

Die Neue

Never touch a running system („Finger weg, wenns läuft“): Im Oktober 2008 haben wir es trotzdem gewagt, Ihrer beliebten *Hauspost* ein erstes Facelift zu geben. Jetzt, im zwölf-

ten Jahrgang, wird sie praktisch: klein, im neuen Faltformat, überall hin mitzunehmen.

Vorbei, die alte Ohrensessel-Zeit. Die Neue passt nun in jede Hosentasche. Infos und Veranstaltungshinweise, wann Sie sie brauchen, Tipps, Angebote, Neuheiten, mit denen Sie durch unsere Regale gehen. Auch unsere Ratgeber, Glossen und das *Rezept des Monats* - das Wichtigste bleibt: Unsere Sicht auf die „Welt der Weine“. Von der sind wir nach wie vor überzeugt. Nichts anderes bleibt Ihre Hauspost auch in Zukunft!

Viel Spaß mit der Neuen! Ihr Wein-Bauer-Team.

Der Veranstaltungskalender, 2. Halbjahr

Endlich da! Das komplette Veranstaltungsprogramm, zweites Halbjahr 2010.

Unsere wichtigste Aufgabe ist es, für unsere Kunden nur beste Qualitäten einzukaufen und Sie natürlich auch vor Ort zu informieren. Alle Veranstaltungen finden in unseren gemütlichen, voll ausgestatteten Bistro-Räumen statt, umgeben von der Feinkostabteilung, dem Klimaraum - und den besten Weinen der Welt:

Die Plattform für Kommunikation, Information und Geselligkeit. Auch dafür: Viel Spaß!

Loire trifft Bordeaux

Freitag, 1.10.2010, 19.30 Uhr.

Mit Michèle Béchet, Château Fougas und Benoît Defranoux, Bouvet Ladubay.

Erleben Sie einen unterhaltsam-informativen Abend mit der charmanten **Michèle Béchet**, Inhaberin der berühmten Domaine Château Fougas, die Ihnen ihre Heimat, die Gironde, mit einer umfassenden Jahrgangspröbe von Château-Fougas-Maldoror näher bringen wird.

Benoît Defranoux, Export-Direktor des wohl bekanntesten Crémant-Erzeugers, „**Bouvet**“, wird eine exquisite Crémant-Pröbe ausrichten und Ihnen zudem ausgesuchte Loire-Weine vorstellen.

Begleitet wird diese Weinpröbe mit Feinstem aus unserer Bistro-Küche.

Preis, inklusive Speisen und Proben: € 35,-
Anmeldungen erbeten bis 25.09.10 bei Wein-Bauer:
Per Fax (07071/33752) oder Mail (info@wein-bauer.de).

Offene Winzer-Weinpröbe - 1

Samstag, 9.10.2010, von 11 - 16 Uhr.

„Juliusspital“ - Ein Weingut stellt sich vor.

Mit 172 ha Rebflächen in den besten fränkischen Lagen, ist das Würzburger Weingut Juliusspital das zweitgrößte Deutschlands.

Trotz seiner Größe gelingt es diesem Weingut, seine regionale Identität zu bewahren - und hat sich damit einen hervorragenden nationalen und internationalen Ruf erworben.

Schon vor 425 Jahren wurde das Juliusspital von Fürstbischof Julius Echter gegründet und in eine karitative Stiftung überführt. Auch heute noch dienen die Erträge des Weinguts der Finanzierung Würzburger Kliniken und sozialer Einrichtungen. Seit vielen Jahren ist das Weingut Mitglied des renommierten VdP.

Martin Beuerlein, Repräsentant des Weinguts, wird Ihnen die herrliche 2009er-Kollektion in einer Verkostung vorstellen. Mehr als nur „Boxbeutel“* ...! (*P.S.: Heute auch in der Bordeauxflasche!)
Anmeldung nicht erforderlich.

