

in vino

genuss erleben |

Weinabonnement
März 2011



Weine aus Argentinien

Malbec - Syrah

Liebe Weinabo- Freunde,

nächsten Monat ist Ostern. Wie wichtig der richtige Wein zum Ostersuchsonntagbraten ist, habe ich Euch letztes Jahr schon vermitteln dürfen (Wir haben den richtigen Wein zum Lamm).

Zum nächsten Weinabo Termin am 14.04.2011 gegen 19.00 Uhr werden wir uns ein klein wenig mit der Küche aus den 70ern beschäftigen. „Sous Vide“ ist hierbei das Zauberwort. Es gibt zwar verschiedene Quellen, welche die Erfindung der «Cuisson sous vide»-Technik für sich beanspruchen. Ende der 70er Jahre testete der französische Chefkoch Georges Pralus dieses äußerst schonende Garverfahren unter Vakuum und war dabei sehr erfolgreich. Schreiben wir ihm die Entdeckung zu, heute hat jedoch die deutsche Ingenieurskunst aus dem Schwäbischen die passenden Geräte dafür entwickelt.

Wie ihr wißt liebe ich gutes Essen in Kombination mit hervorragenden Weinen. Und wenn es darum geht, um das zehntel Grad zu feilschen, um noch mehr Geschmack zu erleben bin ich immer offen für neue und neueste Verfahren.

Meldet Euch bitte rechtzeitig zum „Sous Vide“ Weinabend an !!

Euer Weinhändler Markus Beer

Dona Paula Malbec

Anbaugebiet: Argentinien
Farbe: tiefes dunkles Rot
optimal trinkreif: 2011
Rebsorten: Malbec

Jahrgang: 2009
Serviertemperatur: 15-17°C
lagerungsfähig bis: 2015
vorher öffnen: 1 Std.

Die Anauregion des Malbec ist geprägt durch kühlende, von den Anden kommende Winde und durchschnittlich 300 Sonnentage im Jahr geprägt. Die ausgezeichnete Qualität der Böden dieses Gebietes, so sagen die Winzer, ist ohne Analysen an den hier wild wachsenden Disteln „Los Cardos“ sofort zu erkennen. Dona Paula besitzt in diesen Gebieten ca. 724 Hektar Land, von denen jedoch nur 232 unter Reben stehen.

Goldmedaille bei MUNDUSvini Jahrgang 2009
"Bester Wein in seiner Preisklasse", Berliner Weinführer 2010

Verkostungsnotiz

Der Wein hat im Glas ein wunderschönes Purpurrot mit violetten Reflexen am Rand. In der Nase eine Komposition von Früchten (frisches, schwarzen und roten Beeren) und Gewürzen. Am Gaumen ist der Wein wundervoll saftig-fruchtig mit dezenten Noten von Zedernholz und Tabak. Argentiniens kräftiger „Lokalmatador“ Malbec präsentiert sich sehr weich und rund und wird so auf dem Tisch bestimmt schnell zum gern gesehenen Gast!

Preis für Abokunden: 6,90 Euro statt 7,90 Ladenpreis
(maximal 6 Flaschen pro Kunde).



Malbec

Der Malbec ist eine alte französische rote Rebsorte.

Früher wurde er in 30 Départements angebaut, weshalb fast 400 Namen für ihn im Gebrauch waren.

So heißt die Sorte auch Auxerrois (im Gebiet Cahors), Côt (Haut-Pays und Loire), Malbeck oder Pressac (Bordeaux). Geschätzt werden die fast lilas-schwarzen Malbec-Weine für ihre fruchtige Würze, die oft typische Pflaumen- und Tabaknoten aufweist.



Die Geschichte des Weinbaus in Argentinien beginnt im 16. Jahrhundert als die Jesuiten die ersten Weinreben in die Region Cuyo brachten. Aber erst ab ca 100 Jahren brachten italienische Einwanderer die Weinwirtschaft zu der heutigen Größe.

Im Jahr 2009 wurden die direkte Verwandten zum Malbec festgestellt. Die nahezu ausgestorbene Rebsorte Magdeleine Noire des Charentes sowie die Sorte Prunelart sind die Eltern des Malbec.

Der größte Teil der argentinischen Weine sind rote Tafelweine (so genannte "Vins ordinaires"). Sie verfügen über gleichmäßigen harmonischen Charakter - dank der großen Verschnittmengen. Der ProKopf-Verbrauch ist hoch und liegt bei ca 60 l im Jahr. Nehmt Euch mal ein Beispiel !!!

