

# FLASCHEN POST

AUSGABE 1/20025015

## Im Überblick

<b>Weingut St Margerethenhof</b>	
	Thema S.1
<b>Termine</b>	
Messen, Feste und Anderes	S.1
<b>Das Trentino</b>	
Weine von Endrizzi	S.2
<b>Buchtipps</b>	S.2
<b>Kleines Wein ABC</b>	
Die Rebsorte Tempranillo	S.3
<b>Whisky Special-Abfüllung</b>	S.3
<b>Rezepte vom Profi</b>	
Spanische Forellen	S.4
<b>Angebote</b>	S.4
<b>Seminartermine</b>	S.4
<b>Impressum</b>	S.4

## Termine

18. + 19. Mai 2002  
Whisky 2002 Limburg  
Info unter [www.whisky2002.de](http://www.whisky2002.de)

30. Mai - 01. Juni 2002  
Würzburger Barockfeste  
Info unter 09 31/39 01 10

07. - 10. Juni 2002  
Vie Vinum in Wien  
Info unter [www.vievinum.at](http://www.vievinum.at)

28. - 30. Juni 2002  
2. Rosenheimer Stadtfest

29. Juni 2002  
Altstadtfest am Esbaum,  
Rosenheim

## Wir hatten den richtigen Riecher!

Das Weingut St. Margarethenhof unter den ersten 3 bei der ProWein "Classic" - Trophy!



Jürgen Weber

Haben Sie bezüglich deutscher Weine schon mal von der Bezeichnung "Classic" gehört? Vor 2 Jahren definierte das DWI, das deutsche Weininstitut, ganz klare Richtlinien für deutsche

Weine des Prädikats "Classic". Weg von den etwas Übergangslosen Bezeichnungen "trocken" und "halbtrocken" werden hier Weine mit klar definiertem Verhältnis von Säure und Restzucker und einem Minimum an Alkoholvolumen von 11,5% abgefüllt.

Auf der diesjährigen ProWein in Düsseldorf wurde das erste Mal die Classic-Trophy durch die Bewertung von ca. 800 Fachbesuchern verliehen. Mit dem Grauburgunder "Classic" 2001 konnte das Weingut St. Margarethenhof einen Platz unter den ersten 3 Bestplatzierten erringen ([www.deutscheweine.de](http://www.deutscheweine.de)).

Die Familie Weber, die sich seit Generationen dem Weinkult widmet, hegt ihre Reben in Ayl an der Saar, Mosel-Saar-Ruwer. Über uns können Sie außer dem gekürten Grauburgunder, den Elbling 2001, das Riesling Hochgewächs trocken 2001 aus der Lage Ayler Kupp, und den Dornfelder Rotwein 2000 Barrique beziehen.

## Altstadtfest zeitgleich mit Stadtfest 2002

In diesem Jahr fällt der Termin des alteingesessenen Altstadtfestes am Esbaum mit dem des grossen Stadtfestes zusammen. Die geplanten Aktivitäten rund um die Einzelhändler am Esbaum ge-

stalten sich ganz nach dem Motto: "Salsa". So wird es dieses Jahr 2 Modenschauen, spanische Live-musik, Tapas mit Wein und White Rum Cocktails und natürlich die "trefferstarke" Tombola geben.

**Buchtipp****Michael Broadbent:  
Weine prüfen, kennen  
und genießen**

Ein Klassiker der Weinliteratur! In über 30 Jahren erlebte dieses Weinbuch weltweit mehr als 40 Auflagen und wurde in zehn Sprachen übersetzt.

Michael Broadbent beschäftigt sich mit allen Aspekten der Degustation: Anlässe für Weinproben, Auswahl der Weine, Geruchs- und Geschmackseindrücke, Bouquet. Er beschreibt die Weinfarben und ihre Spielarten, gibt einen Überblick über die bedeutenden Weinbauregionen der Erde und schildert, wie man Schritt für Schritt eine Weinprobe organisiert. Weitere praktische Themen aus der Weinkunde kommen in diesem umfangreichen Handbuch zur Sprache: Lagerung, Transport, Einkellern, Entkorken, Dekantieren, ideale Trinktemperaturen und vieles mehr. Broadbents Klassiker ist zugleich Lesebuch und Lehrmittel dank einem Stil, der Sachverstand, Witz und Lebensweisheit gekonnt miteinander verbindet.

Der Autor:

Michael Broadbent war von 1966 bis in die 90er Jahre Direktor des Departements Weinauktionen bei Christie's in London. Seine ungewöhnlich weit spannende Erfahrung gründet auf vierzig Jahren kontinuierlichem Studium und praktischem Umgang mit den Weinen der Welt.

**Weingut Enrizzi****Das Trentino:  
Aschenputtel schläft längst nicht mehr**

Das Trentino ist eines der kleinsten Weinbaugebiete Italiens.

