



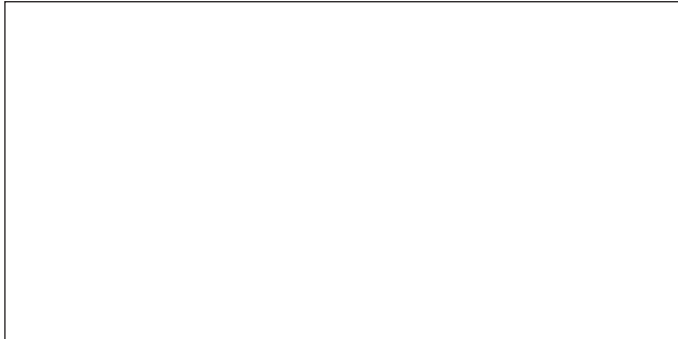
Hauspost n° 6

Oktober 2008



DAS HAUS DER GUTEN WEINE

WEINBAUER GMBH · AUGUST-BEBEL-STR. 18/1 · 72072 TÜBINGEN



FON 07071 - 33089 · FAX 07071 - 33752

MO - FR 9-18.30h

SA 9-13h

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

Riesling - Jahrgang 2007



Noch nie blühten die Rieslingreben so früh wie im vergangenen Jahr. Als Faustregel gilt: Vom Ende der Traubenblüte dauert es 100 Tage bis zur Lese. Und ein paar Tage mehr können die Qualität steigern. 2007 standen die Reben schon Ende Mai in voller Blüte, die Trauben reiften nicht nur lange, sondern noch dazu extrem langsam. Die Winzer konnten so ein optimal ausgereiftes Lesegut ernten. Beste Voraussetzungen also für enorm aromatische, fruchtbetonte Weine, die mit guten Extrakten ausgestattet sein werden.

Beste Zeiten auch für Freundinnen und Freunde des klassischen deutschen Rieslings! Nach dem bereits vorzüglichen Jahrgang 2005 spricht alles dafür, dass der 2007-er ihn in jeder Beziehung noch toppen wird. Erste Verkostungen machten uns das schon deutlich! In der Pfalz konnten wir ausgezeichnete Guts- und Prädikatsweine bei den Weingütern Christmann, Bassermann-Jordan, und Reichsgraf von Buhl probieren, ebenso im Rheingau bei Schloss Vollrads und Allendorf. Herrlich facettenreich zeigten sich auch die Rieslinge von Reichsgraf von Kesselstatt und den Bischöflichen Weingütern in Trier.

Mit großer Spannung erwarten wir die großen Gewächse aus den „Ersten Lagen“ (s. Artikel unten). Wir glauben, dass besonders diese Weine ein enormes Alterungspotenzial ha-

ben werden. Ende September werden sie auf dem Markt erscheinen. Probieren können Sie alle diese neuen Rieslinge 2007 auf unserer **großen Riesling-Weinprobe am Donnerstag, den 9. Oktober** (bitte beachten Sie unsere Programm-Anlage).

Übrigens: Wenn Sie bereits daran denken, den 2007-er einzulagern, sollten Sie halbtrockene Rieslinge oder welche im restsüßen Bereich wählen. Diese Weine entwickeln nach langer Lagerzeit meist eine sehr noble Edelfirne mit Geschmackseindrücken von Honig, Haselnuss und reifen Pflirsichen. Trockene Rieslinge dagegen zeigen nach längerer Reifezeit gerne einen eher etwas unangenehmen Petrolton.

Mehr Hauspost



Der Warnung zum Trotz: „Never touch a running system“ (Finger weg, wenns läuft), haben wir es doch gewagt: Unsere *Hauspost* verdoppeln wir im Umfang und ein kleines Facelift gibts im zehnten Jahrgang obendrein.

Infos, Veranstaltungshinweise, Ratgeber, Tipps, Glossen zum Thema und das beliebte *Rezept des Monats* - eigentlich bleibt alles, wie es war, nur gibt es jetzt mehr davon. Unsere bisherigen Angebotsbeilagen werden wir jetzt mit Abbildungen und Beschreibungen zu besonderen Weinen in die *Hauspost* integrieren. Saisonale Angebote, Neuheiten, Schnäppchen... Weine, von denen wir überzeugt sind, dass Sie sie unbedingt kennenlernen müssen.

Wir hoffen, unsere neue *Hauspost* kommt bei Ihnen so gut an, wie die bisher gewohnte. Wir freuen uns auf Ihre Resonanz dazu.

