

# in vino

genuss erleben |

## Weinabonnement März 2010



Wein - Bordeaux - Frankreich  
Die Sieger der Bordeaux - Verkostung

## Liebe Weinabo- Freunde,

wie bereits angekündigt, ernten wir nun endlich die Früchte unserer Bordeaux-Runde. Einstimmig machte der Chapelle de la Trinité das Rennen dicht gefolgt von Bergat und dem Highlight des Abends der "de la Vieille Dame de Trottevieille 2005, 2ème vin Château Trottevieille". Die anderen Grand Cru Classes waren einfach noch zu jung und werden in ein paar Jahren nochmal, in gleicher Runde verkostet.

Die Klassifizierung der Bordeaux Weine ist eine kleine Wissenschaft für sich. Wenn Sie wissen wollen, welche Rolle dabei Napoleon spielt oder was der Unterschied zwischen linken und rechten Ufer in der Weinsprache bedeutet, dann lade ich Sie herzlich zu nächsten Bordeauxabend ein.

Gute Weine aus Bordeaux und die hervorragende Küche geben Aufschluß was es bedeuten mag zu leben wie Gott in Frankreich. Um dieses Gefühl aufleben zu lassen gibt es am 23. April ein zweites kulinarisches Treffen für Weinabo Kunden. Bitte melden Sie sich rechtzeitig an, da die Teilnahme auf insgesamt 8 Personen beschränkt ist. Der Preis pro Person beträgt 69,90 Euro für das 4 Gänge Menü inkl. der gereichten älteren, schon trinkbaren Grand Cru classe Weine.

Ich wünsche Ihnen angenehmen Genuss

Ihr Weinhändler Markus Beer

## Beau Rivage

Anbaugebiet: Frankreich Bordeaux  
Farbe: kräftiges dunkles Rot  
optimal trinkreif: 2010  
Rebsorten: Cabernet Sauvignon,  
Merlot

Jahrgang: 2005  
Serviertemperatur: 16°C  
lagerungsfähig bis: 2013  
vorher öffnen: 0,2 Std.

Bei der Komposition des Beau-Rivage Premium standen Genuss, Geschmack und Trinklust im Mittelpunkt. Durch die Wahl der Appellation "Bordeaux Supérieur" wurde eine höchst qualitative Selektion durchgeführt. Nach sechsmonatiger Feinabstimmung und Verkostung entstand ein Meisterstück. Das Resultat ist angenehmer Genuss. Ein äußerst verführerischer Wein der klar zeigt, Bordeaux muß nicht immer teuer sein.

### Tasting Notes

Komplexe Nase mit Orangenkonfit, sehr schöne Merlotaromen und Finesse in den Holznoten mit Vanille und Brioche. Am Gaumen zeigt sich eine angenehme Frische, die Tannine sind reif und präsent. Ein schöne Balance, ein köstliches Finale mit leichten eleganten Holznoten.

Zitat Jean Marc Quarin:  
"Beau-Rivage Premium 2008 überrascht mit seiner präzisen Ausführung. Im Bouquet pure reife Frucht, am Gaumen ist er geschmeidig und köstlich mit sehr gutem Körper, jedoch ohne Rauheit der Tannine. Diese Sanftheit macht ihn sofort angenehm. Ein sehr schönes Werk. Trinkbereit ab sofort und in den nächsten zwei bis drei Jahren, ohne Dekantieren."

Ladenpreis 8,95 Euro



## Lammkarree mit Knoblauchkartoffeln

### 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:

Chapelle de la Trinité St. Emilion

## Chapelle de la Trinité

Anbaugebiet: Frankreich Bordeaux  
Farbe: tiefes Rubinrot  
Optimal trinkreif: 2010  
Rebsorten: Cabernet Sauvignon,  
Merlot, Cabernet Franc

Jahrgang: 2008  
Serviertemperatur: 17°C  
Lagerbar bis 2015  
vorher öffnen 0,50 Std.

Der Mönch Emilion, Namensgeber von Saint-Emilion, verbrachte die letzten Jahre seines Lebens als Eremit in einer Grotte, die heute als Dreifaltigkeitskapelle - Chapelle de la Trinité (siehe Photo und Etikett) bekannt ist und mitten im Zentrum des malerischen Städtchens Saint-Emilion liegt. In dieser Grotte fand Emilion eine Quelle, deren Wasser zahlreiche Wunder bewirkte. Schon in römischer Zeit wurde hier Weinbau betrieben. Heute ist Saint-Emilion UNESCO-Weltkulturerbe. Borie-Manoux ist der einzige Weinproduzent, der das Abbild der Dreifaltigkeitskapelle auf dem Etikett tragen darf.