Es führt noch immer ein Aschenputtel dasein, da die meisten Italienurlauber diese Region als reines Durchreisegebiet betrachten.

Zwar werden dort rund eine Million Hektoliter Wein produziert, dessen Qualität insgesamt auf einem guten Niveau liegt, aber wirklich große Weine sind rar.

Doch die Region, die zu den schönsten Weingärten Europas zählt, schläft nicht. Ihr großes Potential liegt in den Rebstöcken und Weinen einiger privater Erzeuger.

Als interessantes Beispiel dafür: das Weingut Enrizzi in San Michele all'Adige.

Das Weingut liegt an der geschützten Alpensüdseite, wo sich das mediterrane mit dem kühlen Alpenklima der Dolomiten vereint. So entstehen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die eine langsame und gleichmäßige Reifung der Trauben begünstigen und die Bildung von Extrakt und Aromastoffen fördern.

Der Betrieb Enrizzi wurde 1885 von Francesco Endrici, gegründet, der schon damals den Namen des Gutes dem Dialekt der noch zu Österreich-Ungarn gehörenden Region anpasste; dort wurde er wie "Endrizzi" ausgesprochen. Zu dieser Zeit gehörten die Weine zu den besten des Kaiserreiches. Nachdem das Gebiet zu Italien gekommen war, das selbst genügend eigene Weine hatte, gerieten die Trentiner Erzeugnisse in Vergessenheit.

Erst als Paolo Endrici, ein gelernter Jurist, vor 15 Jahren das Ruder auf dem Weingut Enrizzi übernahm, gelang es, wieder Schwung in den Betrieb zu bringen. Der Urenkel des Gründers widmet sich heute mit großem Respekt für die Natur, mit Traditionsbewusstsein und vielen neuen, innovativen Ideen einer konsequent begrenzten, der Qualität verpflichteten Produktion.



Bekannt wurde das Haus durch den Teroldego, die wichtigste Rebsorte dieser Region. Teroldego Rotaliano und Teroldega Reserva sind über uns zu beziehen.

## Ben Nevis - 30jähriger Whisky in Faßabfüllung

### Schottisches Special ab September

Whisky & Wine bietet seinen Kunden, speziell den Whiskyliebhabern, etwas Besonderes: Faßabfüllungen sind Raritäten und heiß begehrt. Darum waren wir für Sie in Schottland, haben verschiedene Faßproben getestet und uns entschieden, Ihnen als erstes einer Serie einen Whisky aus dem Hause Ben Nevis anzubieten, der 30 Jahre im Faß reifte und nun für Sie abgefüllt wird. Geplant sind weitere Faßabfüllungen mit 20, 25 und 35 Jahre alten Whiskys.

#### Historisches über Ben Nevis

Bereits 1825 wurde die Destillerie, die zur Region West Highland gehört, gegründet. Ihren Namen verdankt sie dem höchsten Berg Schottlands. Einige Jahre war Ben Nevis geschlossen, bis Nikka, ein japanischer Spirituosenerzeuger, sie aufkaufte und wieder in Betrieb nahm. Die Qualität der Produkte ist gesichert, denn nach wie vor wird Ben Nevis von Schotten geleitet.

#### Das Faß

Im Frühjahr diesen Jahres besuchte Christian Dargel, Inhaber von Whisky & Wine, die Destillerie Ben Nevis. Nach mehreren Verkostungen unterschiedlicher Faßproben entschied er sich für das Faß 606, des Jahrgangs 1972. Der Inhalt ist ungefärbt, wird nicht kalt gefiltert und in Faßstärke in 0,7 Liter Flaschen abgefüllt. Also "Bottled 2002". Sobald die Abfüllung verfügbar ist, hat natürlich jeder Whiskyliebhaber die Möglichkeit vorab zu kosten. Ab September stehen maximal 250

Flaschen für Sie bereit.



*Ben Nevis 1972  
Originalabfüllung,  
30 years old  
Distilled 1972  
Bottled 2002  
Cask NO. 606  
Highland/Western Highlands  
Exclusively for  
Whisky & Wine  
0,7 l, about 53,7%*

#### Der Whisky aus dem Faß 606

Nase:

Als Erstes ein Hauch von Grasigkeit, duftet leicht nach Kakao, sogar etwas nach Sherry.

Geschmack:

Leicht salzig, bis hin zu medizinischen Nuancen, schmeckt nach Kräutern und Gras, sehr frisch.

Mit Wasser:

Deutlich süßer, malzig, etwas Rauch, mehr Holz, jetzt reifer als ohne Wasser.

## Kleines Wein ABC

### Tempranillo Spanisches Frühchen mit Star-Alluren

Tempranillo ist die meistverbreiteste und auch beste Rotweintraupe Iberiens, aus der die Weine im Gebiet des Ribera del Duero und zu einem hohen Anteil der Rioja gekellert sind. Im Rioja, der zu den berühmtesten und markantesten Weinen der Welt zählt, hat sie eine Starrolle.

