



DAS HAUS DER GUTEN WEINE

no 5

Sep 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

Roséweine auf Erfolgskurs



Noch vor wenigen Jahren wurde Roséwein oder Weißherbst allenfalls als „Sommerwein“ akzeptiert.

Eingefleischte Rotweintrinker achten ihn noch immer als Zwitterwein ohne eigenen Charakter. Und obwohl er auch in Fachkreisen bis heute kaum Beachtung gefunden hat, entwickelte sich Roséwein zunehmend zum Gesellschaftswein mit Lifestyle-Qualitäten.

Dieser Platz wird dem Roséwein auch weiterhin sicher sein, weit davon entfernt, nur als kurzlebige Modeerscheinung dem Zeitgeist zu gehorchen.

Denn Rosé ist mehr als nur eine Marke - er ist überraschend mehrschichtig: Einerseits ein einfacher, unkomplizierter Zechwein von geradezu hedonistischer Freude, sich allem anzupassen, sei es einem Barbecue oder einem Picknick - stets ist er zum sofortigen Genuss bereit. Andererseits passt ein guter Rosé als neutraler Menubegleiter auch zu den feinsten Speisen.

Seine Farbskala reicht von hellem Lachsrot bis Dunkelrot. Die Tradition der Roséweinbereitung ist in Frankreich, besonders in der **Provence** am ältesten. Und nirgendwo

sonst bringen Erfahrung und ausgesuchte Rebsorten einen heller strahlenden Roséwein hervor als dort. Weine aus der Provence sind für uns, neben einem *Tavel* oder *Sancerre*, die Favoriten, wenn es um einen guten Rosé geht.

Am Rande sei bemerkt, dass sich die Farbgebung eines Roséweins auch auf den Verkauf auszuwirken scheint: Je heller, desto fruchtiger und sympathischer wirken diese Weine auf den Verbraucher.

Aber auch Roséweine aus **Italien** haben mächtig aufgeholt! In ihrer Farbe präsentieren sie sich etwas dunkler, verlieren aber nicht an Frische.

Ein absoluter Renner wurde bei uns zum Beispiel der *Chiarretto del Garda* der Azienda Provenca: ein leuchtend farbiger Rosé, der sich durch enorme Frische auch in der Top-Gastronomie einen großen Liebhaberkreis erschloss.

Einer der interessantesten italienischen Roséweine kommt aus der Toskana von unserem langjährigen Partner *Castello di Ama* in Gaiole. Reinsortig erzeugt aus der Sangiovesetraube zeigt dieser Wein, was ein Rosé alles kann: Er ist herzhaft, seine Frucht vielschichtig und er überzeugt mit einer pfefferwürzigen Nachhaltigkeit, die typisch ist für diese Traubensorte.

So darf es niemanden wundern, dass sich Roséweine heutzutage einen festen Platz am Markt erobert haben.

Veranstaltungen - I



Auch im letzten Jahresdrittel möchten wir Ihnen wieder einige attraktive Veranstaltungen anbieten.

Ein Highlight können Sie bereits am **Samstag, den 23.9.**, erleben: Für eine **Verkostung** seiner an-

spruchsvollen Weinkollektion konnten wir **Joachim Heger** vom **Weingut Dr. Heger** gewinnen!

Heger reihte sich in den vergangenen Jahren immer wieder in den erlauchten Kreis der zehn besten Winzer Deutschlands ein und erhielt einen Ruf, der weit über die deutschen Landesgrenzen hinaus geht.

Es sind nicht nur seine Toplagen am *Ihringer Winklerberg* und am *Achkarrer Schlossberg*, die ihm zum höchsten Ansehen seiner Weine verhelfen: Seine akribische Arbeit im Weinberg und im Weinkeller und nicht zuletzt sein Ernst und der Ehrgeiz, großartige Weine zu erzeugen, sind Voraussetzungen für den außergewöhnlichen Erfolg seiner Weine.

Neben der *Oktav-Linie* des Weinhauses Heger wird Joachim Heger ebenso seine Spitzenweine der Einzellagen sowie die *Barrique-Kollektion* bei uns vorstellen!

Von 10.30 - 14.30! Der **Preis** von **€ 8,-** für diese hochinteressante Weinprobe wird Ihnen bei einem Einkauf ab € 35,- wieder gutgeschrieben.

Veranstaltungen - II



Und gleich am nächsten Tag gehts weiter:

Bereits am **21. - 24.9.** feiert

Tübingen den **umbrisch-provençalischen Markt**, auf dem Sie einige unserer Weine finden werden.

Abschließend haben Sie Gelegenheit, an unserem **verkaufsoffenen Sonntag, den 24.9.**, von **14 - 18 h** unser aktuelles Gesamtprogramm zu entdecken!

Dazu begrüßen wir Sie mit einem Glas herzhaft-erfrischenden Rosé-Sekt. Neben unseren vielen Neu-

... bitte umblättern

zugängen haben wir auch ein interessantes Leitsystem installiert, das Sie informativ durch die unterschiedlichsten Weinlandschaften führt. Unter anderem haben wir jetzt auch eine eigene Abteilung mit besonderen Bio-Weinen eingerichtet (s.a. unten stehender Artikel).

Schauen Sie also einfach vorbei - es wird sicherlich ein aufschlussreicher Sonntagnachmittag!

