



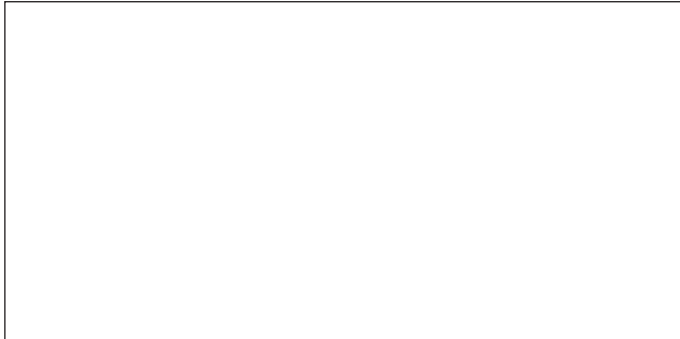
# Hauspost n° 6

Oktober 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

## Neue Deutsche Welle



Gute Aussichten: Der neue Jahrgang 2007 ist zwar noch nicht komplett gelesen, aber aus den deutschen Anbaugebieten kommen nur positive Aussagen, was die Erwartungen an Qualität und Quantität betrifft.

Auch was wir bei unseren Weinbergsbegehungen in Augenschein nehmen konnten, stimmte uns sehr optimistisch. Wir wollen zwar keine Vorschusslorbeeren verteilen, doch schon allein der gute Gesundheitszustand und der hervorragende Reifegrad des Leseguts, von dem wir uns unter anderem in Baden überzeugen konnten, lässt für uns den Schluss zu, dass wir vor allem ausgezeichnete weiße und rote Burgundersorten erwarten können. In Anbetracht der derzeitigen Verknappung des Angebots weißer Burgundersorten, könnte endlich wieder eine Entspannung auf dem Markt eintreten - was sich nicht zuletzt auch auf die Preisgestaltung auswirken wird.

Wenn die Entwicklung der Rieslinge ähnlich gut verläuft, wird jene Entspannung noch spürbarer: Denn

hier führten in den letzten Jahren nicht nur problematische Wetterverhältnisse zu Ertragsreduzierungen - besonders der weltweite Hype um die edelste deutsche Weinsorte verknappte das Angebot auf dem heimischen Markt noch weiter. So verbindet sich mit dem Jahrgang 2007 die Hoffnung, dass die Liebe zu deutschem Wein überall auf der Welt wieder voll ausgekostet werden kann.

## Neuer Südtiroler



Von den aktuellen Jahrgängen, die uns der Südtiroler Spitzenwinzer **Alois Lageder** anzubieten hat, sind wir derart begeistert, dass wir die Anzahl seiner Weine in unserem Sortiment sofort stark erhöht haben.

Neben wunderbaren klassischen Rebsortenweinen wie Sauvignon, Pinot Grigio und Merlot haben insbesondere seine Lagenweine von den stark kalkhaltigen Böden des Magreider Schuttkegels eine Lebendigkeit, Transparenz und Raffinesse, dass es eine wahre Freude ist, diese Weine zu genießen. Hier zahlt sich die kompromisslose Arbeit in Weinberg und Keller aus, die seit Jahren mit ökologischem Sachverstand auf hohem Niveau durchgeführt wird.

Wir freuen uns, dass die Kellerei ihre Weine auf unserer **Hausmesse** vorstellen wird (s. U.: *Herbstfestival*).

## Herbstfestival



Am **Freitag, den 19. Oktober**, von **16 - 22 h** ist es wieder soweit: Auf zu unserer großen, jährlichen

### Herbstmesse!

Hier bei uns können Sie ganz in Ruhe eine Vielzahl ausgezeichnete Weine probieren.

Ein Schwerpunkt unseres Programms wird ein Querschnitt guter Bordeaux-Weine sein, den Ihnen der angesehene Weinexperte **Henri Schimpf** präsentieren wird (siehe dazu auch folgenden Artikel). Schimpf ist unter anderem Weinseminarleiter der französischen SOPEXA und geradezu prädestiniert, komplizierte Marketingsysteme wie im Fall der Bordeauxweine zu durchleuchten und dabei wahre Entdeckungen zu machen.

