

FRÜHLINGSWEINE

Frische Aromen, Pesto, Kräuter und knackige Salate machen Lust auf die ersten 2004er. Wir haben für Sie eine Frühjahrskollektion zusammengestellt von fruchtig-aromatisch bis leicht & trocken.



Weingut Kurt Angerer

Mit seinem 2004er Grünen Veltliner „Kies“ schießt Kurt Angerer regelrecht den Vogel ab. Der Wein besitzt eine animierende Aromatik von Zitrusfrüchten, zarte Kräuternoten und eine wunderbare Frische. Für uns ganz klar sein bis dato bester Veltliner aus dieser Lage.

2004 Grüner Veltliner „Kies“(9,07 €/Liter) € 6,80

Azienda Gaggioli

Lange haben nach einem authentischen, frischen und zugleich charaktervollen, weißen Italiener gesucht. Winzerin Letizia Rosato nimmt sich seit einigen Jahren der fast vergessenen Rebsorte Pignoletto an und gewinnt aus ihr einen Weißwein, der inzwischen weithin große Beachtung findet

2004 Pignoletto(7,33 €/Liter) € 5,50

Fratelli Barba

Seit dem der Önologe Alberto Antonini das Weingut berät geht hier steil bergauf. Neben dem lebendigen Trebbiano hat uns auch der saftig-runde rote Montepulciano bestens gefallen.

2004 Trebbiano d’Abruzzo „Colle Morino“(6,40 €/Liter) € 4,80

2003 Montepulciano d’Abruzzo „Colle Morino“(6,93 €/Liter) € 5,20

Domaine Les Yeuses

Inzwischen ein echter Klassiker bei uns sind die Weine der Domaine Les Yeuses, die auch in 2004 wieder zwei charaktervolle Weißweine und einen Rosé abgefüllt haben.

2004 Vermentino VDP(6,00 €/Liter) € 4,50

2004 Sauvignon Blanc VDP(6,00 €/Liter) € 4,50

2004 Rosé „Les Gazelles“ VDP.....(6,00 €/Liter) € 4,50

Château de Millet

Die kühle Frische des Atlantik verleiht diesem Weißwein seinen mineralischen Körper.

2004 Ungni blanc & Colombard.....(6,00 €/Liter) € 4,50

Château d’Oupia

Altmeister André Iché versteht sich nicht nur auf hervorragende rote Minervois, auch sein aromatisch-mediterraner Weißwein gilt in der Region als einer der Besten.

2004 Minervois blanc(7,87 €/Liter) € 5,90

Weingut Ziereisen

Federleicht und blitzsauber in seinen Aromen präsentiert sicher dieser typische Gutedel aus dem Markgräfler Land. Ein echter Terrassen-Wein!

2004 Gutedel QbA. trocken (5,27 €/Liter) € 3,95

Florian Fauth – Weingut Seehof

Natürlich darf unser Silvaner „Selektion VINISÜD in dieser Bestenliste nicht fehlen.

2004 Westhofener Steingrube Grüner Silvaner trocken „VINISÜD“ € 6,50

Domaine Gardiès

Dass Jean Gardiès nicht nur das richtige Händchen für Rotweine hat beweist er mit seinem 2004er Muscat sec. Wohl gemerkt trocken ausgebaut, ist dieser Muscat, der mit seiner feinduftigen und zugleich eleganten Art das Zeug zum Frühlingklassiker hat.

2004 Muscat sec „Las Gabes“(9,27 €/Liter) € 6,95

Das Probierpaket „Frühlingsweine“ mit je 1 Flasche gibt’s für € 59 statt 63,30 frei Haus

Frühlingsfest bei ViniSüd

am Samstag, 16 April von 10 – 16 Uhr

Lassen Sie uns die schönste Jahreszeit in heiterer Frühlingslaune mit den Aromen des Südens genießen. Es erwarten Sie Köstlichkeiten mit frischem Pesto, Spargel und Erdbeeren und die ersten 2004er aus Italien, Spanien, Frankreich und Deutschland.

Bei schönem Wetter draußen; für genügend Sitzplätze für Sie und Ihre Freunde ist gesorgt. Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Ort: ViniSüd, Konrad-Zuse-Str. 20, 91052 Erlangen

Der Rosé der Spitzenklasse.....



Die landläufige Meinung, dass Rosé ein Wein zweiter Klasse ist, findet hier seine seltene Ausnahme. Für den 2004er Côtes du Roussillon rosé hat Jean Gardiès seine besten Cinsault-, Carignan- und Grenache-Trauben verwendet, sanft eingemaischt und mit großem Fingerspitzengefühl in gebrauchten Barriques ausgebaut. Dieses Projekt, welches er eigentlich ausschließlich für einen berühmten Sternekoch in Frankreich startete hat sich inzwischen herumgesprochen, die wenigen tausend Flaschen dieses Unikates werden Jahr für Jahr unter der Hand verteilt. Uns ist es dieses Jahr das erst Mal gelungen, ein kleines Kontin-

gent für Deutschland zu ergattern.

Der Spitzenrosé von Jean Gardiès

2004 Côtes du Roussillon rosé.....(14,67 €/Liter) **€ 11,00**

... und nicht zu vergessen der sensationelle Muscat sec

2004 Muscat sec „Las Gabes“ (9,27 €/Liter) **€ 6,95**



Das beste Rezept vom.....

Spargelsoufflee mit Parmesansauce

Aber nur unter uns! Das ist ein echt geniales Rezept, verraten Sie es ruhig weiter!

Zutaten für den Pudding:

200g geschälter Spargel
1 Schalotte
1 Eßl. Butter
2 Eßl. Mehl
100 ml Milch
20 g geriebener Parmesan
1 Ei
4 Eigelbe
¼ Sahne
Salz, Pfeffer

Die Schalotte fein würfeln und zusammen mit dem klein geschnittenen Spargel in der Sahne weich garen. Mit dem Mixer zu einer feinen Masse pürieren.

Butter erhitzen, das Mehl zugeben und anschwitzen. Die kalte Milch in einem Schuss hinein und unter ständigem rühren langsam aufkochen, bis die Mehlschwitze stockt. Spargelpüree, Mehlschwitze, Eier, Eigelb und Parmesan miteinander verrühren bis eine glatte Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In gebutterte und mit Bröseln ausgestreute Förmchen verteilen und im Ofen bei 180 Grad im Wasserbad 15 bis 20 Minuten garen.

Zutaten für die Sauce:

1/8 l Milch
1/8 l Sahne
1/2 Knoblauchzehe
6 Eßl. geriebener Parmesan
1 Eßl. fein geschnittener Basilikum
Salz, Pfeffer

Für die Sauce Milch und Sahne aufkochen und mit dem Parmesan, Basilikum, Salz und Pfeffer abschmecken.

Spargelpudding auf die Teller stürzen, eventuell noch mit etwas gekochtem Spargel garnieren und mit der Sauce begießen.

Dazu ist übrigens der 2004er Grüner Veltliner „Kies“ von Kurt Angerer ein Gedicht!