

# in vino

genuss erleben |

Weinabonement  
April 2010



Südafrika Spezialist Peter Vinding-Diers  
präsentiert seinen Wein Donna Y aus Apulien

## Liebe Weinfreunde,

auf der diesjährigen Prowein Messe in Düsseldorf gab es einige Spekulationen über den herausragenden Jahrgang 2009. Gut letztes Jahr hat wohl der 2008er auch schon mal den 2007er übertroffen, welcher dann den 2006er hat alt aussehen lassen gegenüber dem 2005er. Also immer das gleiche Spiel: Verwirrung ohne Ende ... Deshalb musste ich mich in Ihrem Sinne erst mal gnadenlos davon überzeugen wie herausragend nun herausragend ist. Ich kann versichern, es reichte bis zur Gesichtslähmung. Einige Weine waren tanninreich ohne Ende - also Stoff für die nächsten 100 Jahre. Fazit: ab in die Keller damit! In einigen Wochen kommt die neue Subskription für 2009. Wer hieran Interesse hat, darf sich vertrauensvoll an mich wenden und das Sparbuch mit seinen 1,5% Zinsen in Rente schicken.

Mein Hauptaugenmerk liegt diesen Monat auf dem Dänen Peter Vinding-Diers. Dieser wurde 1943 geboren und hat bereits während seiner landwirtschaftlichen Ausbildung mit seinen Hefeexperimenten die Weinwelt auf den Kopf gestellt. Er arbeitet seit über 40 Jahren als Weinmacher und hat sich längst berechnete Anerkennung und großen Respekt in der Weinwelt verschafft. Man kann ihn deshalb mit Recht einen Veteranen der Weinbranche nennen. Seine ersten Erfolge erzielte er in Südafrika. Dort brachte er die Rutenbergs Rotweine an die Spitze. Später arbeitete er im Bordeaux und erwarb einen Weinberg in Ungarn. Vom ersten Jahrgang produzierte Peter sage und schreibe 10 Liter! Mittlerweile liegt er bei 200 Liter, das ist auch das Maximum (entspricht 1 Liter pro Hektar). Die ungarischen Eszencia Trauben werden nicht gepresst, sie werden nur aufeinandergelegt und was dabei abfließt, heißt Eszencia. Geschmacklich ist dieses Elixier nicht mehr in Worte zu fassen, aber preislich auch nicht. Knappe 100,- Euro für 0,1 Ltr. klingt nach Stoff für Könige und Kaiser. Im Weinabo greifen wir dann doch lieber auf den noch bezahlbaren Donna Y zurück.

Ich wünsche Ihnen angenehmen Genuss

Ihr Weinhändler Markus Beer

## Talus

Anbaugebiet: Kalifornien  
Farbe: kräftiges dunkles Rot  
optimal trinkreif: 2010  
Rebsorten: Zinfandel

Jahrgang: 2006  
Serviertemperatur: 18°C  
lagerungsfähig bis: 2012  
vorher öffnen: 0,25 Std.

Beständige, gemäßigte Temperaturen über das gesamte Jahr ermöglichten eine gleichmäßige Traubenreife, die konzentriertes, vollaromatisches Lesegut hervorbringt. Eine schonende Vinifikation verlieh diesem naturgegebenen Potenzial seinen vollendeten Ausdruck.

### Tasting Notes

Die Farbe des Talus Zinfandel zeigt ein glänzendes Dunkelrot mit purpurnem Glanz. Sein Duft hat etwas von einem aromatischen vielschichtigen, klassischen Lodi-Zinfandel-Bouquet von reifen Wildkirschen, Brombeeren, Johannisbeeren, dunkler Schokolade und pfeffriger Würze. Im Geschmack zeigt er sich sofort wunderschön zugänglich, fast sanft und vollmundig mit samtweich gereiftem Tannin und viel saftiger Rebsortenfrucht.

Hervorragend zu gegrillten, kräftig gewürzten Steaks, weiche Käsesorten oder einfach nur so.

