7

2010er Bechthemer Riesling QbA trocken

Weingut Geil I. Erben.

0,75 l

nur € 4,70

BADEN: Weißwein S. 8

2010er Eichstetter Weißburgunder Kabinett trocken

Weingut Kiefer, Kaiserstuhl.

0,75 l

nur € 5,94

ITALIEN: Weißwein S. 5 – 6

Lugana D.O.C. Tenuta Maiolo

Azienda Agricola Provenza, Gardasee.

0,75 l

nur € 6,84

ÖSTERREICH: Rotwein S. 8

2008er Zweigelt QbA. trocken

Weingut Nittnaus, Gols, Neusiedlersee.

0,75 l

nur € 7,08

Die besten Traubenkern- & Olivenöle:

. S. 4 – 5, 8 – 9