



DAS HAUS DER GUTEN WEINE

no 6

Nov 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

### Im Fass: Die Ernte 2006



Die alte Weisheit, nach der man den Wein nicht loben sollte, bevor er im Fass ist, wirkt gegenüber den Gesetzen des Handels wie in Dauben geschnitzt: erstarrt und verstaubt. Für den richtigen Schwung in der Warenwirtschaft sorgt erst das Marketing: Worauf können wir uns heute schon freuen, morgen kaufen und genießen zu dürfen!

So schürten die Verbandspräsidenten der deutschen Weinwirtschaft die Neugier auf den Jahrgang 2006 bereits Anfang September mit einer erfreulichen Prognose: „Ein exzellenter Jahrgang steht wieder ins Haus“.

Dass so viel Enthusiasmus letztlich nur professioneller Fürsorge für ein Produkt entspricht, das es nötig hat, erkennt man jedoch schon, wenn man sich den Vegetationsverlauf der aktuellen Ernte genauer anschaut.

Dem Vegetationsjahr, das insgesamt durch ständige Wetterkapriolen gekennzeichnet war, setzte die Regenperiode ab Anfang September einen Schlusspunkt, der sich besonders verheerend auf die Ernte auswirkte: Gerade in der ent-

scheidenden Reifephase der Trauben ließ ein Zuviel an Feuchtigkeit die Beeren aufquellen und ihre Haut porös werden. Schnell wurde das Lesegut faul wie schon lange nicht mehr und die Winzer sahen sich gezwungen, den Rest ihrer Ernte möglichst rasch einzubringen. Vor allem qualitätsorientierte Winzer wurden dadurch doppelt belastet, denn sie haben durch den ertragsreduzierenden Rückschnitt der Reben am Anfang des Jahres und die Fäulnisausfälle jetzt weitere, gravierende Ernteeinbußen.

Mit einer Verknappung des Angebots an Weinen aus dem Jahrgang 2006 wird man demnach bei allen namhaften Winzern rechnen müssen. Verschärft wird dies dadurch, dass deutsche Weine auch international voll im Trend liegen, so dass wir mit unseren Dispositionen schon jetzt entsprechend darauf reagieren.

Dass der Jahrgang 2006 trotzdem „exzellent“ ausfallen kann, wollen wir für den einen oder anderen Wein hoffen. Aber ein Jahrgang gleicht nie dem anderen und schließlich trägt diese Individualität dazu bei, einen Produktionsprozess spannend zu halten, der wesentlich von natürlichen Umständen geprägt ist. Darin liegt das Geheimnis des Weins und man sollte nicht versuchen, dem aufgeklärten und mündigen Verbraucher mit Halbwahrheiten immer wieder etwas darüber vorzumachen.

### „Fest der Sinne“



Die riesige Resonanz auf unseren „**Großen Herbstabend**“ 2005 lässt ihn dieses Jahr in die zweite Runde gehen:

Unter dem Motto: „**Das Fest der Sinne**“ laden wir Sie am **Samstag**,

den **25.11.06**, wieder zu *dem* Tübinger Festabend ins **Restaurant Museum** ein.

Gemeinsam mit Familie Schmid erwarten wir Sie dort in den vorweihnachtlich geschmückten oberen Sälen zum kulinarischen Höhepunkt des Jahres.

Den ganz besonderen Glanz wird dem Abend **Natalie Lumpp** geben, die Star-Sommelière, deren Feinkost-Kolumnen und TV-Auftritte berühmt sind. Mit ihrem legendären und erfrischenden Charme kommentiert sie das Festmenü und die begleitenden Weine.

Der kulinarische Teil des Abends wird mit Musik der **Andreas-Schröter-Combo** untermalt. Wir freuen uns sehr, dass wir diese Vollblutmusiker engagieren konnten, die mit ihren Show-Einlagen und der schwungvollen Tanzmusik auch für den weiteren Verlauf gute Stimmung garantieren.

Wir freuen uns, wenn wir Sie wieder im Tübinger Museum begrüßen können, und auch darauf, dieses Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis für Sie zu gestalten.

Bitte entnehmen Sie das detaillierte Programm der Anlage zu dieser *Hauspost*.

### Bordeaux - Weinprobe



Einen weiteren Stammplatz hat bei uns die jährlich stattfindende **Herbst-Bordeaux-Weinprobe**.

Bereits unmittelbar nach Erscheinen der letzten *Hauspost* war sie jedoch restlos ausgebucht.

Wir bitten um Verständnis, dass wir die Teilnehmerzahl begrenzt halten müssen, bieten aber allen Gästen, die dadurch auf die Warteliste rutschten, eine Wiederholung der Probe im Februar 2007 an!

... bitte umblättern

## Alte Bekannte ...



... neu entdeckt: Einen Höhenflug ohnegleichen erfahren derzeit Weine aus Württemberg. Bei bedeutenden Preisverleihungen stehen die Winzer aus dem Ländle mit ihren Weinen zunehmend im Fokus des Interesses - anders als noch vor wenigen Jahren.

Das spiegelt sich, nicht erst seit heute, auch in unserem Sortiment wider: Seit Jahren treten wir für die zahlreichen namhaften Weingüter ein, die unsere Region zu bieten hat, und bauen unser Angebot ständig weiter aus.

Einer der bedeutenden württembergischen Erzeuger ist das **Weingut Dr. Baumann**. Hier zeigt sich exemplarisch, wie man es hierzulande versteht, innovativ mit Tradition umzugehen. Baumann verblüffte uns mit zwei Rebsorten, die bei uns fast schon von der Bildfläche verschwunden waren: mit Kerner und Schwarzriesling! Eigentlich gute Rebsorten, die in der Vinifikation jedoch häufig auf Masse getrimmt und mit Süßreserve verkleistert werden. Kein Wunder also, dass diese Rebsorten per se in Verruf kamen und die Nachfrage nach ihnen stark abnahm.