Viel Spaß mit der Neuen!

Ihr Wein-Bauer-Team

Zwei Riesling-Empfehlungen



2007-er Dom Riesling QbA trocken.

Bischöfliche Weingüter, Trier.

Ein feingliedriger, mineralischer Riesling mit feiner Zitrusnote. Darf 3 - 4 Jahre reifen.

Aus den Weinbergen der Hohen Domkirche.

0,75 l

€ 5,90

2007-er Deidesheimer Kieselberg, Riesling Kabinett trocken.
Weingut Bassermann-Jordan, Rheinpfalz.

Kräftiges, würziges Bukett mit reifer, vielschichtiger Frucht. Wirkt sehr frisch und anregend. Alterungspotenzial: 5 - 7 Jahre.

0,75 l € 9,35

Die deutschen Grand Crus



Der **Verband deutscher Prädikatsweingüter** (VdP) garantiert seit fast einhundert Jahren die Qualität

der Weine seiner angeschlossenen Winzer und etikettiert sie würdevoll mit seinem Logo.

Heute haben 196 Winzer aus allen deutschen Gebieten die Ehre, in diese „Allianz der Weinverrückten“ aufgenommen zu sein, die sich selbst als „Bollwerk der Qualität gegen alles, was den Wein in einer globalisierten Welt beliebig und künstlich macht“ bezeichnet.



Mit den **Ersten Lagern** hat der VdP sozusagen eine eigene Cru-Klassifikation etabliert, die gewohnt verlässlich das Beste vom Besten präsentiert: Seine Spitzenweine.

Da die Weine traditionell am ersten September auf den Markt kommen, geben wir einen Auszug aus einer Pressemitteilung des VdP-Verbands Nahe als Grundlage wieder, die *Erste Lage* besser kennenzulernen. Denn einen Zusammenschluss erstklassiger Weine findet man sonst nur so in Frankreich.

„Basis für *Erste Lage* Weine sind nur die wertvollsten Weinberge Deutschlands, traditionelle Rebsorten, Ertragsbeschränkung, eine behutsame Vinifikation und strenge Kontrollen. Es sind handwerklich gefertigte, authentische Gewächse auf geschmacklich höchstem Niveau.“

Die trockenen Weine werden als „Großes Gewächs“ bezeichnet (Ausnahme Rheingau: „Erstes Gewächs“) und erfüllen ab dem Jahrgang 2006 die gesetzlichen Anforderungen an den Begriff „trocken“. Im restsüßen Geschmacksspektrum tragen sie die Prädikate Spätlese und Auslese. Jede Weinregion definiert für die einzelnen Weinberge, welche Geschmackstypen das Terroir optimal interpretieren.

Erste Lage Weine machen lediglich 1,5 % der Erzeugung der Prädikatsweingüter aus, die knapp 4000 ha und damit 4 % der deutschen Weinberge bewirtschaften.

Um dem Entwicklungspotenzial dieser großartigen Weine eine gebührende Zeit zu geben, erfolgt die Vermarktungsfreigabe für Weißweine immer erst im September des auf die Ernte folgenden Jahres, für Rotweine erst zwei Jahre nach der Lese.“

Magnum-Versteigerung



Am **Freitag, den 28. November 2008** veranstalten wir unsere große, hauseigene **Versteigerung von Magnumflaschen!**

Vor zwei Jahren im November ersteinigten wir im Hospice de Beaune bereits die **Burgunder des Jahrgangs 2006**. Nach ihrer Fass- und Kellerreife sind die Weine jetzt endlich bei uns eingetroffen. Wir haben davon einige Magnums füllen lassen, wovon wir einen Teil, gemeinsam mit Magnums von **Schloss Vollrads** und den bereits legendären Burgundersorten aus den Einzellagen **Bernhard Hubers**, zur Versteigerung bringen.

Versteigerer ist **Olivier Kooman** aus Beaune, unterstützt von **Dieter Thomas Kuhn** und **Regina Bamberg** für die **Aktion Sahnehäubchen** des Schwäbischen Tagblatts, eine Initiative, die benachteiligte Kinder und Jugendliche aus dem Landkreis Tübingen fördert, ihre

wahren Stärken zu entdecken.

Wir laden alle unsere Kunden zur Vorprobe der Weine ein - natürlich ohne Steigerungszwang ...!

Bitte beachten Sie dazu unsere Veranstaltungsbeilage.

