

# in vino

genuss erleben |

Weinabonnement  
April 2011



Weine aus Italien

Liebe Weinabo- Freunde,

ich wünsche Euch einen schönen Ostersonntag, mit viel Sonne  
lecker Lamm (Sous Vide) und herausragenden salzigen Weinen.

Extra für Euch habe ich den Osterhasen in geheimen Auftrag losgeschickt. Gefunden hat er ein witziges „Ei-Tool“ zum Reinigen Eurer Handys, das ausserdem die Jahreszahlen der im Keller angestaubten Flaschen sichtbar macht. Schaut unbedingt mal unter

[www.ei-wisch.com](http://www.ei-wisch.com)



Nur hat der Osterhase wieder mal alles versteckt und ich bitte Euch um Hilfe bei der Suche - klar - hat er Eure Weinkisten gleich mit versteckt, diese werden wir gemeinsam am 21ten April suchen.

Am 14.05.2011 eröffnen wir offiziell die Grillsaison im Löhrs Carré. Gegen einen kleinen Obulus von 10 Euro verkosten wir dabei mehr als 6 Biersorten von Samuel Smith, der selbst mit anwesend ist, neben dem legendären Grill - Kochclub aus Taucha.

Zum nächsten Weinabo Termin am 19.05.2011 gegen 19.00 Uhr werden wir Spargel und Wein in seiner reinsten Form genießen. Dort fließen dann auch die gesammelten Erfahrungen mit Hendrik Thoma unserem Master Sommelier und den 10 Cru's aus dem Beaujolais mit ein. Wir diskutieren über Terroir und die neuen Begriffe in der manchmal eigenartigen Weinsprache.

Meldet Euch bei Interesse bitte rechtzeitig zu den Veranstaltungen an !!

Euer Weinhändler  
Markus Beer



## Donna Y - 2007

Anbaugebiet: Italien  
Farbe: tiefes dunkles Rot  
optimal trinkreif: 2013  
Rebsorten: Negroamaro, Primitivo  
Cabernet Sauvignon

Jahrgang: 2007  
Serviertemperatur: 15-17°C  
lagerungsfähig bis: 2018  
vorher öffnen: 4-6 Std.

Der 1943 geborene Däne Peter Vinding-Diers hat im Laufe seiner Karriere schon in vielen Ländern der Welt gewirkt und brachte zum Beispiel Rustenbergs Rotweine an die Spitze Südafrikas. Vor kurzem fand er eine neue Herausforderung in Italien: ein Weingut in Sizilien am Fuße des Ätna auf 350m Höhe mit etwas kühleren und deshalb perfekten klimatischen Bedingungen. Das Hauptaugenmerk richtet sich hier auf den typischen Ausdruck der Rebsorte Nero d'Avola und außerdem gibt es auch Cuvées zu bewundern, die internationales Flair in die regionalen Charakterweine bringen. Wir hatten vor einem Jahr den 2006er im Glas, der sich deutlich reifer zeigt. 2007 war in Italien ein hervorragendes Weinjahr - vergleichbar mit 1997. Dieser Wein hat in jedem Fall Potential.

### Verkostungsnotiz

Dunkles, brillantes Rubinrot. Im Bukett ein Duft nach reifen Beerenfrüchten, vor allem saftigen schwarzen Johannisbeeren, gepaart mit dezenten süßlichen Gewürznoten, einem Hauch von Veilchen und Süßholz im Hintergrund. Am Gaumen spiegeln sich die Aromen wider und der Wein präsentiert sich saftig, mit einer kräftigen Struktur, präsenten, reifen Tanninen und einem guten Körper. Insgesamt ein sehr harmonischer Wein mit einem lang anhaltenden Abgang mit fruchtig-würzigem Nachhall.

Preis für Abokunden: 10,90 Euro statt 15,90 Ladenpreis  
(maximal 6 Flaschen pro Kunde und nur solange Vorrat reicht)



## Lammkarree

Zutaten für vier Personen: 1 kg Lammkarree, 1 kg Kartoffeln, festkochend 400 g Rosenkohl, 2 Zehen Knoblauch, 4 EL Olivenöl, 1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Thymian, 150 g Butter, 1 Muskatnuss, 2 Zweige Petersilie, Fleur de Sel, Pfeffer, schwarz, aus der Mühle.

### Zubereitung:

Den Backofen mit einer Fettauffangschale auf 250 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Lammkarrees waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in feine Spalten schneiden. Den Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Die Thymianblätter abzupfen und klein hacken.

Das Lammfleisch mit der Fettschicht nach oben in die Fettauffangschale setzen. Die Kartoffeln und das Olivenöl zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Temperatur auf 200 Grad herunterstellen etwa 20 Minuten backen, dabei zwischenzeitlich die Kartoffeln wenden und den Knoblauch sowie den Rosmarinzweig und den Thymian zugeben.

Den Rosenkohl putzen, in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Butter in einer großen Pfanne braun werden lassen, den Rosenkohl hineingeben, pfeffern und mit Muskatnuss würzen. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken.

Vom Lammkarree gleichmäßig große Stücke abschneiden, gemeinsam mit den Kartoffeln und dem Rosenkohl auf Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren.