Umso mehr muss man anerkennen, dass es Baumann und der Schlosskellerei Affaltrach gelingt, mit dem neu vorgestellten **Pinot Meunier** (französisch für Schwarzriesling) und dem **Kerner Kabinett**, beide Jahrgang 2005, diese Sorten nicht nur zu rehabilitieren, sondern damit zu begeistern:

Beide Weine haben eine glasklare Frucht, geschliffene Säure und besitzen eine elegante, schwebende Länge am Gaumen. Dass der Kerner dabei nicht ganz trocken ausgebaut ist, stört uns in diesem Fall keineswegs, denn seine Säure gibt ihm eine harmonisch-belebende Struktur. Und was Pinot Meunier für ein fantastischer Wein sein kann, beweist er - wie in der Champagne, wo er für die Campagnerherstellung unerlässlich ist - jetzt endlich wieder in Württemberg.

## Schenken - und genießen!



Es ist wieder soweit: Ab dem **1. November** haben wir erneut unsere **große Präsenstschau** für Sie aufgebaut!

Auch dieses Jahr erwarten Sie fantasievolle Geschenksensibles zum Thema „**Wein und Genuss**“: gleich zum Mitnehmen - oder Sie lassen sich anregen und wir fertigen Ihre Geschenkidee mit Ihren individuellen Wünschen an. Beste Beratung garantiert!

A propos: Ab Anfang Dezember bieten wir für sämtliche Präsentvariationen zudem **frische Feinkost** an, deren Haltbarkeitsdatum bis über die Weihnachtsfeiertage hinausgeht ...

Um Ihre **größeren Präsentaufträge** wieder termingerecht per Postversand für Sie abwickeln zu können, bitten wir Sie um Ihre Orders bis spätestens zum 12. Dezember.

## Yecla - Neues aus Spanien!



Im Süden Spaniens, dem Yecla-Gebiet im Hinterland von Alicante, liegen die **Bodegas Castano**.

Ihre neuen Jahrgänge zeigten wir Ihnen bereits Mitte Oktober auf unserer Hausmesse - und auch an dieser Stelle wollen wir Sie noch einmal auf die außergewöhnliche Qualität dieser Weine hinweisen.

Zum einen präsentieren die Rotweine die Monastrell-Traube ausgezeichnet: Je nachdem, wie sie Castano ausbaut, ist ihre Frucht frisch und hat viel Biss oder sie ist samtig mit weicher Fassisstruktur.

Furore gemacht hat auch der weiße Macabeo-Chardonnay aus dem Jahrgang 2005: Wie sich bei diesem Wein Würze, Frische und Lebendigkeit mit einer erstaunlich milden Säure vereinen, ist einfach gekonnt!

Wenn man dann noch die günstigen Preise bedenkt ... Hier kommen nicht nur Spanien-Liebhaber voll auf ihre Kosten!

## Rezept des Monats



Was der Herbst wäre, wenn er ein **Menü** wäre und nicht nur eine Jahreszeit:

**Kürbisschaumsuppe und Lammhaxen mit Tomaten und Basilikum** (4 Personen).

### Zutaten (Kürbisschaumsuppe):

3 kleine Schalotten; **1 Scheibe roher Schinken**; 1 Löffel Butterschmalz; **700 g (Muskat-) Kürbis**; 1,5 l Rinderbrühe; **0,25 l Sahne**; Salz; **Pfeffer**.

### Zubereitung:

Feingehackte **Schalotten** und den in Streifen geschnittenen **Schinken** in **Butterschmalz** anschwanken, geschälten und in Würfel geschnittenen **Kürbis** zugeben, kurz dünsten, mit **Rinderbrühe** aufgießen und zugedeckt weichkochen. **Schinken** herausnehmen, die Suppe pürieren und **Sahne** zugeben. Abschmecken, passieren und vor dem Servieren schaumig aufschlagen und mit etwas **Kernöl** und gerösteten **Kürbiskernen** garnieren.

### Zutaten (Lammhaxen):

4 Lammhaxen; **Salz**; frisch gemahlener Pfeffer; **4 EL Olivenöl**; 800 g Eiertomaten; **100 g Zwiebeln**; 1 Lorbeerblatt; **1 Thymianzweig**; 5 Salbeiblätter; **2 Gewürznelken**; 1 Stück Ingwerwurzel.

**Für die Paste:** 50 g frischer grüner Speck; **1 Knoblauchzehe**; 1 Bund Basilikum; **je 1 Stück unbehandelte Zitronen- und Orangenschale**.

### Zubereitung:

Sehnen und Haut der **Haxen** entfernen. Mit **Salz** und **Pfeffer** einreiben. **Haxen** in großem Schmortopf in **Öl** rundum anbraten, danach zugedeckt im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 20 min. schmoren. **Zwiebeln** kleinwürfeln, **Kräuter** feinhacken und im Schmortopf glasig dünsten. **Tomaten** in Stücke schneiden, dazugeben und mit dem **Fleisch** zugedeckt 1 h fertiggaren - dabei ab und zu wenden und, falls nötig, mit Wasser übergießen.

Für die **Paste alle Zutaten** feinhacken, unter die Bratensauce rühren und für einige Minuten ziehen lassen.

Dazu servieren Sie nach Belieben Gratinkartoffeln oder halbbreite Nudeln.

### Der Wein:

**Pic Saint Loup**, Côteaux du Languedoc A.C., Cuvée Réserve von der Domaine Rouquet.

0,75 l

€ 4,90