



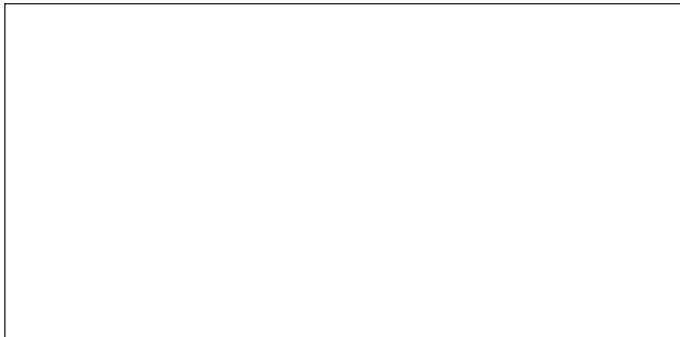
# Hauspost n° 7

November 2007



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

## Der Jahrgang 2007



Jetzt liegen sie vor, die offiziellen Marktdaten der Weinmosternte in **Italien**.

Und leider werden darin alle Befürchtungen der vorangegangenen Prognosen bestätigt. Besonders düster sieht es in **Süditalien** aus: Auf Sizilien, in Apulien und in der Region Basilikata führten Trockenschäden an den Reben zu 55 Prozent Ernteausfall.

In **Mittel- und Norditalien** ist die Situation weniger katastrophal: Die Ernteausfälle dort liegen bei etwa 10 Prozent - doch schon jetzt werden hier die massivsten Preiserhöhungen angekündigt.

Prognosen über die Preisgestaltung lassen sich weniger genau machen als über die Ernte - bereits in den letzten zwei Jahren konnte man sie oft nur schlecht nachvollziehen. Eine Schmerzgrenze ist eben eine Grenze und kein dehnbarer Begriff. Es wäre schade, wenn sie bald erreicht würde und das Weinland Italien, das immer noch eines der beliebtesten ist, nach und nach durch Alternativen ersetzt werden müsste. Solch ein Abschied wäre unrühmlich.

In **Deutschland** hat die Lese 2007 den Winzern hingegen volle Fässer bereitet und auch die Qualität des Leseguts stimmt höchst zuversichtlich. Nach dem ernteschwachen Jahrgang 2006 werden sich die Lieferbedingungen bei den besonders nachgefragten Rieslingen und Burgundersorten wieder entspannen können.

**Übrigens:** Einen Vorgeschmack darauf, was uns aus **Württemberg** erwartet, bietet Ihnen der erste 2007-er **Nouveau** als Cuvée bereits jetzt: Am **Freitag, den 16. November**, trifft er bei uns ein - und bis Samstag haben Sie zwei Tage Zeit, diesen Vorboten auf einen viel versprechenden Jahrgang 2007 bei uns zu probieren! Freuen Sie sich schon darauf, wir haben dazu Einiges für Sie vorbereitet ...

## Ciao Supertuscan



Zum elitären Kreis der großen Superweine aus der Toscana zählt auch Antinoris heillos überteuerter **Solaia**. Das angesehene italienische Weinmagazin „*Il Mio Vino*“ nennt den 2003-er in seiner September-Ausgabe „die große Enttäuschung für 97 Euro pro Flasche.“ Wir zitieren weiter: „Im Duft wirkt er ungezügelt. Zu stark im Vordergrund stehen die Vanilletöne aus dem Holzfass. Sie strömen so stark in die Nase, dass kaum Platz für andere Aromen ver-

bleibt (...) Nach einer kurzen Zeit entwickelt sich noch eine grobe Würznote, danach wirkt der Geruch wie bei einem Wischlappen (...) Im Geschmack wird er keineswegs besser.“

Unseren Weinfreunden sind wir diese Information schuldig. Und lassen sie unkommentiert stehen.