Ihre Reifezeit am Rebstock endet vor allen anderen Rebsorten. Daher hat sie auch ihren Namen: "früh" heißt im Spanischen Tempranillo. Von den Einheimischen auch Tinto Fino genannt, ergibt sie dunkelfarbige Weine mit viel Gerbstoff und einer kräftigen Säure, die sie für eine lange Flaschenkellerung prädestinieren.

Viele auf Tempranillo beruhende Weine sind bestimmt von Geschmacksnuancen wie Tabakblätter, Gewürze, Leder und Ebenholz und in der Nase hinterlassen sie einen zarten Eindruck von Vorweihnachtszeit. Das wohl berühmteste Produkt des Tempranillo's ist der von Vega Sicilia produzierte "Unico", der in den aktuellen Jahrgängen in einer Preiskategorie um die 120 Euro liegt.

Die Bitte am "Rande" unseren Feedback-Bogen nicht ungelesen und schon gar nicht unbemerkt wegzuschmeissen, findet hier noch Platz. Wir wollen mit Ihrer Hilfe lernen!

## Seminartermine

Auch im Mai/Juni 2002 haben Sie die Möglichkeit, Ihr Wissen rund um die roten Trauben oder Ihren Faible für Whisky zu vertiefen.

### Unsere aktuellen Termine:

03.05.

Rotwein Basic - Grundlagen  
10.05.

Weißwein Basic - Grundlagen  
24.05.

Whisky Basic - Grundlagen  
31.05.

Merlot reist um die Welt  
14.06.

Rotwein Aufbau - noch mehr  
Wissenswertes  
21.06.

Eine Reise durch Italien  
28.06.

Rotwein Basic - Grundlagen

Durch die limitierte Teilnehmerzahl bitten wir Sie um rechtzeitige Anmeldung.

## I M P R E S S U M

Herausgeber der Flaschen Post:  
Christian Dargel, Whisky & Wine  
Am Esbaum 9, 83022 Rosenheim,  
T: 080 31 - 400 862, F: 080 31 - 400 864  
www.whiskyandwine.de  
info@whiskyandwine.de

Konzept, Text und Layout:  
Teamarbeit "Kundenzeit"  
Susann Niedermaier und Catherine Pfeiffer  
www.ihrekundenzeitung.de  
info@ihrekundenzeitung.de

Druck:  
Druckerei Kirmair & Kalteis  
Königstr. 7b, 83022 Rosenheim



## Den Profis in den Topf geguckt: Truchas con Setas al Vino Tinto de Rioja

Forellen mit Pilzen in Rioja Rotwein

Hier möchten wir Ihnen in jeder Ausgabe Profi-Rezepttipps vorstellen, die natürlich sehr gut mit von uns empfohlenen Weinen harmonisieren. Die spanischen Forellen sind abgeguckt aus "Culinaria Espania" - Spanische Spezialitäten, herausgegeben vom Könemann Verlag. Dieses Buch bestellen wir Ihnen jederzeit gerne!

### Sie brauchen:

4 Forellen, küchenfertig  
Salz und Pfeffer  
125g Butter  
500g Waldpilze, geputzt und in Scheiben geschnitten  
1/4 l Rioja

1/4 l Fleischbrühe

Die Forellen waschen, trocknen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Einen Bräter mit etwas Butter in Flöckchen auf die Forellen setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 10 Minuten backen. Dann den Rotwein und die Fleischbrühe angießen und die Forellen weitere 10 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen, die Forellen auf einer vorgewärmten Platte mit den Pilzen anrichten. Die Sauce abseihen, etwas einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über die Forellen gießen und sofort servieren.

## Sommer Angebote

Korkenzieher von Forge Laguiole  
Meisterwerk aus edelsten  
Materialien wie Olivenholz,  
Wacholder, Horn und Stamina  
Cocobola. Jeder Korkenzieher  
ist in Handarbeit gefertigt und  
dadurch ein unverwechselbares  
Einzelstück.

Preis: im Laden Euro 112,-



## Grillspaß mit Wein im Glas

### Barcelo Tinto 1999

Der junge Spanier - gekühlt und ungekühlt Euro 4,95

### Vina Marquesa Reserva 1996

Der würzig, holzbetonte Spanier Euro 4,95

### Teroldego Rotaliano 2000

Cantina Endrizzi, Trentino in  
klasse Form, regionale Rebsorte  
mit reifem und würzigem Aroma  
Euro 6,20

### Rivaner 2001, Höhn

Der "leichte" für laue Nächte  
Euro 4,50

### Bianchetto, Sauvignon Blanc

Cantina Sacchetto  
Der Fruchtig-Frische aus dem  
Veneto Euro 5,75