Mit allen Sinnen genießen!

Freitag, 15.10.2010, 19.30 Uhr.

Der kulturelle Leckerbissen: Große Weinreise mit klassischer Musik, Wein und Menü.

Das **Musikhaus Kreul**, Tübingen, und Wein-Bauer präsentieren eine musikalisch-kulinarische Weinreise entlang der Loire, dem Rhein, der Donau.

Es spielt das **Duo Young-Music**, das 1999 an der Kunstakademie Graz gegründet wurde. Dr. Petra Music (Flöte) und Chia-Tyan Yang (Klavier) arbeiten als Orchestermusikerinnen weltweit und überzeugen ebenso erfolgreich bei ihren Soloauftritten mit ihrer leidenschaftlichen Spielfreude.

Petra Music wuchs in Graz auf und hat ihre musikalischen Studien mit Auszeichnung an der KUG Graz sowie an der University of Illinois absolviert.

Chia-Tyan Yang wurde in Taiwan geboren, übersiedelte, ihrer Liebe zur Musik wegen, jedoch mit 13 Jahren nach Graz, wo sie ihr Magisterstudium mit Auszeichnung abschloss.

Als erstes führt unsere Weinreise mit Werken von Francis Poulenc an die **Loire**. Sie genießen dazu die herrlichen Loire-Weine bei einem kleinen Hors d'Oeuvre.

Entlang des **Rheins** tragen Sie Volksmelodien von Beethoven bis C.W. Gluck, begleitet von einer feinen Rhein-Riesling-Weinpröbe und einer deftigen rheinischen Fleischroulade.

Die **Donau** ertönt in den berühmten Walzerklängen von Johann Strauß und Robert Stolz. Dazu probieren wir die beliebtesten österreichischen Weine mit leckeren kleinen Schmankerln.

Schwungvoll wird der Abend auch enden: mit Tango und Variété!

Preis, inklusive Wein und Menü: € 66,-
Anmeldungen erbeten bis 22.09.10 bei Wein-Bauer:
Per Fax (07071/33752) oder Mail (info@wein-bauer.de). Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Reservierungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt.

Champagner-Pröbe

Donnerstag, 28.10.2010, 19.30 Uhr.

Großes Champagner-Festival mit Natalie Lump.

Wer Natalie Lump kennt, weiß, dass ihn hier ein großer Abend erwartet. Mit Ihrem unvergleichlichen Charme wird sie Ihnen die größten Champagner wie **Ruinart Brut und Rosé, Taittinger Rosé, Comte de Champagne, Pol Roger, Veuve Clicquot Vintage oder Dom Pérignon**, präsentieren.

Doch auch die Größten haben Konkurrenz: Zwei ganz herausragende Alternativen werden wir Ihnen vorstellen. Überraschung garantiert! Begleitet wird diese Pröbe mit kleinen, wohl abgestimmten Speisen.

Preis, alles inklusive: € 88,-
Reservierung erbeten bis 12.10.10 bei Wein-Bauer:
Fax (07071/33752) oder Mail (info@wein-bauer.de). Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Reservierungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt.

Unsere große Bordeaux-Weinpröbe

Freitag, 5.11.2010, 19.30 Uhr.

Der Termin für alle Bordeaux-Freunde!

Willkommen zu unserer traditionellen Bordeaux-Pröbe: Legendäre Bordeaux' und Geheimitips. Und auch hier gibt es zwei aufsehenerregende Alternativen ...! Zur Pröbe stellen wir an:

Weißweine:

„**La Croix de Carbonieux**“, Grand Vin de Graves, Pessac Leognan.

Smith-Haut-Lafite, Grand Vin de Graves, Pessac Leognan.

Rotweine:

07er **Château Villars**, AC. Fronsac (Top Bewertung).

07er **Château La Tour Carnet**, Grand Cru Classé, Haut Médoc.

06er **Château Citran**, Cru Bourgeois, Haut Médoc.

