



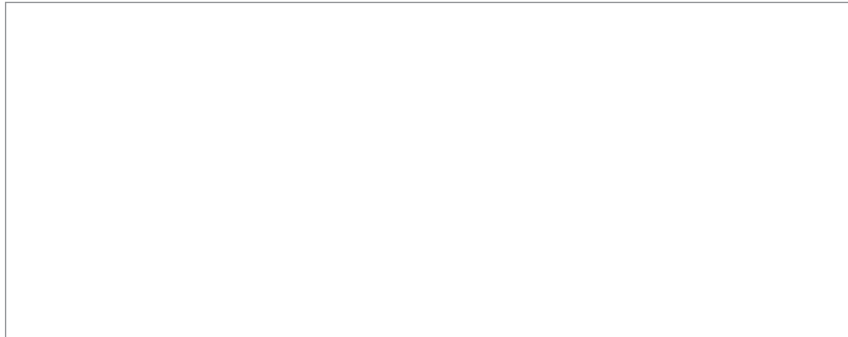
WEIN-BAUER GMBH · SCHAFFHAUSENSTR. 109 · 72072 TÜBINGEN

FON 07071 - 33089 · FAX 07071 - 33752

ab 7.11. : MO - FR 10-19h

SA 9-16h

www.wein-bauer.de · info@wein-bauer.de



Der neue Wein-Bauer

Noch Baustelle- doch bald ist es so weit. Eröffnung: 7.11.09!

Wir schaffen das! Seit Monaten laufen die Arbeiten an unserem neuen Haus in der Schaffhausenstraße 109 auf Hochtouren. Gleich neben TÜV und Zondler Früchte haben wir uns, nur ein paar Ecken weiter, nach umfangreichen Planungen und Umbaumaßnahmen, endlich die Räume maßgeschneidert, wie wir sie uns für einen zukunftsweisen den Weinfachmarkt vorstellen.

Am Samstag, den 7.11.2009, feiern wir die Eröffnung! Exklusiv mit unseren Hauspost-Kunden.

Von 10 - 16 Uhr starten wir unseren neuen Wein-Bauer mit Ihnen unter dem Motto: „Wein-Bauer wird noch mehr Wein-Bauer!“

Was ist Neu am Wein-Bauer?

Wie gewohnt, finden Sie bei uns eines der **umfangreichsten Wein-Angebote Süddeutschlands** - jetzt noch stärker erweitert!

Auch unser **Angebot internationaler Spirituosen** haben wir vergrößert.

Neu ist unsere vorzüglich ausgesuchte **Feinkostabteilung**.

Extra für unsere kostbarsten Weine und Champagner haben wir einen **Klimaraum** eingerichtet.

Neu sind auch die **Verkostungszone**, in der Sie Weine in Ruhe probieren können, ein **Weinproben-**

und Schulungsraum für unsere geführten Weinproben und zahlreichen Fach-Veranstaltungen, sowie ein kleines, toll ausgestattetes **Bistro**, in dem wir kleine Schmankerln anbieten.

Kurzum: Einkaufserlebnis pur mit klasse Beratung!

Weingut Juliusspital, Würzburg. Natürlich können Sie die Weine der Winzer an unseren Ständen auch verkosten.

In unserer Feinkostabteilung finden Sie den Verkostungsstand vom **Forellenhof Rössle** aus Honau, mit tollen Lachsforellen-Variationen.



Wir schaffen das: Die Baustelle am 13.10.2009

So feiern wir am Samstag:

Wir empfangen Sie mit einem Glas Sekt Baumann Riesling Brut und kleinen Leckereien aus unserer Feinkost-Abteilung.

Feiern Sie mit uns und den **Top-Winzern** aus folgenden Häusern: Weingut Herzog von Württemberg. Weingut Bercher, Burkheim.

Unser **Eröffnungsangebot** machen wir mit den vorgestellten Weinen der beteiligten Winzer (s.o.):

„12 kaufen, 11 zahlen!“ Bei geschlossenen 6-er-Kartons bezahlen Sie nur elf der zwölf Flaschen.

Feiern Sie mit uns! Wir freuen uns auf Sie! Ihr Wein-Bauer-Team

**Die Eröffnung geht weiter!**

Und zwar bis zum folgenden Wochenende, mit einer ganzen Reihe von Veranstaltungen:

Am **Mittwoch, den 11.11. 2009**, beginnt die **offizielle Eröffnung** mit einer großen Darstellung von Wein-Bauer in den **Printmedien**.