Vorzugspreis für Abokunden: 6,90 Euro (statt 7,90 Euro Ladenpreis)



## Paella

400 g Paellareis  
1 frischer Tintenfisch von ca 200  
400 g kleine Suppenfische  
2 große Fleischtomaten  
2 grüne, längliche Paprikaschoten  
2 mittelgroße Zwiebeln  
1 Knoblauchknolle  
1 halbe, kleine, scharfe Pfefferschote, entkernt  
1 kl. Bund glatte Petersilie  
Olivenöl, Salz und weißer Pfeffer  
12 Gampas



Die Zwiebeln, Tomaten und die grünen Paprikaschoten in kleine Würfel schneiden. Falls Fleischtomaten verwendet werden, Kerne und Zwischenwände entfernen. Den Boden eines Topfes mit Olivenöl bedecken. Die Tomaten und gut die Hälfte der gewürfelten Paprikaschoten und Zwiebeln in das erhitzte Öl geben. Die kleine, scharfe Pfefferschote gehackt oder zerrieben, falls sie getrocknet war, hinzufügen. Auf die angedünsteten Gemüse die geputzten, unter kaltem Wasser abgespülten, kleinen Suppenfische geben. Zwei Minuten mitdünsten, salzen und pfeffern, danach alles mit 2 Liter kaltem Wasser ablöschen, langsam zum Kochen bringen und dann vor sich hin köcheln lassen.

Unterdessen die Tintenfische säubern. Den Tintenbeutel bzw. die Tinte separieren und in einem Schälchen bereithalten. Den Tintenfisch in kleine Würfel schneiden und in der Paellapfanne anbraten, bis er eine goldgelbe Färbung annimmt, dann die andere Hälfte der gewürfelten Zwiebeln hinzufügen. Die Tinte sowie die in feine Scheiben geschnittenen Knoblauchzehen unterziehen, bis die Tinte sich verteilt hat und die Zwiebeln glasig geworden sind.

Die Hitze verringern, den Reis hinzufügen und drei Minuten lang anschwitzen bevor mit dem noch warmen, reduzierten Fisksud aufgegossen wird. Nach mehrmaligem Rühren bei kleiner Hitze, je nach Reisqualität, 10 bis 14 Minuten köcheln lassen ( die Reiskörner sollten noch Biss haben). Gehackte Petersilie und die gewürfelten grünen Paprika hinzugeben und 3 weitere Minuten ziehen lassen. Abschmecken und servieren.

Ob Knoblauch benutzt wird bzw. welche Menge, oder ob man frische Zitrone

## Sauvignon Blanc

Anbaugebiet: La Mancha  
Farbe: leuchtendes Hellgelb  
Optimal trinkreif: 2010  
Rebsorten: Sauvignon Blanc

Jahrgang: 2009  
Serviertemperatur: 6-8°C  
jetzt trinken  
vorher öffnen nein

Der Weinmacher von Donna Y is kein geringerer als Peter Vinding-Diers, der zweifellos zu den besten Weinmachern der Welt gehört. Er ist übrigens der Onkel von Peter Sisseck, dessen „Pingus“ zu einem der besten spanischen Rotweine zählt, aber leider mit knapp 500 Euro auch sehr preisintensiv ist.

Der Donna Y wurde in Zweitbelegung in den besten französischen Eichenfässern gelagert, die zuvor für den Spitzenwein Peter Vinding-Diers, dem „Rudolfo“ benutzt worden sind. Der Donna Y ist das beste Beispiel dafür, wie gut die Weine aus Puglia in Apulien sein können, wenn sie sorgfältig ausgewählt und gelesen werden.

### Tasting Notes:

Rubine und aromatische schwarze Johannisbeeren vereinigen sich hier in Farbe und Bouquet. Die reifen Beeren, nun unterstrichen von einem leicht würzigen Kräutergeschmack, erzeugen auf der Zunge ein angenehmes Déjà Vu. Der krönende Abschluss nach einem langen Abgang kommt einem vor wie ein Sonnenstrahl aus Italien: weich, harmonisch und anhaltend.

Auch ohne Empfehlung tauchen hierzu vor dem inneren Auge würzige Mittelmeergerichte, dunkles Fleisch und reife Käsesorten als perfektes Dinner dazu auf.

Ladenpreis 15,90



## Apulien,

der Stiefelabsatz Italiens, ist durch seine Lage im tiefen Süden Italiens und dem hervorragenden weinfreundlichen Klima ein ausgezeichnetes Weingebiet. Anders als die vom Apennin und seinen kargen, steinigen Böden geprägten Nachbarregionen verfügt Apulien über weite, fruchtbare Küstenebenen und sanfte Hügel im Landesinneren. Nach Sizilien und Venetien ist Apulien die mengenmäßig drittgrößte Weinregion Italiens und zugleich mit ihren 3000 Jahren eine der ältesten Weinbauregionen. Durch das durchweg warme Klima, die intensive Sonneneinstrahlung im Sommer und die teilweise recht schweren Böden erreichen die Trauben hier immer ihre volle Reife, so dass die Weine Apuliens sehr wuchtig und körperreich sind. Manchmal für meinen Geschmack leider etwas zu alkohollastig. Leider nutzen manche Weinbauern die idealen Bedingungen um Masse statt Klasse zu produzieren. Deshalb brauchte ich lange um hier einen Spitzenwein wie Donna Y von Peter Vinding-Dier zu finden. Nirgendwo in Italien liegen die Erträge höher als in Apulien. Da überrascht es nicht, dass weniger als 5% der Weine DOC-Status besitzen. Die Region ist Rot- und Roséweingebiet. Nur knapp ein Viertel der Erzeugung entfällt auf Weißweine, diese darf man getrost vernachlässigen.