Aus Italien - Neu im Regal



„Il Rosso dell' Abazia“, Veneto I.G.T.

Azienda Serafini e Vidotto.

Das Weingut dieser beiden Freunde ist sehr schön in der alten Zisterzienser-Abtei von Montello in der Provinz Treviso untergebracht.

Ihr Wein wird nach 24-monatiger Fassreife unfiltriert abgefüllt und 12 weitere Monate in der Flasche gereift. Der *Gambero Rosso* stellt den Abazia unter die 50 Besten ganz Italiens. Nicht nur wurde er mit 3 *Gläsern* bedacht, sondern auch mit einem *Stern* - seiner höchsten Auszeichnung.

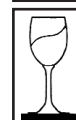
Der Wein präsentiert Noten von Cassis und Backpflaumen, auch dezente Röstnoten und liegt, in allem perfekt ausgewogen, fleischig schön am Gaumen.

Vorzüglich passt der Rosso zu reifem Brie, Rindersteaks, Lamm und Wildgerichten.

Lagerfähigkeit etwa 8 Jahre,

0,75 l € 26,90

Weinsprache



Wie sehr das Thema „Weinsprache“ inressiert, zeigten unsere Sensorik-Seminare mit der Sommelière **Natalie Lump**, die beide

schnell ausverkauft waren.

Die Weinbeschreibung soll das Genußerlebnis nachvollziehbar in Worte fassen. Sie ist die Zielgerade jeder Degustation und insofern schlicht Mittel zum Zweck bei der Beurteilung eines Weins.

Nicht der ist Weinkenner, der sein Vokabular am besten beherrscht, sondern derjenige, der den Wein am besten erkennt. Hält man sich an einige wenige Grundlagen der Sensorik, entspinnt sich schnell eine Unterhaltung über Wein, die überall Platz hat. Richtig Spaß macht zum Beispiel der „spontane Weinkreis“: Jeder bringt eine Flasche mit und schon gestaltet sich eine private Weinprobe in der Familie oder mit Freunden, bei der man abendfüllend über Wein philosophieren kann.

Keine Angst, also! Die Sensorik hält sich im Wesentlichen an folgende Kurzformel:

Farbe und Transparenz, Geruch (Buket) - wie erscheint der Wein?

Viskosität: An den Schlieren am Glasrand erkennt man seine Dichte, also die Beschaffenheit. **Nachhaltigkeit:** Wie lange bleibt der Geschmack des Weins nach dem Schlucken noch am Gaumen erkennbar? Ein einfacher Wein hat eine Nachhaltigkeit von nur wenigen Sekunden. Stoppen Sie mal, wie lange ein komplexer Wein bleibt! Tipp: Präziser ermittelt man dieses Länge, wenn man den Wein, auch bei einer Verkostung, schluckt - nicht spuckt.

Der Weißburgunder



Weißburgunder QbA., trocken.

Weingut Hermann Donnhoff, Nahe. Wieder einmal beweist Donnhoff seine eigene Klasse. Gekonnt vinifiziert er diesen Wein mit feinem Pfirsichduft und klarer Frucht, die er

mit der Säure perfekt ausbalanciert. Für uns einer der besten Weißburgunder des Jahrgangs '07. Leider limitiert.

Lagerfähigkeit etwa drei Jahre.

0,75 l

€ 11,40

Ich bin dann mal weg - 2



In der letzten *Hauspost* haben wir zu erklären versucht, warum man den Jakobsweg geht. Warum die Strapazen, was kommt dabei raus? Im zweiten Teil geht es nun darum, wie man durchkommt.

Wir haben viele Pilger getroffen, die die Strecke mit kleinem Gepäck auf drei oder vier Jahre portionieren und jeweils acht bis zehn Etappen gehen. Wir sind nach wie vor der Überzeugung, dass man den Jakobsweg auf seiner Hauptstrecke komplett durchlaufen sollte, um Leiden und Faszination voll zu durchleben. Erst durch die Länge des Pilgerwegs entsteht eine elementare Dimension davon, was man sonst nur als persönliches „Hoch“ oder „Tief“ kennt. Mit guter Kondition und allgemein guter körperlicher Verfassung kann sich jeder auch auf den langen Weg machen. Eine grundsätzliche Vorbereitung vorausgesetzt. Denn umsonst leiden braucht niemand.