Von **13 - 19 Uhr** stellt Ihnen dann **Markus Kehrer**, der junge, hochkreative Kellermeister von der Schlosskellerei Affaltrach und dem Weingut Dr. Baumann seine Wein-Kollektion bei uns vor: Ausgezeichnete Cuvées, deren harmonische Stilistik klar darstellen, welch wunderbares Potenzial in heimischen Weinen steckt.

Angebot, Weingut Dr. Baumann: Muskateller, 2007

0,75 l € 3,88

Fleiner Kirchweinberg, 2007

Schwarzriesling, Spätlese.

0,75 l € 3,98

Fleiner Kirchweinberg, 2007

Samtrot, Spätlese.

0,75 l € 3,98

Mundelsheimer Schalkstein, '07

Trollinger, trocken.

1,0 l € 3,78

Am **Donnerstag, den 12.11. 2009**, ist der Traditionalist unter den deutschen Top-Winzern bei uns zu Gast: **Von 13 - 19 Uhr** stellt Ihnen **Jürgen Ellwanger** aus dem Remstal seine Weine, die höchstes Ansehen bei unseren Kunden genießen, persönlich vor!

Unser **Highlight** folgt am **Freitag, den 13.11. 2009, um 19.30 Uhr:**

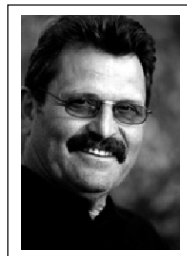
Zwei Stars der internationalen Wein-Szene treffen aufeinander - und da dürfte es knistern. Denn beide Winzer sind grundverschieden - im Typ und auch in ihrem Umgang mit Wein. Beide kennen den Wein, wie man sich nicht besser mit ihm auskennen kann - und beide

vertreten ihre Position mit großer Überzeugung!

Elisabetha Foradori aus Mezzolombardo im Trentin, die wir Ihnen bereits in unserer letzten *Hauspost* vorgestellt haben (s. *Hauspost* Nr. 5, September 09: „Neuzugänge“), können Sie endlich persönlich kennen lernen.



Sie schaffte es, entgegen jeder Lehrmeinung und mit langjähriger Ausdauer, die lange vergessene, einheimische Rebsorte *Teroldego* erfolgreich wieder anzubauen und weltberühmt zu machen.



Ernst Dautel und seine Weinkollektionen sind legendär. Sie kennen sie schon seit Jahren bei uns. Auch persönlich konnten Sie ihn in den vergange-

nen Jahren hier immer wieder antreffen. Einer der ganz großen „Württembergler“.

Beide führen gemeinsam durch eine Weinprobe, die unglaublich unterhaltsam werden wird. Denn, bei aller Unterschiedlichkeit dieser beiden Größen - sie verstehen sich hervorragend!

Nur mit **Voranmeldung** bis zum 10.11.09.

Preis: € 29,- inklusive Weine und Imbiss.

Am **Samstag, den 14.11. 2009**, stellt Ihnen dann von **10.30 - 16 Uhr** die **Pastetenmanufaktur „Frischkost“** aus Willstätt / Kehl feinste Pasteten zur Verkostung vor - sozusagen *die* Pasteten-Spezialisten

und Elsässer auf dieser Seite des Rheins ...!

Dazu präsentieren Ihnen das **VdP-Weingut Bassermann-Jordan** aus Deidesheim / Pfalz und das **Weingut Schwörer** aus Durbach / Baden ihre hoch angesehenen Weinkollektionen.

Zu allen unseren Veranstaltungen sind Sie herzlich eingeladen!

... Und weiter!

Zukünftig werden wir Ihnen noch mehr Veranstaltungen anbieten.

Ihr großes Interesse am Wein, das Sie uns über viele Jahre immer wieder beweisen, bestärkt uns darin, Wein-Bauer für Sie zu einem Platz zu machen, an dem Sie alles über Wein erfahren können:

Hautnah und direkt vom Winzer, in Weinproben, die „große“ Weine kritisch unter die Lupe nehmen und erstaunliche Entdeckungen unter den „kleineren“ machen.

Oder in Seminaren, Ausflügen und Veranstaltungen rund um Wein, Genuss, Kultur.

Am **20. und 21.11.2009** zum Beispiel veranstalten wir, in Zusammenarbeit mit der französischen SOPEXA, eine **offene Bordeaux-Weinprobe**, in der Weine aus dem Médoc und Crus aus St. Emillion zur Verkostung bereitstehen.

