

in vino

genuss erleben |

Weinabonement
Januar 2011



Jägeredition

Weissburgunder - Grauburgunder - Spätburgunder

Liebe Weinabo- Freunde,

letztes Jahr war schon ein hartes für die Deutschen Winzer, da durch den spärlichen Ertrag die Nachfrage nicht annähernd gedeckt werden konnte. Das Jahr war in punkto Qualität jedoch hervorragend, so waren Weine wie der Elbling oder die Scheurebe aus unserer Region Sachsen bereits im Frühjahr kurz nach der Erscheinung ausgetrunken.

Im Zuge unseres kleinen Kreises für Weinliebhaber bester Lagen, machte ich mich daran einige Erste Gewächse zu besorgen. Die Klagen der Winzer waren noch nie auf so hohem Niveau. Sie sind Quasi schon alle ausgetrunken. Freuen wir uns also über die Restbestende 2009. Wir erleben Bordeaux ähnliche Verhältnisse, die Subskription hat auch in Deutschland Einzug erhalten.

Einzig die treue Sybille Kuntz von der Mosel schickte mir ihre letzten Flaschen vom vorzüglichen aber knappen Dreistern. Ich freu mich schon auf den Frühling, wenn es gilt mit Euch die Luft aus dem Glas zulassen, um mit einem frischem Riesling durch zu starten.

In diesem Sinne wünsche ich Euch ein spannendes sowie weinreiches Jahr 2011.

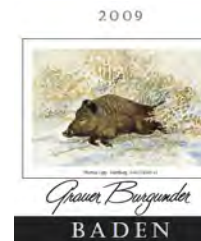
Euer Weinhändler Markus Beer

Grauburgunder

Anbaugebiet: Kaiserstuhl
Farbe: hellgelb
optimal trinkreif: 2011
Rebsorten: Grauburgunder

Jahrgang: 2009
Serviertemperatur: 9°C
lagerungsfähig bis: 2012
vorher öffnen: nein

Sasbach am Kaiserstuhl liegt mitten im Dreiländereck aus Baden, dem Elsaß und der Nordschweiz. Aufgrund seiner Landschaft und dem milden Klima gehört die Region zu einem der beliebtesten Urlaubsgebieten Deutschlands. Das Frühjahr bezaubert mit seiner Blütenpracht der unzähligen Obstbäume, der Sommer ist außergewöhnlich sonnenreich und bringt nur wenig Regen und der Herbst begeistert mit einer unerschöpflichen Farbenpracht in den Rheinauwäldern und den Weinbergen.



Tasting Notes

Deutliche Noten von vollreifem Apfel und feinen Zitrusfrüchten finden sich in der Nase. Der Geschmack ist vollmundig, harmonisch, mit einem langen, anhaltenden Ausklang, der mit Mandelnoten abschließt. Dieser Wein ist exzellent
Preis für Abokunden: 6,90 Euro
(maximal 6 Flaschen pro Kunde).

Sauerbraten Deluxe

Zutaten:

1 Kg Rinderbraten

Für die Marinade:

0,75 Ltr. kräftigen Rotwein, 0,5 Ltr. Himbeeressig, 2 Zwiebeln, grob zerkleinert, 1 Möhre, grob zerkleinert, 10 Wacholderbeeren, 5 Körner Piment, 5 Gewürznelken, 2 Lorbeerblätter, 1 EL Salz, 1 EL Zucker

Für die Sauce:

7 Saucenkuchen (Kräuterprinten), 2 EL Zuckerrübensirup, 6 EL Sultaninen, Salz und Pfeffer, 2 Zwiebeln, 3 EL neutrales Fett zum Braten, evtl. etwas Mehl

Alle Zutaten für die Marinade miteinander aufkochen, 5 Minuten köcheln lassen und anschließend vollständig erkalten lassen. Den Rinderbraten einlegen, sodass das Fleisch ganz bedeckt ist. Sorgfältig abdecken, in den Kühlschrank stellen und die nächsten 3 Wochen einfach vergessen.

Nach 3 Wochen den Braten aus der Marinade nehmen, diese in ein Gefäß seihen und aufbewahren. Den Braten abtupfen und im Bratfett von allen Seiten kräftig anbraten. Die Zwiebeln hacken und dazu geben. Pfeffern und salzen und schön bräunen lassen. Die Kräuterprinten grob zerkleinern und mit 3 EL Sultaninen um den Braten legen. Den Zuckerrübensirup dazu geben und alles zusammen noch etwas weiter braten. Mit gut der Hälfte der Marinade ablöschen. Den Topf zudecken und alles ca. 2 Stunden schmoren, bis der Braten zart ist. Achtung, das geht nach 3 Wochen marinieren schneller als sonst! Zwischendurch immer wieder etwas Marinade dazu geben, bis alles verbraucht ist.