Die italienische Region Apulien (Puglia) mit der Hauptstadt Bari liegt tief im Süden an der Adriaküste. Die lang-gezogene Region besteht aus dem Sporn (das Gargano-Gebirge) und dem Absatz (die Halbinsel Salento) des Stiefels. Apulien verfügt über die meisten Rebsorten im Süden Italiens, rund 80 Prozent davon sind rote. Viele davon sind autochthon - diese werden in den letzten Jahren besonders gepflegt und kultiviert. Die häufigsten roten Rebsorten sind Aleatico, Bombino Nero, Malvasia Nera, Montepulciano, Negroamaro, Primitivo, Sangiovese, Somarello Rosso und Uva di Troia.



## Chapelle des Mers

Anbaugebiet: Entre deux Mers

Farbe: hellgelb

optimal trinkreif: 2010

Rebsorten: Semillion,

Sauvignon Blanc, Muscadelle

Jahrgang: 2008

Serviertemperatur: 8 °C

jung trinken

vorher öffnen: nein

Chapelle des Mers ist ein typischer frischer Weißwein aus der Appellation Enre-Deux-Mers im Bordeaux. Die Appellation wird im Norden durch die Dordogne und im Süden durch die Garonne begrenzt. Die Trauben der Region sind in erster Linie Semillion, Sauvignon Blanc, Ugni Blanc, Merlot Blanc und Muscadelle. Sie verzaubern mit der typisch fruchtigen Frische und Eleganz ihrer Heimat.☒

### Tasting Notes:

Chapelle des Mers ist in der Farbe grünlich leuchtend bis hellgelb. Sein Bouquet ist fruchtig frisch und mineralisch mit Aromen von Grapefruit, Lemongras und frischen gelben Früchten wie Aprikose. Die guten Säure- und Fruchtaromen setzen sich spürbar fort und hinterlassen im Abgang einen angenehmen frischen Nachhall. Die Frische ist sein wichtigstes Merkmal und die hat der Chapelle des Mers nur als junger Wein. Ihn länger als zwei Jahre zu lagern wäre falsch, denn dabei verlöre er seinen Charme als jugendlicher Liebhaber. Ruck zuck wäre er alt und verbraucht. Außerdem verdient der Weinhändler so kein Geld. Faustregel: Je jünger ein Weißwein, desto kälter kann man ihn trinken. Aber bitte nie unter 4°C, denn Eiskälte unterdrückt die Aromen. Die Spritzigkeit des Chapelle des Mers passt am besten zu etwas Leichtem wie Forelle oder Rotbarschfilet. Den Fisch würzen wir mit Zitronenscheiben, Estragon, Meersalz, etwas Butter und garen ihn in Alufolie.

Optimaler Essensbegleiter zu Fisch, Pizza, Käse, Meeresfrüchten aller Art, leichten Salaten, Geflügel oder Pastagerichten.

Vorzugspreis für Abokunden: 5,90 Euro (statt 6,90 Euro Ladenpreis)



# In der nächsten Weinaboausgabe warten auf den Frühling...

Weiß - Rose - Rot

Bis auf zwei Tage der letzten Woche waren die Vorboten des Sommers eher befremdlich. In freudiger Erwartung unseres Nachwuchses gehen wir davon aus, dass im Mai die Sonne aufgeht und damit auch meine Rechnung mit den  
Rose- und Weißweinen.

In der nächsten Ausgabe des Weinabos werde ich mein Augenmerk auf herausragend frische, spanische Weine legen. Richtet Euch bitte auch schon mal auf eine spontane Knaben Pullerparty ein.

Bis dahin bleibt mir nur unverkrampft der Dinge harrend, weiterhin die besten Weine für Euch und mit Euch zu

**in vino**  
genuss erleben | 

Das Weinabo für Mai steht am 13.05.2010 ab 18.30 Uhr im Laden zur Abholung bereit. Inzwischen schon Tradition, es gibt kleine Häppchen und spannende neue Weine.  
Wer an der Verkostung an diesem Abend teilnehmen möchte, sollte bitte per mail zusagen, so kann ich besser für die Verkostung planen (mb@weinabo.me).