Aber auch Kellereien aus Württemberg, Baden, Pfalz, Südtirol und Spanien bieten spannende Neuigkeiten sowie bewährte Qualitäten. Freuen Sie sich mit uns auf diese Herbstmesse. Dort schauen wir wieder ganz konzentriert dahin, wo auf der internationalen Weinszene wirkliche Entdeckungen gemacht werden können!

Weitere Informationen zur *Hausmesse* finden Sie auf unserer Beilage zu dieser *Hauspost*.

## Bordeaux



Nach wie vor leidet Bordeaux unter dem Image, generell teuer und geprägt von Preisschwankungen auf dem börsenähnlichen Primeur-Markt zu sein.

Vergessen wird dabei aber die Tatsache, dass dieser Markt zwar eigene Gesetze hat, aber nicht mehr

... bitte umblättern

als fünf Prozent des Bordeauxwein-Angebots ausmacht. Dagegen sind die Preise der übrigen Weine, die mit 95 Prozent den Großteil der Gesamtproduktion der Region stellen, seit über zehn Jahren stabil geblieben.

„Bordeauxweine sind teuer“ – bei dieser Aussage handelt es sich also ganz klar um ein Vorurteil. Die Mehrheit der Bordeaux' wird auch in Zukunft erschwinglich bleiben und ein höchst interessantes Preis-Genussverhältnis bieten.

Wie Sie zum Beispiel auf unserer letzten großen Bordeaux-Jungweinprobe im März feststellen konnten, gibt es unter den kleineren und mittleren Weinen einige Überraschungen: Auch hier findet man dieselbe fruchtbetonte Frische und Mineralität, die Perfektion in der Reife und die homogen-schmeichelnde Nachhaltigkeit - eben alles, was einen Bordeaux so einmalig macht (s. a. *Hauspost 2 / 2007*).

Lassen Sie sich beraten: Auf unserer Hausmesse, unseren nächsten Weinproben oder einfach bei Ihrem nächsten Einkauf: Ohne Tipps und Erfahrung wirds im Bordeaux eben doch kompliziert - oder teuer!

## Jazz & Wein!



Am **Samstag, den 13. Oktober** swingt wieder ganz Tübingen - und *Wein-Bauer* swingt mit: **Ab 11 h** jazzt

bei uns das **Dizzy-Krisch-Trio!** Unter dem Motto: „*Jazz und Savoir-vivre*“ wird Ihnen Herr Deniset von der **Domaine de Nizas** dazu die typisch fruchtigen Weine aus dem Languedoc vorstellen.

Treffen Sie sich bei uns mit Ihrer Familie, Ihren Freunden so, wie man es in Südfrankreich macht: Mit schönem Wein, provençalischem Brot und Oliven. Und bei hinreißender Musik. Locker, ungezwungen, Tisch an Tisch. Und genießen Sie mit allen Ihren Sinnen!

**Eintritt frei!** Diese Veranstaltung dauert bis etwa 14h.

**Übrigens:** Mit seinem *Wide-Open-Projekt* tritt Dizzy Krisch auch bei den **Tübinger Jazz- und Klassiktagen** am Samstag, den 20.10., um 21h im **Hauptbahnhof Tübingen - Gastronomie und Kultur** auf.

## Die Weinbeurteilung - I



Wein zu prüfen und zu beurteilen ist gar nicht so schwer, wie oft gemeint wird. Im Gegenteil: Wer genau hinsieht, hat den ersten Schritt einer Degustation - das „Besichtigen“ des Weins - bereits getan und damit wertvolle Informationen über den Wein gesammelt! Hier einige Grundtipps:

Zunächst unterzieht man den Wein beim Einschenken einer Sichtprüfung. Sie beobachten den Wein, während er in das Glas eingeschenkt wird. Jetzt können Sie schon erkennen wie dick- oder dünnflüssig er in das Glas fließt und ob es sich dabei um einen leichten oder um einen schweren, körperreichen Wein mit guten Extrakten handelt.