Die Vorbereitung:

1. Training: Thomas Baumann und ich sind dazu auch bei übelstem Winterwetter über die Schwäbische Alb probegelaufen. Auch, um zu erfahren, ob man überhaupt harmoniert. Schon beim ersten Durchgang habe ich festgestellt, dass der Jüngere, ein Jogger und Hauptmann der Reserve, einen Wahnsinns-Steckschritt draufhatte, was unsere Strecken immer mehr vergrößerte. Ich bin schließlich Wanderer und bedankte mich dafür bei „El Commandante“, wie er jetzt hieß. Das war geklärt.

2. Was zieh ich an? „Ballast macht schlapp“! Wir waren nicht die Einzi-

gen, die mit 12, 13 Kilo losliefen und nach der dritten Etappe einen beachtlichen Teil davon weggeworfen haben. Bis zu drei Liter Trinkwasser und genügend zu Essen: Energie wiegt! Den Rest zählen Sie mit spitzen Fingern ab, Gramm für Gramm: Hat der die eine Tube, braucht sie der andere nicht auch (Parole: Zahnpasta). Nassrasierer haben keinen schweren Akku, die Hälfte der Seife reicht auch etc.

Rein in den Rucksack: 2 T-Shirts, 3 mal Funktionsunterwäsche, 1 leichte Hose - alles schnelltrocknende, leichte Microfaser. 1 leichter Anorak, knöchelhohe Treckingschuhe, leichte Abendsandalen, Schirmmütze, 2 Wandersocken, Thermo-Rest (selbstaufblasende Luftmatratze aus Microfaser), Schlafsack Micro 250, 10 Meter Wäscheleine und Klammern. Waschmittel in der Tube.

Kosmetika: Zahnpasta und Bürste, Seife geht auch als Shampoo, Sonnencreme, Hautcreme, Rasierer. Medikamente: Wund- und Blasenpflaster, Mullbinde, Watte, Schmerz- und Magentabletten, Jod und eine große (!) Dose Pferdesalbe in Geleeform, die abends die Füße kühlt und Blasen verhindert.

Taschenmesser, -lampe und nur ein Handy für den Notfall: Garantiert ohne Empfang.

So! Ihr 50 - 80 Liter-Rucksack ist voll. Wenn er mehr als neun Kilo wiegt, gehen Sie nicht los!

Als Reiseführer empfehlen wir den im Everest-Verlag erschienenen „Jakobsweg - Ein Reiseführer für den Pilger“. Statt Buch und Karte dauernd zu knicken, enthält er in einer separaten Umhängetasche die einzelnen Tagesetappen.

Ein spanischer Sprachführer hilft Ihnen vor allem bei der Zimmersuche enorm. Vorgebucht haben wir nichts. Man ist auf einem Pilgerweg und alles ergibt sich. Gut, dass El Commandante spanisch spricht.

Unseren Flug haben wir ab Mul-

house / Elsass über Paris nach Biarritz gebucht. So hat man nur innerfranzösische Flüge via Orly und erspart sich den unnötigen Transfair vom internationalen Flughafen Paris Charles de Gaulle zum nationalen Flughafen Orly beim Umsteigen.

In der nächsten *Hauspost* kommen wir endlich an. Auf dem ersten steilen Weg über die Pyrenäen, bei der Frage, wo man übernachtet, den „Stunden der Wahrheit“ und wie man Wäsche wirklich wäscht.

Bis demnächst! Ihr Bernhard Bauer

Nach Spanien!



Finca La Cruz, Gran Reserva Tinto Valdepenas D.O.

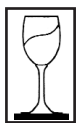
Bodegas Fernando Castro. Seit 1850 ist das 190 ha große Weingut in Familienbesitz. Der elegante Stil dieses Weins wird von den Kalkverwitterungsböden der Weinberge deutlich geprägt. Verwendet wird ausschließlich die Edelrebsorte Tempranillo. Nach 14-monatiger Fassreife verströmt dieser Rotwein mit seiner marmeladigen Nase Aromen von schwarzen Früchten. Im Geschmack ist er jedoch weich und harmonisch.

Passt am besten zu Grilladen und allen reiferen Käsesorten. Viel Wein für wenig Geld!

0,75 l

€ 6,80

Champagnerprobe



Für unsere **Champagnerprobe mit Natalie Lump** am **Freitag, den 19.09.08**, haben wir noch Restplätze

frei: Große Champagner in charmanter Begleitung! Eine der erfahrensten Sommeliären Deutschlands führt Sie durch eine Weinwelt, die viel mehr ist, als nur ein exklusives Vergnügen!