Weinempfehlung:  
Vietti Barbera Tre Vigne

## Barbera d'Asti "Tre Vigne" VIETTI

Anbaugebiet: Italien Piemont  
Farbe: tiefes Rubinrot  
optimal trinkreif: 2010  
Rebsorten: 100% Babera

Jahrgang: 2008  
Serviertemperatur: 10°C  
lagerungsfähig bis: 2016  
vorher öffnen: 1 Std

Im mittelalterlichen Castiglione Falletto erzeugen die Viettis seit vier Generationen großartige Weine. Vor einiger Zeit hatten wir den Perbacco Nebiolo im Glas. Sie sind die Einzigen, die in allen besten Lagen rund um Barolo (Rocche, Brunate, Lazzarito, Castiglione u.a.) eigene Weinberge besitzen. Der 2007er Lazzarito erreichte 99 Parker Punkte und wird im Herbst eintreffen.

### Verkostungsnotiz:

Im Glas Rubinrot mit einem Duft von Sauerkirschen und Veilchen, ein voller und weicher Geschmack, am Gaumen eine dezente, angenehme und frische Säure, die den langen Abgang veredelt.

Perfekt zu saftig gegrillten oder gebratenen Rind- und Lammsteaks, Lamm-Couscous, Wildragouts oder kräftigen Weichkäsesorten.

Ladenpreis: 14,90 Euro



## Hendrik Thoma und das Natotreffen

Unser Master Sommelier aus Deutschland lud mich zu seinem Cru Beaujolais Workshop nach Berlin in die Weinbar Rutz ein. Just an dem Tag wurde der Berliner Verkehr durch das Natotreffen komplett lahm gelegt. Kein Taxi weit und breit wollte auch nur in die Nähe. „Zuviel Stau und überhaupt da vorne beginnt doch gleich die Chausseestraße...“ Nach knapp eineinhalb stündigem Fußmarsch bei strömenden Regen - ohne Schirm versteht sich - und zentrischem Einkreisen, pendelte ich zwischen der Umleitungen des BND und der Weinbar Rutz ... und war prompt nicht der „letzte“ Teilnehmer.

Dankbar über den gereichten rose Beaujolais vom frisch ernannten Sommelier des Jahres Bille Wagner, fühlte ich mich gleich willkommen. Ein wohliger Schauer durchlief meine ausgetrocknete Kehle. Heute, dachte ich mir, spucke ich keinen Wein aus! Irgendwie musste der Schmerz in den Füßen, hervorgerufen durch die flotten, für Langstrecken ungeeigneten Treter, bekämpft werden.

Kurzweilig und spannend führte uns Hendrik durch das Mittelgebirge des Beaujolais und seine Cru Lagen. Alles in allem ein faszinierender Workshop, mit herausragenden Weinen, die sicherlich etwas Erklärung bedürfen, jedoch für Wein-enthusiasten ein spannendes und neues Erlebnis. Weit ab vom Beaujolais Primeur, den man meist mit einem mörderischen Kater am nächsten Tag verbindet. Bestimmt werde ich Euch einige der Cru Weine vorstellen.



## Trebbiano

Anbaugebiet: Italien Puglia  
Farbe: helles Gelb  
optimal trinkreif: 2010  
Rebsorten: Syrah

Jahrgang: 2009  
Serviertemperatur: 8°C  
lagerungsfähig bis: 2011  
vorher öffnen: nein

Das Weingut:  
Das Weinimperium Angelo Rocca & Figli wurde 1880 von Francesco Rocca gegründet und wird heute vom Enkel Ernesto und seinen Söhnen geleitet. Ein echtes Familienweingut mit 80ha Weinbergen in der Gemeinde Leverano im Herzen von Salento. Allerdings werden nicht nur die Weine aus Apulien in der dortigen Kellerei auf die Flasche gebracht, sondern auch ausgewählte Weine aus den angesehensten Regionen Italiens. Das Portfolio der enorm erfahrenen Weinmacher reicht von unkomplizierten, unglaublich guten Einstiegsweinen - zu einem sehr angenehmen Preis- Genuss-Verhältnis - bis zum tiefgründigen Spitzenwein.

Verkostungsnotiz:  
Brilliantes, mittleres Strohgelb. In der Nase ein Duft von frischen Zitrusfrüchten und knackigen Äpfeln. Am Gaumen präsentiert er sich mit der gleichen feinen Frucht und einer guten Säurestruktur. Erfrischend zitroniger Abgang.

Der Wein passt hervorragend zu Spargel oder asiatischer Küche, da er sich dezent zurücknimmt.

Aboppreis: 3,90 Euro Ladenpreis 0,75 Ltr.



In der nächsten Weinaboausgabe  
gibt es frische Weine zum Spargel.

Gemäß dem Motto: wohin gehen die Vorlieben der Weinfreunde?  
Nach der süßen Welle in den späten siebziger (die USA verweilen  
heute noch dort :-), kam die trockene, dann die Rotweinwelle und mit  
ihr der „Blockbuster“ - Boom. Der Trende heute geht in die Richtung:  
welcher Wein passt zum Essen. Das gesteigerte Bewusstsein in Bezug  
auf genussreiche und hochwertige Speisen und Wein bewirkt, dass  
viel Wert auf die passende Weinempfehlung gelegt wird.

# in vino

genuss erleben



Das Weinabo für Mai steht am 19.05.2011 ab 19.00 Uhr im Laden zur  
Abholung bereit. Für die Verkostung Spargel Sous Vide ist ein kleiner Obulus  
von 15 Euro zu entrichten.

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](mailto:mb@weinabo.me)).