Paula Syrah

Anbaugebiet: Argentinien
Farbe: dunkels violette rot
optimal trinkreif: 2011
Rebsorten: Syrah

Jahrgang: 2008
Serviertemperatur: 8°C
lagerungsfähig bis: 2014
vorher öffnen: 0,5 std.

Das Weingut:

Die Kellerei Doña Paula liegt in der Region Mendoza in 1.000m über dem Meeresspiegel und besitzt Rebberge in den herausragenden argentinischen Anbaugebieten Luján de Cuyo (Ugarteche) und Tupungato (Cordon del Plata).

Verkostungsnotiz

Im Glas zeigt sich der Wein mit einem leuchtenden Purpurrot und blau-violetten Reflexen. In die Nase strömt ein intensiv würziger Duft mit Noten von weißem Pfeffer, gepaart mit fruchtigen Aromen von roten Früchten und Pflaumen. Am Gaumen spiegeln sich diese Eindrücke wider. Der Wein wirkt durch seine gute Säurestruktur angenehm frisch und hat einen schönen fruchtigen Abgang.

Abopreis: 7,90 Euro



Kalbsragout mit Salbei (12 Portionen)

22 EL Olivenöl, 40g Butter
1,5 kg ausgelöste Kalbsschulter in 4 cm Würfel geschnitten
Mehl zum Wenden
4 EL gehackte Zwiebeln
30 Salbeiblätter
300 ml trockener Weißwein
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
12 EL Sahne

Öl und Butter in eine schweren Topf geben und auf starke Hitze schalten, Kalbsfleisch in Mehl wenden und damit gleichmäßig überziehen, überschüssiges Mehl abschütteln, Fleisch portionsweise in den Topf geben und kräftig rundherum bräunen, die angebratenen Fleischwürfel auf einen Teller heben.

Auf mittlere Hitze schalten und die gehackten Zwiebeln sowie die Salbeiblätter in den Topf geben, Zwiebeln goldgelb anschwitzen, Fleisch wieder hinzugeben und den Wein angießen, zum Kochen bringen und den Bratensatz vom Topfrand lösen, Temperatur so regeln, dass die Flüssigkeit nur noch leise köchelt, mit Salz und Pfeffer würzen, Deckel auflegen, so ca. 45 min schmoren, zwischendurch öfter umrühren,

Sahne zugeben, Fleisch gründlich durchheben, Deckel wieder auflegen und alles noch ca. 30 min garen bis sich das Kalbfleisch sehr weich anfühlt, mit Salz abschmecken, eventuell noch etwas Wasser zufügen.

Dona Paula Malbec 12 Monate Eiche

Anbaugebiet: Argentinien
Farbe: tiefes Rubinrot
optimal trinkreif: 2010
Rebsorten: 100% Malbec

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

Doña Paula ist eine neue, mit modernster Technik ausgestattete Kellerei und verfügt über das Know-how des international erfahrenen Weinmachers Stefano Gandolini. Produziert werden ausschließlich sortenreine argentinische Weine im Premiumbereich. Besonderen Wert legt man hier auf Argentinien's „rotes Aushängeschild“ Malbec.

Verkostungsnotiz

Im Glas leuchtet ein intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Im Bukett zeigen sich fruchtige Aromen von reifen Pflaumen und schwarzen Kirschen, gepaart mit Noten von Süßholz, getrockneten Kräutern und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen spiegeln sich die Aromen wider und werden ergänzt durch einen Hauch von Kaffee und Trüffeln. Die süßlichen Tannine sind sehr gut integriert und der Wein präsentiert sich rund und harmonisch mit einem ausgedehnten Abgang. Ein wundervoll komponierter, kraftvoller Malbec.

Perfekt zu saftig gegrillten oder gebratenen Rind- und Lammsteaks, Lamm-Couscous, Wildragouts oder kräftigen Weichkäsesorten. Genießen Sie hierzu auch unser Kalbsragout.



In der nächsten Weinaboausgabe
gibt es italienische Weine.

Die neuen Lieferungen von Braida und Vietti aus dem Piemont sind eingetroffen. Besonders erwähnenswert ist der 2010er Moscato mit nur 5,5 % Alkohol ist der spritzige Weiße einer der Besten seit der Geschichte von Braida.

Die 2007er Barolos von Vietti haben 99 Parker Punkte erhalten - das gab es noch nie für einen Barolo unter 100 Euro. Alle die bei mir subskribiert haben, können sich freuen: die Preise gehen dank Parker durch die Decke und die Weine sind schon vergriffen.



in vino
genuss erleben



Das Weinabo für April steht am 14.04.2011 ab 18.30 Uhr im Laden zur Abholung bereit. Für die Verkostung der Weine und dem Gruß aus der Küche „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).