06er **Château Cantemerle**, Grand Cru Classé, Haut Médoc.

06er **Château Gloria**, Saint Julien A.C.

06er **Château Prieure Lichine**, Grand Cru Classé, Margaux.

06er **Château Clerc Milon**, Grand Cru, Pauillac.

06er **Sociando Mallet**, Cru Bourgeois, Haut-Médoc.

06er **Château Canon**, 1er Grand Cru Classé, Saint Emilion.

06er **Château Cos d'Estournel**, Grand Cru Classé, St. Estèphe.

Die großen Alternativen:

96er **Dominus**, Napa Valley.

02er **Vega Sicilia „Valbuena“**, Ribero del Duero.

Preis, inklusive Feinstem aus der Küche: € 65,-
Reservierung erbeten bis 22.10.10 bei Wein-Bauer:
Tel. (07071/33089) oder Mail (info@wein-bauer.de). Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Reservierungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt.

Offene Winzer-Weinpröbe - 2

Samstag, 13.11.2010, von 11 - 16 Uhr.

Das Beste vom Neusiedlersee!

Anita und Hans Nittnaus aus Gols sind seit vielen Jahren weltweit angesehene Top-Winzer. Als Gründungsmitglieder der „*Pannobile*“-Winzer setzen sie Qualitätsmaßstäbe in Österreich. Ihre Top-Lagen auf der Golser-Platte und dem Leitha-Gebirge werden begünstigt durch das warme, trocken-gemäßigte *pannonische* Klima. Ergebnis sind stoffige, tiefgründige Weine mit Körper und Reife.

Hans und Anita Nittnaus stellen bei uns ihre gesamte Kollektion persönlich vor - ein Muss!
Anmeldung nicht erforderlich.

Im Zeichen von Slow Food

Donnerstag, 18.11.2010, 19.30 Uhr.

„Forelle und Wein“: Bewusst kochen & bewusst genießen!

Fangfrische Forellen in unterschiedlichsten Zubereitungsarten präsentiert Ihnen das **Hotel Forellenhof „Rössle“**, Honau, in Zusammenarbeit mit **Slow Food**. Die weltweite Vereinigung von Genießern und mündigen Konsumenten hat es sich zur Aufgabe gemacht, traditionelle Tisch- und Kochkultur zu pflegen und die Produktion authentischer Lebensmittel zu fördern.

Genießen Sie zum Forellen-Menü ausgesuchte, exzellente Weine, die wir für Sie kommentieren. Erfahren Sie etwas über die Forellenzucht und -verarbeitung durch Herrn Gumper vom Forellenhof. Und Herr Stöhr vom *Slow Food Convivium* Reutlingen-Tübingen wird über Sinn und Ziele von *Slow Food* unterhaltsam referieren.

Preis, inklusive Menü und Weine: € 35,-
Anmeldung erbeten bis 30.10.10 bei Wein-Bauer.
Tel. (07071/33089) oder Mail (info@wein-bauer.de).

Offene Winzer-Weinpröbe - 3

Samstag, 20.11.2010, von 11 - 16 Uhr.

Mit dem Weingut Fritz Haag, der Riesling-Größe von der Mosel und Ideal Deutscher Riesling-Kultur für jeden wahren Rieslingfreund.

Auf den extremen Steillagen des Brauneberger Juffer gedeihen auf reinen Devon-Schieferböden Rieslinge von lebendiger Klarheit, Finesse, Mineralität und Langlebigkeit.

Wir freuen uns riesig, dass **Oliver Haag**, Sohn von Fritz Haag und Besitzer des Weinguts, bei uns seine Weine persönlich präsentieren wird!
Anmeldung nicht erforderlich.