## Bordeaux-Probe



Endlich November! Ein ganzes Jahr mussten Sie warten - jetzt laden wir alle Freunde der großen Crus wieder zu unserer großen, beliebten **Bordeaux-Weinprobe** ein! Und auch dieses Mal können wir Ihnen eine außergewöhnlich spannende Weinprobe anbieten, denn unter dem Titel: **Bordeaux trifft Burgund** stehen sich die größten Weine gegenüber. Angestellt werden aus dem **Burgund**:

2000-er Pommard A.C., Hospices de Beaune / 2000-er Corton A.C., Grand Cru Renardes / 2001-er Clos de Vougeot A.C., 1er Cru, Clos de la Perrière, Domaine Bertagna / 1997-er Clos de Vougeot A.C., Domaine Jean Grivot / 1994-er Echezeaux A.C. „Grand Cru, Clos Frantin.

... und aus **Bordeaux**:

2004-er Château Lascombes / 2003-er Château Lynch-Bages / 1998-er Château Pontet Canet / 1998-er Château D'Armailhac / 1998-er Château Cos d'Estournel / 2000-er Château Sociando Malet / 1995-er Château Léoville las Cases.

**Freitag, den 23. November, um 19.30 h.** Zum Beginn dieser umfangreichen Weinprobe bieten wir Fingerfood zur Stärkung.

**Preis, all inclusive: € 75,-**

Da wir maximal 30 Personen für unsere Probe aufnehmen können, entscheidet, wie jedes Jahr, der Eingang Ihrer Anmeldung ...!

... bitte umblättern

## Einzigartiger Chilene



Nennen Sie uns inkonsequent: Zuerst trennen wir uns von immer mehr Weinen aus Übersee und jetzt werden wir doch rückfällig.

Aber anders als alle anderen überseeischen Weinbauregionen bietet Chile immer wieder überraschend gute Weine, die mit den besten aus Europa mithalten können. Deshalb findet auch der 2004-er **Encierra** der Bodegas Encierra jetzt seinen Platz in unserem Sortiment.

Diese Bodegas aus dem Colchagua Valley waren schon die Geburtsstätte des berühmten Los Vascos. Mit dem Encierra ist ihnen jetzt eine großartige Cuvée aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Syrah, Carménère und Merlot gelungen. Leider kommen nur 14000 Flaschen dieses einzigartigen, traditionell vinifizierten Weins jährlich auf den Markt.

Dieser Wein ist so dicht und tiefgründig im Körper, so schön von kräftigen Extrakten getragen und er präsentiert sich mit solch enormer Vielschichtigkeit und Würze am Gaumen, dass man diesem Wein viele weitere Freunde wünscht!

**Preis, 0,75 l € 17,85**

## Nachlese - 1



Wie gut Wein und Jazz miteinander harmonieren, haben uns die *Jazz- und Klassiktage* Mitte Oktober gezeigt. Das **Dizzy-Krisch-Trio**, großartig unterstützt durch Frau Höfler am Bass und Herrn Schumacher am Schlagzeug, machte bei uns Superstimmung und den Samstagmittag perfekt.

Unter dem Motto: „Den Mittag genießen wie in Südfrankreich“ passte alles: Locker-raffinierte Musik und die Weine der **Domaine de Nizas** aus dem Languedoc, präsentiert von Herrn Deniset. Le Mas Blanc und Rouge waren die Renner - vor allem zu dem sagenhaft günstigen Preis. Übrigens: Der Domaine de Nizas 2003 ist jetzt neu eingetroffen und wir stellen fest: das Weingut konnte sich nochmals steigern! Ein echtes Spitzengewächs aus Frankreichs Süden.

## Nachlese - 2



Ebenfalls gute Stimmung herrschte bei unserer **Hausmesse** am 19. Oktober. Wir bedanken uns an dieser Stelle bei den zahlreichen Besucherinnen und Besuchern sowie den teilnehmenden Weingütern sehr herzlich. Auch für die sehr kompetente Präsentation der Bordeaux-Weine durch den Weinexperten Henri Schimpf. Die Palette der präsentierten Weine reichte von reintonigen, filigranen Rebsortenweinen voller Eleganz bis hin zu fein abgestimmten, charaktervollen Cuvées aus sehr bekannten aber auch weniger bekannten Weinbauregionen. Die positive Rückmeldung ist für uns Ansporn, uns weiter auf die Suche zu begeben um viele herrliche Weine für Sie in die Vorauswahl zu nehmen.