### Tasting Notes:

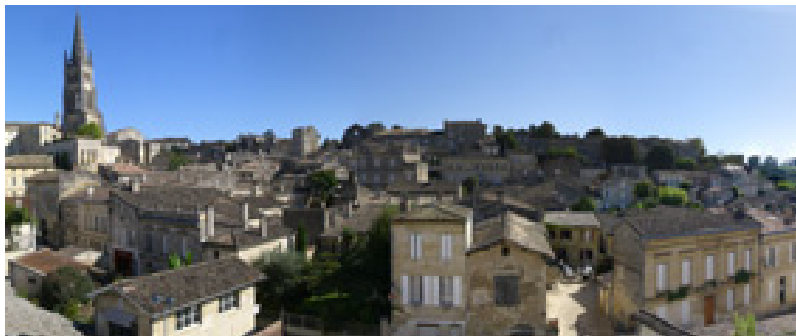
Bereits beim Eingießen des Weines erfreut die tiefe, rubinrote Farbe. Das großzügige Bouquet erinnert an Brombeeren, Erdbeeren, Kirsche und Mandeln. Am Gaumen zeigt er sich geschmeidig, fruchtig verspielt mit reifen gut eingebundenen Tanninen. Schnell wird einem der Begriff Terroir klar, denn der sandige Boden aus Kalkstein und Tonschicht geben dem Chapelle de la Trinité einen weichen Abgang mit wunderschöner Länge. Perfekt zu Lamm (siehe Rezept), Wild oder gebratenem Rind, Desserts mit Waldbeeren, Käse.

Ladenpreis: 12,95 Euro (Abopreis wie versprochen 9,99 Euro)

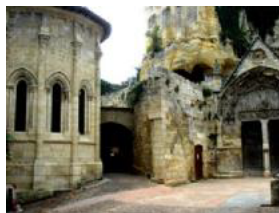


## St. Emilion "rechtes Ufer"

Die Stadt wurde in ihrer jetzigen Lage und Form im 8. Jahrhundert von einem Eremiten gleichen Namens gegründet. Saint-Émilion war eine wichtige Etappe für Pilger auf dem Jakobsweg nach Santiago de Compostela. Historisch bedeutend ist eine noch erhaltene Felsenkirche, die ganz aus dem Kalkstein herausgehauen wurde.



Schon zur Zeit der römischen Herrschaft wurde in Saint-Émilion Wein angebaut. Selbst der Dichter Ausonius, nachdem auch Château Ausone benannt ist, betätigte sich dort als Winzer. Heute sind in der Region Saint-Émilion ca. 5200 ha mit Reben



## Bel Air Graves

Anbaugebiet: Frankreich Graves  
Farbe: hellgelb  
optimal trinkreif: 2010  
Rebsorten: Semillion,  
Sauvignon Blanc

Jahrgang: 2008  
Serviertemperatur: 8-10 °C  
jung trinken  
vorher öffnen: nein

Der Boden von Portets, 26 km südöstlich von Bordeaux prägt den typischen Graves Weißwein. Der unter einer Kies- Lehmschicht befindliche Muschelkalkstein gibt dem Wein seinen besonderen mineralischen Charakter. Man liebt es oder auch nicht.

### Tasting Notes:

Der Chateau Bel-Air ist leuchtend hellgelb mit leicht grünlichen Reflexen.

Dieser Wein überzeugt durch eine erfrischend fruchtige Nase mit Noten von Limone, Akazie, Birne und gelber Melone. Er präsentiert sich als eleganter und frischer Sommerwein, angenehm in der Struktur.

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

Abopreis: 5,90 Euro (statt 6,90 Euro Ladenpreis)



# In der nächsten Weinaboausgabe starten wir in den Frühling

Schöne Aussichten - Weiß - Rose - Rot

Viel zu lange dauert der eisigkalte Winter nun an. Dem ein oder anderen ging schon der Kaminwein aus, natürlich liefere ich in diesen extremen Fällen den Wein frei Haus.

In der nächsten Ausgabe des Weinabos werde ich mein Augenmerk auf herausragende südafrikanische Weine legen. In einigen Tagen tauche ich dafür in die Weinwelt Südafrikas ein, um mit vollen Taschen rechtzeitig zur Fußballweltmeisterschaft zurück zu kehren.

Bis dahin bleibt mir nur, Ihnen ein schönes Osterfest zu wünschen. Vielleicht zaubern Sie ja leckere (Oster)Lammkarrees und genießen dazu einen passenden Wein.

**in vino**  
genuss erleben | 

Das Weinabo für April steht am 15.04.2010 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).