

no 3

Mai 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 Kirche im Dorf



Seit über dreißig Jahren sind wir Weinimporteur. In unserem Sortiment finden Sie ausgezeichnete Weine

aus den bedeutendsten Anbaubieten in ganz Europa und dazu einige aus der „restlichen“ weiten Weinwelt.

Doch mit der heimischen Weinbautradition Württembergs und Badens fühlen wir uns nach wie vor besonders verbunden - was sich auch gut an unserer großen Auswahl ablesen lässt.

Welches Potential noch immer im Weinbau hierzulande steckt, wie lebendig die hiesige Weinszene ist, wurde uns aufs Neue von einem mutigen Jungwinzer auf einer Veranstaltung außer Haus eindrucksvoll vorgeführt: Cuvée-Kunst und Neuzüchtungen, von denen wir heute noch gar nicht ahnen, auf welche Weine wir uns künftig freuen können.

Nachfolgend stellen wir Ihnen vier Weine aus unserem Sortiment vor, bei denen neben der natürlich tragenden, traditionellen Rebsortepflege neue, spannende Wege beschritten werden: Beispiele dafür, dass das Ländle noch mehr kann als schwäbisch: nämlich „In“-Sein!

Heimat der Moderne I - IV



Wie nah Avantgarde liegt, zeigt sich auch im Weinbau: genau vor unserer Tür. So liest sich der Begriff „*Musterländle*“ richtig: Vordenker, Bahnbrecher und Wegbereiter. Vier Beispiele:

1.) „*Contur*“ - Weingut Dr. Baumann, Affaltrach:

Aus der Rebsorte *Cabernet Mitos*, einer Kreuzung aus Lemberger und Cabernet Sauvignon, die körperreiche, füllige und sehr kompakte Weine erzeugt, die wiederum idealer Cuvée-Partner für reinen Lemberger ist - wie bei diesem Wein!

0,75 l € 6,95

2.) „*Acolon*“ - Weingut Dr. Baumann, Affaltrach:

Ein fruchtbetont schöner Rotwein mit nur wenig Gerbsäure ist der *Acolon*, aus einer Kreuzung von Dornfelder und Lemberger.

Auch hier ist das Weingut Dr. Baumann Vorreiter im Umgang mit neuen Rebsorten: Unmittelbar nach Freigabe aus dem Versuchsanbau wurde ein Weinberg komplett mit diesen Reben bestockt. Jetzt zeigen die ersten Jahrgänge, wie hier ein jugendlich-frischer Rotwein mit kräftigen Beerenaromen entsteht, dem eine ganz große Zukunft vorausgesagt werden kann!

0,75 l € 5,95

3.) „*Zweigelt*“ - Weingut Jürgen Ellwanger, Winterbach:

Der *Zweigelt* ist eine Kreuzung aus Lemberger (Blaufränkisch) und St. Laurent, der vor allem in Österreich gekeltert wird. Aber das Remstaler „Urgestein“ Jürgen Ellwanger und seine Familie zeigen, wie auch bei uns mit dieser erfolgreichen Rebsorte Spitzenergebnisse erzielt werden können.

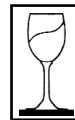
0,75 l € 7,50

4.) „*Bentz*“ Rotwein-Cuvée. Weingut Aldinger, Fellbach:

In dieser Cuvée kommt der Cabernet Sauvignon deutlich zum Vorschein. Seine kräftigen Johannisbeer-Noten geben dem Wein Saft und Struktur. Trotz der späten Reife dieser renommierten Rebsorte versteht es Aldinger, sie auch hierzulande voll zur Entfaltung zu bringen!

0,75 l € 8,25

Bordeaux zum Ersten ...



Vorhang auf, es ist wieder soweit: Das Theater um die Bordeaux-Subskription steht wieder auf dem Spielplan.

Und auch dieses Jahr dürfen wir den immer gleichen Prolog mitverfolgen, wo die Qualität gepriesen und auf das Finale der Preisforderung vorbereitet wird.

Für die Inszenierung des Jahrgangs 2005 legen sich diesmal auch die solideren Insider gewaltig aus dem Fenster und vergleichen ihn sogar mit dem legendären 82er. Das und die ersten Tranchen lassen für den Ausgang Schlimmes ahnen.

Allerdings, die Voraussetzungen stimmen: Der perfekte Vegetationsverlauf mit kühlem, feuchtem Sommer, dem ein großartiger Herbst folgte - hier muss ein ausgezeichneter Jahrgang entstehen. Und die entsprechende Weinbergsarbeit der Top-Güter lässt daran keinen Zweifel aufkommen.

Natürlich ist das kein Grund für höchste Preisaufschläge - auch andere Länder und Regionen verstehen es, gutes Wetter hervorragend für Ihre Weine zu nutzen. Hier aber verlässt man sich voll auf die Kaufkraft der Amerikaner und Asiaten.

Also: Jetzt Bordeaux kaufen oder nicht? Wir können bei diesem Jahrgang davon ausgehen, dass auch

bei den 4èmes und 5èmes Grand Crus sehr gute, langlebige Weine zu erschwinglichen Preisen angeboten werden. 1er Grand Crus werden wir nur bei realistischer Preisgestaltung ordern. Wegen der immer enger verlaufenden Intervalle des wirtschaftlichen Auf und Ab kann es durchaus sein, dass man die Weine zwei Jahre später unter dem Subskriptionspreis erstehen kann. Wie so oft, wenn der Vorhang schon wieder zu ist.