Offene Winzer-Weinprobe - 4**Samstag, 27.11.2010, von 11 - 16 Uhr.****Offenbarung Elsass!**

Paul Ginglinger vom gleichnamigen, traditionsreichen Weingut aus Eguisheim, hat es in die internationale Winzer-Hitliste geschafft. Seine großartigen Rieslinge und Gewürztraminer aus der Grand Cru-Lage „Pfersigberg“ zählen zum Feinsten, was die Elsässer Winzerschaft produziert.

Paul Ginglinger, mit dem wir seit Jahren eng verbunden sind, reist eigens an, um Ihnen bei uns seine Top-Weine vorzustellen!

Anmeldung nicht erforderlich.

Offene Winzer-Weinprobe - 5**Samstag, 4.12.2010, von 11 - 16 Uhr.**

Roman Pfaffl aus Stetten im Weinviertel vor den Toren Wiens, keltert mit seinem Sohn eine Weiß- und Rotweinkollektion, die in den besten Restaurants Europas und Amerikas auf den Weinkarten zu finden ist. Man muss ihn einfach erlebt haben - seine direkte Geradlinigkeit macht ihn auf eigene Art besonders sympatisch!

Erleben Sie ihn! Roman Pfaffl stellt an diesem Tag seine komplette Kollektion zur Probe vor.

Anmeldung nicht erforderlich.

* * *

**Angebot 1: Baden, Weißburgunder**

2009er Durbacher Kochberg, Kabinett trocken, Weingut Schwörer, Durbach / Ortenau.

Zartduftig, mit facettenreicher Frucht am Gaumen, angenehm feines Frucht- und Säurespiel.

Macht solo getrunken Spaß aber auch klasse als Speisenbegleiter. Trinktemperatur 8 - 10 °C.

0,75 l **nur € 6,60**

Angebot 2: Württemberg, Riesling

2008er Bönningheimer Sonnenberg, Riesling QbA trocken, VdP-Weingut Dautel, Bönningheim.

Rassiger, sortentypisch-anregender Riesling mit reifer, gut eingebundener Säure.

Solo und zum Essen - ein guter Zechgenosse!
0,75 l **nur € 6,30**

Angebot 3: Rhône, Rosé

2009er Rosé, Joanis, Vin Noble, Vin de Pays de Vaucluse, Domaine Chancel, Val du Rhône.

Gekeltet aus den Klassikern Syrah und Grenache: Ein Rosé mit feinfruchtiger Eleganz, dezente in der Säure und mit guten Extrakten ausgestattet.

0,75 l **nur € 4,50**

Angebot 4: Loire, Rot

2007er Chinon A.C., Cave Bouvet-Ladubay / Saumur.

Der klassische Loire-Wein wird aus der Cabernet Franc-Traube und etwas Malbec gekeltet.

In der Nase angenehme Kräuterwürze, die sich am Gaumen fortsetzt, mittelgewichtig im Körper, reife, weiche Tannine. Ein ausgezeichnete Bankettwein, der sich allem vortrefflich anpassen kann.

0,75 l **nur € 6,95**

Angebot 5: Spanien, Weiß

Macabeo / Chardonnay, Yecla D.O., Bodegas Castaño.

Das Weingut Castaño zählt zu den besten Erzeugern im Yecla, in der Provinz Murcia.

Der Wein ist extraktreich, am Gaumen mit feinem Schmelz. Sehr gute Säurebalance. Passt ausgezeichnet zu Meeresfrüchten, Salaten, sahnigen Pilzgerichten oder reifem Käse.

0,75 l **nur € 4,80**

Angebot 6: „B“-Rotwein-Gläser

Einfach zugreifen! Rotwein-Glas „*Quatrophil*“, *Modern Design* von Stölzle, Lausitz.

B-Qualität, kaum sichtbare Fehler! **nur € 2,50**

Das Rezept des Monats

Wie im Urlaub oder: Sommerküche!
Fischroulade mit Parmaschinken und herzhafter Tomatensoße auf Spaghetti-Bett.