Am **Freitag, den 20.11., von 16 - 19 Uhr** und **Samstag, den 21.11., von 11 - 16 Uhr**. (o. Anmeldung / € 10,-)

Und am **Freitag, den 27.11.**, um **19.30 Uhr**, der **Spanien-Abend**: Während einer tollen **Rotweinprobe** mit Tapas aus unserer Bistrotküche erleben Sie *den* Klassiker unserer *Hauspost*-Jahrgänge 2008 bis 2009, den Pilgerbericht vom Jakobsweg. Thomas Baumann und Bernhard Bauer: „**Ich bin dann mal weg ...!**“ **Live!**

Bitte anmelden! Preis: € 29,- (all inkl.).



Die Ernte 2009



Die Ernteprognosen für das Jahr 2009 sind überholt und stellten sich in Deutschland, aber auch in anderen wichtigen Weinbauländern Europas, als zu optimistisch heraus, besonders, was die Erntemenge betrifft.

Diese Voraussagen wurden Mitte August veröffentlicht, als nach katastrophaler Blüteperiode sich das Blatt endlich zu wenden schien und ein verheißungsvoller Spätsommer noch alles retten sollte ...

Davor jedoch sorgte in **Deutschland** kühles, regnerisches Wetter für verrieselte Blüten, also für einen ungewöhnlich hohen Verlust der Blüten, was, logisch, zu Ertragsminderung führen muss.

Der feuchte Sommer begünstigte dann mancherlei Krankheiten der Pflanze, angeführt vom gefürchteten Mehltau. Und zuletzt verhagelte es in einigen Regionen die Beeren, besonders schwer um Meersburg am Bodensee.

Als sich Mitte August eine lang anhaltende Schönwetterperiode abzeichnete, bewirkte die auch den erwünschten Anstieg der Mostgewichte, doch setzte sie sich fort als ausgedehnte Trockenzeit, die nur sehr geringe Mostausbeuten zuließ. Nach Rückfragen bei unseren Winzern wurde einheitlich von hohen Mostgewichten berichtet, bei einem bis zu 40 Prozent gesunkenen Ertrag, vor allem bei den roten und weißen Burgundersorten.

Aber auch die Rechnung der benachbarten Weinnationen ging dieses Jahr nicht auf.

In **Frankreich** wird zwar von ausgezeichneten Qualitäten gesprochen, doch auch hier konnte nur eine unterdurchschnittliche Ernte eingebracht werden. In **Bordeaux** jedenfalls freut man sich über den ausgezeichneten Gesundheitszustand der Trauben sowie deren hervorragende Ausreifung. Auf die im Frühjahr offiziell startende Sub-

skriptionskampagne darf man also schon gespannt sein, die mit diesen Aussagen schon jetzt angefeuert wurde.

Ähnlich wie in Deutschland und Frankreich wird auch in **Italien** die Ernte als qualitativ sehr hochwertig eingestuft, doch auch hier gab es, in einigen Regionen zumindest, schwere Einbußen in der erzielten Menge der Weintrauben.

Was die **Preise** angeht, wagen auch wir eine Prognose: Nach unseren Erfahrungen mit ähnlich verlaufenen Jahrgängen und unter Berücksichtigung des Weinmarkts und seiner heutigen Gegebenheiten müssten die Preise in Deutschland, trotz der verringerten Mengen stabil bleiben. Bei Weinen aus Italien, Frankreich und Spanien dürften sie sogar leicht zurückgehen ...

Jedoch mahnen die Winzer, dass sie keine Top-Weine erzeugen können, wenn die Preise dafür nicht eingespielt werden können. Auch da ist was dran. Wetter hin oder her.

Spanien: Monastrell



Spanische Weine werden, nicht nur hierzulande, immer beliebter.

Das liegt sicher an den beiden berühmten spanischen Rebsorten *Tempranillo* und *Garnacha*, die heute so gut angebaut werden, dass sie das lang abseits liegende, größte Anbaugebiet der Welt, zu neuem Glanz verholfen haben.

Immer häufiger taucht daneben die *Monastrell* auf, die am meisten einheimische, weil älteste Rebsorte Spaniens, die übrigens großflächig auch in der Provence wieder angebaut wird, nachdem sie, wegen jener alten Mehltau-Geschichte in Frankreich, von robusteren Sorten abgelöst wurde und heute als Basis aller guter Roséweine neu aufgelebt wird.