Das Glas heben Sie dann in Augenhöhe gegen das Licht, um zu sehen, ob der Wein klar und sauber ist oder ob er Rückstände oder Trub enthält - was auf Fehler schließen kann. Ausnahmen sind allerdings alte, gereifte Weine, die immer Depot angesetzt haben und beim Bewegen der Flasche den Trub aufwirbeln.

Das Glas wird in der Sichtprüfung dann um 45 Grad geneigt und vor einen möglichst weißen Hintergrund gehalten. So erkennt man die Intensität der Farbe: Ist sie beim Weißwein blass, handelt es sich fast immer um einen jungen, leichten Wein. Hat die Farbe einen gelblichen bis goldfarbenen Ton, ist der Wein reifer.

Junge Rotweine haben in den ersten ein bis zwei Jahren eine leicht violette Färbung. Mit zunehmender Reife ändert sich die Farbe des Weins zu einem kräftigen Rubinrot. Zeigt er dazu noch einen braunen oder bernsteinfarbenen Farbton ist der Rotwein in voller Reife.

Beim anschließenden Schwenken des Glases mit dem Wein entstehen an der Innenseite des Glases Schlieren und Tropfen (Tränen). Je Dichter die Schlieren und je langsamer die Tränen nach unten sinken, desto alkoholreicher ist der Wein. Er besitzt mehr Glycerin und Zucker und ist somit wesentlich konsistenter.

Lesen Sie in der nächsten *Hauspost: Teil II - Die Geruchsprüfung*.



DAS HAUS DER GUTEN WEINE

## Unser Rezept des Monats



Wenn dr Schwob Essaganga well, no richtig: Das Restaurant **Tübinger Wurstküche** kanns halt: **Wildschweinragout mit Spitzmorcheln** (für 4 Personen).

### Zutaten:

1 Kg Wildschweinfleisch aus der Keule, **1/2 l kräftiger Lemberger**, Pfefferkörner, **Thymian**, Rosmarin, **1 Lorbeerblatt**, 1 Stange Staudensellerie in Scheiben geschnitten, **4 EL Butter**, 2 kleine, gewürfelte Zwiebeln, **100 g gekochter Bauchspeck**, klein gewürfelt, Salz, **Pfeffer**, 100 g gekochte Spitzmorcheln, **1 EL Mehl**, 200 ml süße Sahne, **1 Straußchen glatte Petersilie**.

### Zubereitung:

**Wildschweinfleisch** in kleine Würfel schneiden. Mit **Rotwein, Pfefferkörnern, Thymian, Rosmarin**, dem **Lorbeerblatt** und **Staudensellerie** über Nacht marinieren.

Aus der Marinade nehmen und gut abtropfen lassen. Marinade beiseite stellen. **3 EL Butter** in großem Topf erhitzen, **Zwiebeln** und **Bauchspeck** darin glasig anschwitzen. **Wildschweinfleisch** zufügen und bei starker Hitze rundum braun anbraten. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.

Rotweinmarinade nach und nach dazugießen und das Fleisch zugedeckt 2 h schmoren lassen.

Inzwischen **Spitzmorcheln** in etwas Wasser einweichen, putzen und waschen. Einweichwasser durch eine Filtertüte abseihen. **1 EL Butter** in der Pfanne erhitzen, **Mehl** darin anschwitzen. Wildschweinragout damit abbinden. Dann die **Spitzmorcheln** mit dem Einweichwasser zufügen und 5 min. köcheln lassen. Ragout mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken und mit **Sahne** verfeinern.

Dazu Spätzle und Preiselbeeren: Guten Appetit!

**Tübinger Wurstküche**, Am Lustnauer Tor 8, 72074 Tübingen. Täglich 11 - 24 h.

Telefon: 07071 9275-0, Fax: 07071 9275-32

info@wurstkueche.com

### Der Wein:

**Maulbronner Eilfingerberg**, Lemberger Kabinett trocken. VdP-Weingut des Hauses Württemberg. **0,75 l € 9,90**