Veranstaltungen - III



Den tiefsten Einblick in unser Weinsortiment erhalten Sie auf unserer großen **Hausmesse am Freitag, den 13.10., von 16 - 20 h** und am **Samstag, den 14.10., von 11 - 14 h**. Hier haben Sie bei einer Vielzahl offener Verkostungen an verschiedenen Winzerständen Gelegenheit, sich mit den Winzern direkt zu unterhalten. Denn trotz Weinlese haben bereits zahlreiche Winzer aus Deutschland, Frankreich und Italien ihr Kommen zugesagt! Zu allen Weinproben servieren wir Ihnen neben dem obligatorischen Brot diesmal auch frisch gebackenen Flammkuchen. Mit Sicherheit werden Sie nirgendwo „näher dran“ an guten Weinen sein als bei dieser einmaligen Veranstaltung. Der **Eintrittspreis von € 10,-** wird Ihnen bei einem Einkauf ab € 50,- wieder verrechnet.

Veranstaltungen - IV



Der November ist traditionell unserer legendären **Bordeaux-Weinprobe** vorbehalten. Am **Freitag, den 17.11., ab 20 h** bieten wir den Liebhabern großer Rotweine zudem einen besonderen Leckerbissen an: Zunächst stellen wir Ihnen als Vorprobe fünf *Grand Crus* aus dem Jahrgang 2003 vor, der sich durch den üppigen Vegetationsverlauf ausgezeichnet entwickelte und recht früh zugänglich sein soll. Ob das tatsächlich so ist, darüber soll

uns diese Anstellung Aufschluss geben.

Anschließend setzen die größten Weine der internationalen Wein-szene wie *Ornelaia*, *Dominus*, *Opus One* oder *Penfolds Grange* das Highlight dieser Weinprobe.

Doch all dem wird noch ein weiterer Höhepunkt aufgesetzt: Wir wollen sehen, ob der berühmte 100-Punkte *Château Lafite 2000* den vorangegangenen Weinen Paroli bieten kann ...!

Wir versprechen eine überaus spannende Weinprobe, zu der wir Sie wegen der begrenzten Teilnehmerzahl um Ihre baldige, verbindliche Anmeldung bitten.

Preis der Weinprobe: € 78,-.

Alles Bio?



Immer wieder wurden wir gefragt, warum wir bislang keine „Bio-Weine“ im Angebot führten.

Bereits in den Achtziger Jahren besuchten wir Bio-Messen in Südfrankreich, nahmen aber nach Verkostungen Abstand von Einlistungen, denn ein großer Teil dieser Weine konnte der Homogenität der Weine aus klassischem Anbau nicht entsprechen.

Für anonyme Weine haben wir außerdem nach wie vor keinen Platz. Ausschließlich Winzer, die wir kennen und die auf Qualität setzen, sind unsere Partner. Sie arbeiten zum Beispiel ertragsreduzierend, außerdem setzt der größte Teil unserer Winzer auf natürliche Weinbergsarbeit wie Dauerbegrünung, Mulchung, organische Düngung, Grüne Lese und manuelle Laubarbeit.

Mittlerweile haben sich Bio-Weine allerdings derart verbessert, dass wir uns nach weitgehenden Prüfungen entschlossen haben, Bio-Weine in unser Angebot aufzunehmen, die unseren hohen Ansprüchen an Geschmack und Qualität gerecht werden.

Beachten Sie dazu bitte unsere neue „**Bio-Ecke**“. Übrigens können Sie alle diese Weine natürlich auch auf unserer **Hausmesse** (s. o.) verkosten!



DAS HAUS DER GUTEN WEINE

Rezept des Monats



Für den Herbst: Macht etwas Arbeit, ist dafür leicht und bekömmlich und ein kulinarisches Erlebnis noch dazu! **Perlhuhn oder Poularde mit Chicorée** (4 Personen).

Zutaten:

1 Perlhuhn oder Poularde; 1 EL Butter; 2 Würfelzucker; 50 g geschälte Maronen; 3 EL Kalbsfond; 100 ml Wasser; 70 g gewürfelte Brioche; 4 EL Butterschmalz; 200 g geschälte und entkernte Apfelwürfel; 1 TL Zitronensaft; 90 g gewürfelte Champignons; 1 fein gehackte Schalotte; 1 kleine, fein gewürfelte Stange Staudensellerie; 80 g gewürfeltes Gänsestopfleberparfait; Salz; 4 EL flüssige Butter; 4 große, ungeschälte Schalotten; 1 ungeschälte Knoblauchzehe.

Zubereitung:

In erhitzter Butter Würfelzucker karamelisieren und darin Maronen glasieren. Kalbsfond und Wasser angießen. Maronen nach dem Garen herausnehmen und halbieren. Briochewürfel in 2 EL Butterfett schwenken, danach auf Küchenpapier entfetten. Apfelwürfel mit Zitronensaft beträufeln und 2 min. in Butterschmalz schwenken. Champignons mit Schalottenwürfeln in 1 EL heißem Butterschmalz 3 min. anbraten. Maronen, Brioche, Äpfel, Champignons, Schalotte, Sellerie und Gänsestopfleber mischen, mit Salz abschmecken, in das Perlhuhn füllen und zunähen. Das Huhn im 160 °C warmen Ofen auf jeder Keulenseite 25 min. garen, den Rücken 15 min. Zwischendurch übergießen. Am Ende 30 min. ruhen lassen. Schalotten aus den Schalen drücken. Den geputzten Chicorée, mit flüssiger Butter und einem Spritzer Zitronensaft in Küchenfolie einschweißen oder in Plastikbeutel legen, zubinden und 40 min. in 90 °C heißem Wasser gar ziehen. Herausnehmen, leicht pfeffern und salzen. In Öl und Butter 4 min auf den Schnittflächen anbraten, etwas Puderzucker darauf streuen, wenden und 3 min. weiter braten.

Das geteilte Perlhuhn mit der Füllung, den gedrückten Schalotten auf Chicorée und, nach Gusto, verfeinertem Bratensaft anrichten.

Der Wein:

Ihringer Winklerberg, Weißburgunder Spätlese trocken vom Weingut Dr. Heger.

0,75 l

€ 14,60