Ihren Ursprung vermutet man in

der D.O. Jumilla in der südspanischen Region Murcia, wo sie auch heute noch die Hauptrebsorte darstellt. Ihr Name ist vermutlich arabisch abgeleitet von der „Stadt mit hohen Mauern“, Jumilla.

Und hier ist sie bestens aufgehoben. Die Sorte Monastrell verträgt sehr hohe Temperaturen, geringe Feuchtigkeit und nährstoffarme, karge Böden - andererseits ist sie sehr empfindlich gegenüber Winterkälte.

Die Traube ist dickschalig und hat in der Erntezeit eine intensive, violett-schwarze Farbe. Ihr Fruchtfleisch dagegen ist hell, doch kräftig in seiner Konsistenz. Niedrige Erträge vorausgesetzt, erzeugt sie genügend Fruchtsäure und einen ausgeglichenen PH-Wert.

Die Weine haben füllige Aromen von Kirschen, reifen Pflaumen und Brombeeren, die würzigen Noten erinnern an Lavendel und Lakritze. Auch die meist süßliche Tanninstruktur ist oft gut ausgeprägt.

Einen sowohl beispielhaften als auch erstklassigen Monastrell bieten wir Ihnen vom **Weingut Castaño** aus der D.O. Yecla an, das wir Ihnen bereits in unserer *Hauspost* Nr. 4, vom Juni 2009, vorgestellt haben. Ein wahnsinniges Preis-Genuss-Verhältnis!

Castaño Monastrell tinto

0,75 l

nur € 5,50

Madiran, Cru du Paradis



Neu für Sie entdeckt und gleich in unsere Liste aufgenommen haben wir die Weine aus dem Madiran.

Dieses kleine Anbaugebiet im äußersten Südwesten Frankreichs umfasst nur 1500 Hektar und liegt wunderschön zwischen den beiden Départements Hautes Pyrénées und Pyrénées Atlantique.

Obwohl das Madiran eine lange Weinbaugeschichte hat, wurden erst in den 70-er Jahren die ur-



sprünglichen Rebflächen wieder neu bepflanzt, nachdem eine Reblaus-Invasion die gesamte Bestockung vernichtete, wovon sich die Region über viele Jahrzehnte nicht mehr erholte.

Um die alte Tradition wieder fortzusetzen, pflanzte man die Rebsorte **Tannat** an. Natürlich war man sich bewusst, dass diese Sorte äußerst tanninreich ist, weshalb man gleichzeitig auch Cabernet Franc und Merlot anbaute, die in Cuvées eingesetzt werden.

Traditionell sah man sich im Madiran immer in Konkurrenz mit Bordeaux, noch aus Zeiten, als Bordeauxweine mit denen aus dem Madiran angereichert wurden. Und so setzte man später auch wieder auf Qualität und begrenzte, nach A.C.-Statuten, die Erntemenge auf 60 Hektoliter pro Hektar.

Doch die Tannat ist eine sehr anspruchsvolle Traube. Ihre dickschaligen Beeren verlangen eine lange Reifezeit und somit viel Laubarbeit während ihrer Vegetation. Und seit es die Madiran-Winzer auch geschafft haben, die geballte Tanninstruktur des Tannat zu bändigen, haben sie mit ihren herrlich gehaltvollen, langlebigen Weinen endlich den verdienten Erfolg.

Doch leider ist der Ertrag nur gering. Probieren Sie deshalb unbedingt unsere Tannat-Entdeckung - ein Geheimtipp! Ein Rotwein, der Sie begeistern wird - weit entfernt von jeder Uniformität! Noch dazu, auch er, in einem außerordentlichen Preis-Genuss-Verhältnis:

Madiran A.C., Cru du Paradis.
Domaine J. Maumus, St.-Lanne.
0,75 l € 8,30

Prosecco unter Schutz



Endlich! Am 17. Juli 2009 wurde durch Verordnung des Landwirtschaftsministeriums in Rom das Hügelgebiet zwischen Conegliano und

Valdobbiadene zur D.O.C.G.-Produktionszone erklärt. Das restliche Produktionsgebiet, bisher: Prosecco I.G.T., erhielt den Status D.O.C. Mit dieser Vereinfachung - das fehlende „G“ steht für: *Denominazione di Origine Controllata e Garantita* - soll der massenhaften Produktion von „Prosecco tedesco“, „Deutschem Prosecco“, vor allem durch namhafte Discounter-Ketten, endlich ein Ende bereitet werden. Auch Billigprodukte, wie *Verduzzo-Prosecco* und hippe Promi-Brause mit Goldkragen verdienen künftig nicht mehr, unter dem Markennamen *Prosecco* verkaufen zu können. Lesen Sie dazu bitte folgenden Bericht aus der Zeitschrift *Merum*, der uns heute erreichte:

„Rom, 17. Juli 2009: Prosecco: Abfüllung nur noch in Italien.