Spätburgunder Wildmotiv Hase

Anbaugebiet: Baden
Farbe: dunkles Rubinrot
Optimal trinkreif: jetzt
Rebsorten: Spätburgunder

Jahrgang: 2009
Serviertemperatur: 16°C
lagerfähig bis 2013
vorher öffnen: nein

Eine Auszeichnung in einem internationalen Weinwettbewerb zu erlangen, ist etwas Besonderes. Die Winzergenossenschaft Sasbach kann sich nun sogar über die höchste Ehre in der Degustation „Deutscher Rotweinpreis“ des europäischen Fachmagazins VINUM freuen: Ihr im Barrique ausgebauter Spätburgunder „Rote Halde“, Auslese trocken, Jahrgang 2007 wurde in der Königsklasse Sieger.



Tasting Notes:

Intensiv leuchtendes dunkles Rubinrot. Leicht würziger Duft, dem der Pinot Noir eine delikate Brombeernoten verleiht. Angenehmer Geschmack, im Ausklang mit Pflaume, Pfeffer und Zimt. Eleganter und komplexer Wein. Ideal zu Sauerbraten, weißem und rotem Fleisch und zu jungem Käse.

Ladenpreis: 8,90 EURO

Winzergenossenschaft

Die Winzergenossenschaft Sasbach am Kaiserstuhl eG ist mit ihrer Rebfläche und damit der Betriebsgröße unter den Kaiserstühler Genossenschaften eine der kleinsten; mit ihrer Weinqualität zählt man sie aber zu den ganz Großen. Im Jahre 1935 von 46 mutigen Winzern gegründet, nahm die Genossenschaft in über 60 Jahren eine enorm positive Entwicklung.



Heute präsentiert sich die Genossenschaft als erfahrener und zugleich moderner Betrieb. Mit ihren Rotweinen zählt die Winzergenossenschaft zu den bekanntesten badischen und deutschen Betrieben. Die Highlights der Sasbacher Genossenschaft sind die Spätburgunder Rotweine. Sie werden mit dem altbewährten klassischen Gärverfahren gekeltert und in Eichenholzfässern ausgebaut.

Weißburgunder

Anbaugebiet: Baden
Farbe: helles Rot
optimal trinkreif: 2011
Rebsorten: Weißburgunder

Jahrgang: 2009
Serviertemperatur: 8°C
lagerungsfähig bis: 2012
vorher öffnen: nein

Die Waidmänner des Hegeringes Unterer Breisgau-Kaiserstuhl und die Winzer-genossenschaft Sasbach haben zusammen eine Serie kreiert, auf deren Etiketten Wildgemälde berühmter Künstler (Rebhuhn von Professor Robert Muray, Wildschwein von Thomas Lipp und Hase von der Jagdmalerin Celine Gentner (Trägerin des Kulturpreises des Deutschen Jagdschutzverbandes)) oder ansprechende Wildfotos (Fasan) abgebildet sind. Aus dem Verkaufserlös übergibt die Winzer-genossenschaft dem Hegering € 0,30/Flasche. Dieser setzt das Geld ausnahmslos für Naturschutzmaßnahmen ein, wobei die Jäger dabei selbst kräftig mit Hand anlegen.



Tasting

Ein köstlicher Weißburgunder, welcher nach reifen Birnen, Zucker-melonen und einem Hauch frischer Butter duftet. Im Mund sammelt sich viel reife weiße Frucht (Pfirsich) und weiße Schokolade. Im Abgang frisch und etwas schmelzig passt er hervorragend zu Fisch, Geflügel, Salat und Spargel.

Aboppreis: 7,90 Euro

In der nächsten Weinaboausgabe
treffen wir auf fruchtige Weine aus Chile und besuchen neben der
Neuentdeckung Santa Alicia Los Andes auch das uns bereits bekannte
Weingut Santa Rita.

Die neue Lieferung aus Piemont von Braida und Vietti dürfte bis dahin
ebenfalls eingetroffen sein. Reservieren Sie sich schon jetzt Ihren
Lagerwein unter
www.weinhandlung-beer.de



in vino
genuss erleben

Das Weinabo für Februar steht am 24.02.2010 ab 18.30 Uhr im Laden zur
Abholung bereit. Für die Verkostung ist ein kleiner Obulus von 10,- 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).