Beachten Sie dazu bitte auch unsere Veranstaltungsbeilage.

Ihre Anmeldungen auf die Restplätze berücksichtigen wir noch bis Mittwoch, 17.9. in der Reihenfolge des Eingangs.

Mehr Veranstaltungen



Zusammen mit den besten Gastronomen unserer Region bieten wir für Sie thematisch runde Veranstaltungen an, die Essen, Wein und Kultur als Einheit verstehen. Jedes Mal woanders, immer dort, wo die Küche ganz besonders gut ist. Diesmal führt der erste Weg mitunter etwas weiter: Zum **Restaurant Linde** in **Villingendorf**, Richtung Rottweil, nahe an der A 81 gelegen. Das lohnt sich! Mit Familie Gaiselmann zelebrieren wir die **kulinarischen Spezialitäten aus Spanien**. Küche, Weine, Tapas und dann Musik: Klassische Flamenco-Stücke, lateinamerikanische Rythmen und schwungvolle Rumbas. Dazu „Weinthemen“, rund um das Land, vorgestellt von Bernhard Bauer. **Am Freitag, den 12.9.08 um 19 h.**

Telefonische **Anmeldungen** unter: 0741 - 31843, Restaurant Linde.

Der zweite Weg führt Sie nicht ganz so weit, aber ganz woanders hin. Und auch diesmal hoffen wir, Ihren Geschmack zu treffen: Unsere kulinarische Reise führt uns am **Freitag, den 10. Oktober** auf der **Donau von Melk, im berühmten Weinbaugebiet der Wachau, nach Wien.**

Im **Hotel Mayers Waldhorn in Mähringen**, zwischen Reutlingen und Tübingen, unweit der B 28 gelegen, feiern wir einen kulinarischen Abend mit österreichischem Menu, das Sie so bald bestimmt nicht wiederfinden. Begleitet mit Lesungen und Geschichten aus dem Wienerwald mit Bernhard Bauer.

Anmeldungen unter: 07071 - 13330, im Mayers Waldhorn.

Unser Rezept des Monats



Wir fahren nach Italien! Welch Zauberwort wie aus Kindertagen! Wir fahren morgen! Und wenn nicht, kochen wir heute italienisch, trinken Wein und Espresso! **Senso! Kalbshaxenscheiben auf italienische Art.**

Zutaten (für 4 Personen):

4 Kalbshaxenscheiben, ca 3 cm dick, **Salz**, Pfeffer aus der Mühle, **etwas Mehl**, 2 EL Olivenöl, **1 große Möhre**, 100 g frischer Sellerie, **2 Zwiebeln**, 50 g einer Lauchstange, **1 EL Tomatenmark**, 200 ml trockener Weißwein, **2 Knoblauchzehen**, frische Thymian- und Rosmarinzwige, **1/2 l Kalbsfond**, 3 Tomaten, **Zitronenmelisse**, Petersilie, **20 g Butter**, 3 EL Saure Sahne, **30 g reifer Parmesan.**

Zubereitung:

Die **Haxenscheiben** mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Leicht in **Mehl** wenden. In heißem **Olivenöl** beidseitig in einer Schmorpfanne scharf anbraten und wieder entnehmen. In Würfel geschnittene **Zwiebeln**, **Sellerie**, **Lauch** und **Karotten** in der Schmorpfanne rösten. **Tomatenmark** zugeben und mehrmals mit **Wein** ablöschen. Einreduzieren. Dann mit **Kalbsfond** auffüllen, die **Kräuter**, zerdrückte **Knoblauchzehe** sowie die **Haxenscheibenzugeben** und zugedeckt im 160 °C heißen Ofen etwa 30 min. schmoren lassen.

Inzwischen die **Tomaten** häuten und in Würfel schneiden. **Petersilie** und **Zitronenmelisse** hacken. Eine in **Salz** zerdrückte **Knoblauchzehe** mit der **Butter** zu einer glatten Masse Gremolata verrühren. Die Soße mit dem Gemüse abschmecken, **Saure Sahne** unterrühren.

Die Haxenscheiben auf dem Teller anrichten, mit der Soße überziehen und mit der Gremolata, den Tomatenwürfeln und dem **Parmesan** bestreuen.

Als **Beilage Polenta oder Tagliatelle.**

Der Wein:

Verdicchio Classico Superiore D.O.C., Casal di Jesi, Umani Ronchi.

0,75 l

€ 6,90