## Neues aus Italien



Aus den Abruzzen kennen wir alle die Montepulciano-Traube. Aus ihr werden Weine unterschiedlichster Art gekellert. Jetzt bieten wir zwei Weine an, die diese Traube sowohl an der Basis wie an der Spitze hervorragend zur Geltung bringen. Der **Palio** von der Kellerei Citra ist ein herrlich fleischiger Wein, dessen Fülle, Charme und niedriger Preis bereits viele begeistert hat. Der im Barrique ausgebaute Spitzenwein **Cumaro** der Kellerei Umani Ronchi zeigt, welch riesiges Potenzial in dieser Traube steckt. Und ganz neu im Sortiment bei uns ist die Kellerei Casanova di Neri aus Montalcino. Erst vor gut dreißig Jahren gegründet, gehört sie inzwischen zu den Tipps der Region! Der 2005er **Rosso di Montalcino** ist ein großartiger Zweitwein des großen Bruders Brunello. Und den **Brunello** haben wir bewusst vom Jahr 2002 eingekauft, der bekanntlich als schwierig und nicht allzu groß gilt. Aber wieder einmal zeigt sich gerade in solchen Jahrgängen, was einen großen Winzer ausmacht. So können wir Ihnen für nur 25 Euro einen echten Spitzenwein dieser berühmten Weinregion anbieten. Unbedingt probieren!



DAS HAUS DER GUTEN WEINE

## Unser Rezept des Monats



... kommt wieder aus der eigenen Küche. Die Zutaten könnens schon fast allein - die Zubereitung ist umso leichter und ordnet sie zu einem wahren Gaumenschmeichler: **Jakobsmuschelragout auf Patnareis mit Garnelenschwänzen** (für 4 Personen).

### Zutaten:

400 g Jakobsmuscheln, **12 Garnelenschwänze**, 60 g Zwiebeln, **80 g Butter**, 1 TL Curry, **4 EL Sherry Fino**, 300 ml Sahne, **200 ml Hühnerbrühe**, 2 TL Chilisoße, **4 TL Mangochutney**, Salz, **Mehl**, 1 Banane, **30 g gehackte Pistazie**, 30 g gehackte Mandeln, **etwas Knoblauch-Kräuterbutter**.

### Zubereitung:

Die **Zwiebeln** feinhacken und in **Butter** bei mäßiger Hitze hell anschwitzen. Unter Rühren den **Curry** darüberstäuben, mit **Sherry** ablöschen. Einreduzieren lassen. Mit **Brühe** und **Sahne** aufgießen und kochend um ein Drittel weiter reduzieren. Dann **Mangochutney**- und **Chilisoße** dazugeben, mit **Salz** würzen und 5 min. weiterkochen lassen, bis die Soße sähmig geworden ist.

Abgetropfte **Muscheln** in Scheiben schneiden, in **Mehl** wenden und in **Butter** rundherum kurz anbraten. Die Soße durch ein Sieb passieren, gebratene Muscheln hineingeben und erhitzen. Geschälte **Banane** in Scheiben schneiden, ebenfalls in **Mehl** wenden und in **Butter** leicht anbräunen. **Garnelenschwänze** in die Pfanne dazugeben und mit **Kräuterbutter** anbraten. Das Muschelragout auf dem Teller anrichten, mit den Bananenscheiben und geschälten Garnelenschwänzen belegen und **Patnareis**, mit **Pistazien** und **Mandeln** bestreut, dazureichen.

### Der Wein:

**Vouvrey A. C., 2005, Domaine Goudrelle**. Ein vorzüglicher Sortenwein, gekellert und aus der herrlichen Chenin Blanc-Traube.

0,75 l

€ 9,40

P. S. : Den geplanten Artikel „*Weinbeurteilung, Teil 2*“ finden Sie in der nächsten *Hauspost* ...