Weinreise



Unsere beliebte *Frühlings-Weinreise* müssen wir dieses Jahr in den Herbst verlegen. Dafür haben wir endlich Gelegenheit, Schloss Vollrads, das Riesling-Urgestein zu besuchen!

Los gehts mit dem Bus am **Montag, den 18. September 06**, um 6.30 h bei uns. Unterwegs zum berühmten Kloster Eberbach bei Eltville gibt es ein herzhaftes Frühstück im Freien, bevor wir uns auf einen geführten Rundgang durch das Kloster begeben, den wir mit einer stimmungsvollen Riesling-Weinprobe im uralten Cabinet-Keller des Klosters abrunden. Dauer etwa 1 1/2 h. Anschließend fahren wir durch die herrlichen Weinberge zu Schloss Vollrads, wo uns ein Mittagsmenü mit Weinen erwartet. Danach Besichtigung der Schlossanlagen und natürlich des Weinkellers sowie eine Begehung des Naturlehrpfads. Falls wir dann noch Zeit haben, können wir unsere Kaffeepause (Kaffee nicht inklusive!) auf der herrlich gelegenen Terrasse des Hotels Kronenschlösschen in Hattersheim am Rhein einlegen: ein Erlebnis schon an sich ...! Zum Abschluss gönnen wir uns dann ein herzhaftes Winzervesper

am Steinberg in den Weinbergen von Beilstein.

Vorläufiger Preis inkl. aller Verpflegung, Busfahrt, Führung und Weinproben € 78,-. Da wir die Termine mit den Weingütern schon jetzt festlegen müssen, bitten wir Sie um Ihre Buchungen bis Ende Mai.

Deutscher Riesling



Unser Lieblingsthema! Am liebsten hätten wir ihn nur für uns, aber die weltweite Nachfrage steigt ständig. Und so müssen wir befürchten, dass sich das Angebot zunehmend verknappen wird: Die Weingüter sind relativ klein, viele liegen sogar unter 20 ha. Wir können nur weiterhin auf die Vernunft der deutschen Riesling-Winzer hoffen, dass sie die Preise weitgehend stabil halten werden. Riesling boomt. Natürlich zu Recht.

Übrigens: Neu bei uns eingetroffen sind die Rieslinge des ausgezeichneten Jahrgangs 2004 von **Schloss Vollrads!** Herrlich feingliedrige, mineralische Rheingau-Rieslinge mit höchstem Reifepotential: In den nächsten Tagen für Sie zur Verkostung bereit!

Rhône total



Noch ein Liebling! Denn in kaum einem anderen Anbaugebiet wird traditioneller Weinbau so gepflegt wie an der Rhône, nirgendwo erreicht die Syrah-Traube solche Fruchtigkeit wie in ihrer Heimat. Man muss den Traditionswinzern einfach dankbar sein, dass sie ihren autochthonen Rebsorten wie Syrah, Grenache und Mourvèdre treu geblieben sind; Modeweine kommen von der Rhône nicht. Mit unseren Rhône-Lieferanten Cave Tain l'Hermitage, Château du Trignon, Château Beaucastel und der Domaine Sénéchaux bieten wir ein komplettes Rhône-Angebot ohne Make! Probieren Sie ab sofort bei

uns den Côtes du Rhône von E. Guigal, Château d'Ampuis, da spüren Sie die Rhône so richtig: Ein Wein von unvergleichlich saftiger Stylistik und super Qualität!

Rezept des Monats



Die fünfte Jahreszeit, die **Spargelzeit**, macht auch bei unserem Rezept des Monats wieder eine Ausnahme: Nachdem wir Ihnen letztes Jahr fünf klassische Spargelrezepte kurz vorstellten (siehe *Hauspost* Nr. 3/2005), besprechen wir heute ein wenig das Drumherum.

Nehmen Sie den deutschen Spargel, der ist der beste, und testen Sie ihn beim Einkauf an der Schnittstelle: gibt er bei Fingerdruck Saft ab, ist er frisch gestochen.

So vielfältig die Spargelrezepte auch sind, empfehlen wir die klassische Zubereitung, nur mit zerlassener Butter. Dazu verlangt Spargel allerdings wirklich guten Wein: Leicht, duftig und frisch wie Rivaner, Riesling und Weißburgunder. Oder bei weißen Soßen (Bernaise, Hollandaise, Käsesoße) empfehlen wir Chardonnay, Marsanne und Grauburgunder. Ein feiner Rosé bietet sich an, wenn Sie Steak zum Spargel servieren.

Ein Kapitel, für sich, nicht nur rund um Spargel, ist **Salat und Wein:** Eigentlich muss man nur darauf Acht geben, mit Essig, Salz und Zitronen sparsam umzugehen, dann passt beides klasse zusammen.

Jetzt gibt es neben knackigem Kopf- oder Feldsalat auch Muntermacher wie Löwenzahn, Brennessel, Rauke, Portulak oder jungen Spinat. Mit würzigem Bärlauch, frischer Kresse, Melisse, Dill und Schnittlauch übrigens ein tolles Gericht zur Frühlings-Entschlackung. Angemacht mit einem leichten Dressing aus gutem Weiß- und Rotweinessig, Schalotten, Salz, Pfeffer, Olivenöl und einer schnell selbst hergestellten Tomatenconsommé ein Gedicht! Dazu noch ein Baguette, ein junger Riesling oder leichter Weißburgunder ... Und morgen wieder Spargel!