Die jahrelange Marktüberschwemmung von in Deutschland abgefülltem Discounter-Prosecco zu Dumpingpreisen hat ein Ende. Laut neuem Produktionsreglement darf Prosecco nur noch in folgenden fünf norditalienischen Anbaugebieten versektet und abgefüllt werden: Conegliano-Valdobbiadene: D.O.C.G. / Veneto, Treviso, Friuli, Trieste: D.O.C.

Denn: Prosecco ist laut Dekret (...) ab diesem Datum nicht mehr der Name einer Traubensorte, sondern der eines Produktionsgebiets! Die Traubensorte heißt neu: Glera!

Einen I.G.T.-Sortenwein namens Prosecco wird es nicht mehr geben. Italienischen und ausländischen Abfüllern außerhalb des Produktionsgebiets bleibt freigestellt, Glera-Grundwein zu erwerben, zu versektieren und als „Glera I.G.T. (Frizzante, Stillwein oder Spumante) abzufüllen.“

Merum-Redaktion, 8. August 2009
www.merum.info

Unser Tipp: Le Manzane, Extra Dry, D.O.C.G. - Der Prosecco!
0,75 l € 7,90

Unser Rezept des Monats



Wir lassen's uns kochen - nach dem Umzug - als Belohnung!

Kalbsrouladen gefüllt mit Parmaschinken & Gemüse-Kräuter-Risotto auf Paprikaragout.

Zutaten (für 4 Personen, Zeit: 1h, 20 min.!):

4 Kalbsrouladenscheiben à 150 g aus der Oberseite, **Salz**, Pfeffer, **4 EL Olivenöl**, 1 EL Schalottenwürfel, **60 g Staudenselleriewürfel**, 60 g Möhrenwürfel, **120 g Vialone-Reis**, 140 ml Kalbsfond, **5 cl Sahne**, 1 Msp. fein geriebener Knoblauch, **1 TL fein gehackte Thymian-, Oregano- und Basilikumblätter**, 120 g hauchdünn geschnittener Parmaschinken, **30 g Butter**.

Paprikasoße: 1 rote, gelbe und grüne Paprikaschote, **1 Schalotte**, 1 EL Olivenöl, **100 ml Kalbsfond**, 100 ml Sahne, **1 Msp. geriebener Knoblauch**, Salz, Pfeffer, 40 g Butter, **2 EL geschlagene Sahne**.

Zubereitung:

Rouladenscheiben weichklopfen, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.

Im Topf in **2 EL Olivenöl Schalotten** andünsten, **Reis** kurz darin anschmoren, **Gemüse** untermischen und den **Fond** aufgießen. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen und bei schwacher Hitze 15 min. ausquellen lassen. Dann **Sahne, Knoblauch** und **Kräuter** untermischen. Etwas auskühlen lassen.

Rouladenscheiben mit Parmaschinken belegen, **Reismasse** dünn aufstreichen, von der Schmalseite aufrollen und mit Holzspießchen feststecken. Backofen auf 200 °C vorheizen.

Olivenöl in der Pfanne erhitzen, **Rouladen** rundum anbraten und im Backofen 10 - 15 min. unter Begießen mit Bratfett braten.

Ragout: **Paprikahälften** säubern und mit **Schalotte** kleinwürfeln, sachte in **Olivenöl** anschmoren, **Kalbsfond** zugießen, mit **Salz, Pfeffer, Knoblauch** würzen, garen. **Sahne** einrühren, bei starker Hitze einkochen, **Butter** einschwenken. Vor Servieren geschlagene **Sahne** unterziehen.

Kalbfleischröllchen aus dem Ofen nehmen, Fett abgießen, **Butter** aufschäumen und Rouladen darin durchschwenken.

Ohne Spießchen auf Paprikaragout anrichten.

Der Wein:

St. Laurent "Altenberg", Weingut Roman Pfaff: Samtig, weich, tiefgründig! Animierende Würze.
0,75 l € 15,80