Zutaten: (4 Personen):

4 Zanderfilets à 150 g, o. Gräten (vom hinteren, schmalen Teil), **2 EL Zitronensaft**, Salz, **Pfeffer**, Zucker, **8 Scheiben Parmaschinken**, **3 EL Olivenöl**, 2 Tomaten, **3 Basilikumblätter**.
Soße: 4 Tomaten, **2 entkernte Chilischoten**, 1 TL Tomatenmark, **1 EL Weissweinessig**, Olivenöl, **100 g gehackte Mandeln**, Salz, **Pfeffer**, 1 Becher Schmand, **250 g Spaghetti**, 50 g Ruccola, **2 Knoblauchzehen geschält**, in Salz zerdrückt.

Zubereitung:

Zanderfilets kalt abspülen, trockentupfen, mit **Zitronensaft** einreiben und mit **Salz, Pfeffer** und **etwas Zucker** würzen.

Je 1 Fischfilet auf 2 aufgereichte Scheiben **Schinken** legen und aufrollen. Mit Zahnstocher befestigen.

Teflonpfanne mit **Olivenöl** ausreiben, Fischrouladen seitlich einlegen, mit **Öl** beträufeln. **Tomaten** halbieren, mit frisch gemahlenem **Pfeffer** würzen. **Basilikumblätter** zugeben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 15 min. backen.

Soße: Tomaten vierteln, entkernen, in Würfel schneiden. Mit **Chili, Tomatenmark, Essig, 1 EL Olivenöl** und **Mandeln** im Mixer pürieren. Anschließend mit **Salz, Pfeffer** und **Schmand** im Topf bei leichter Hitze mit Schneebesen langsam aufschlagen. Die gekochten Spaghetti in einer Pfanne mit **Olivenöl**, etwas **Knoblauch** und dem grob gehackten **Ruccola** anschwemmen. **Mit den Spaghetti auf dem Teller ein Nest bilden**, die **Fischrouladen aufsetzen**, mit der **Tomatensauce überziehen** und mit einem **Basilikumblatt garnieren**.

Der Wein:

2009er Lugana „Molin“ D.O.C., Azienda Provenca.
100% Trebbiano aus alten Reben, gekonnt im Holzfass ausgebaut. Herrliche, vielschichtige Frucht, seidige Textur, dezente in der Säure und doch extraktreich.
0,75 l **nur € 9,20**

Unsere Angebote des Monats:

BADEN: Weißburgunder S. 9
2009er Durbacher Kochberg, Kabinett trocken
Weingut Schwörer, Durbach
0,75 l **nur € 6,60**

WÜRTTEMBERG: Riesling: S. 9
2008er Bönningheimer Sonnenberg, Riesling QbA trocken
VdP-Weingut Dautel, Bönningheim
0,75 l **nur € 6,30**

RHÔNE: Rosé S. 10
2009er Rosé, Joanis, Vin Noble, Vin de Pays de Vaucluse
Domaine Chancel, Val du Rhône
0,75 l **nur € 4,50**

LOIRE: Rotwein S. 10
2007er Chinon A.C.
Cave Bouvet-Ladubay / Saumur
0,75 l **nur € 6,95**

SPANIEN: Weißwein S. 10
Macabeo / Chardonnay, Yecla D.O.,
Bodegas Castaño
0,75 l **nur € 4,80**

GLÄSER: Rotwein S. 10
„Quatrophil“, Modern Design von Stölzle, Lausitz.
B-Qualität, kaum sichtbare Fehler! **nur € 2,50**

Hauspost

n° 5 September 2010



WEIN-BAUER

TÜBINGEN · SEIT 1974

WEIN-BAUER GMBH · SCHAFFHAUSENSTR. 109 · 72072 TÜBINGEN

FON 07071-33089 · FAX 07071-33752

MO - FR 10-19h · SA 10-16h

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

Die besten Weine der Welt. In Tübingen.