

## MUSCHELN IN WEISSWEIN

Die frischen Muscheln unter fließend kaltem Wasser gut durchwaschen und mit einer Bürste reinigen. Falls aus der Muschelschale noch ein "Bart" hervorlugt, diesen entfernen. Anschließend die Muscheln ca. 15 Minuten in kaltem Wasser liegen lassen.

Beschädigte oder offene Muscheln aussortieren, sie sind nicht zum Verzehr geeignet.

Den Sud des Weinhändlers zubereiten:

Den Knoblauch schälen und mit der flachen Seite eines Messers anquetschen. Den Lauch waschen und in dünne Ringe schneiden. Die unbehandelten Zitronen unter heißem Wasser waschen und vierteln, nicht schälen.

In einem großen Topf das Öl erhitzen, Knoblauch und Lauch zugeben und bei milder Hitze unter Rühren vor sich hin köcheln lassen, bis der Lauch zusammengefallen ist. Den Weißwein (Sauvignon Blanc) und die Zitronenviertel zugeben und jetzt ordentlich Dampf auf den Kessel geben! Den Sud auf höchster Stufe aufkochen und noch mit Meersalz und Afrikanischem Pfeffer abschmecken.

Die Muscheln in den stark kochenden Sud geben und sofort den Deckel auf den Topf. Jetzt ca. 10 Minuten kochen lassen und nach 5 Minuten einmal gut durchrühren. Nach 10 Minuten Kochzeit sollten sich alle Muscheln geöffnet haben. Jetzt die Muscheln mit dem Schaumlöffel aus dem Sud nehmen und noch geschlossene Muscheln aussortieren. Diese sind ebenfalls nicht zum Verzehr geeignet. Weintipp - alle drei Weine passen dazu!!

## NACHBLICK MUSCHELABEND

DIE ABENDE WERDEN LÄNGER ...



**in vino**  
genuss erleben |

MARKUS BEER  
Humboldtstr. 23-25 04105 Leipzig  
T: 0341 9 627 627  
W: [www.weinabo.me](http://www.weinabo.me)  
M: [mb@weinabo.me](mailto:mb@weinabo.me)

**in vino**  
genuss erleben |

WEINABO  
FEBRUAR  
VILLANYI



WEINABOPARTY  
AM 6. MÄRZ

Februar Aktion 5+1





### Liebe Weinfreunde,

nach Griechenland kommt Ungarn, und hier im speziellen der Ort Villány.

Der Wein aus Villány hat sich auch außerhalb Ungarns einen guten Ruf erworben. Vor allem Budapester Weinkenner jedoch sind bereit, Höchstpreise für Weine aus den Spitzenweingütern aus Villány zu zahlen.

An der Weinstraße Villány-Siklós befinden sich unzählige Weinkeller. Im Gegensatz zum benachbarten Weißweinort Siklós, ist Villány wegen seiner Rotweine berühmt, die dem Ort den Spitznamen „Bordeaux des Ostens“ eingebracht haben.

Das die Ungarn ein hervorragende Weinkultur haben, weiß ich noch von meiner Oma Anushka. Jeden Abend ein Gläschen Wein war ihre Medizin. Und wer kennt nicht die Szene beim Weintreten aus dem Film „Ich denke oft an Piroschka“? Aber irgendwie sind mir die ungarischen Weine in meiner Jugend dann doch abhanden gekommen. Manches braucht einfach etwas Zeit um wieder entdeckt zu werden ...

In diesem Sinne auf die Neuendeckung des ungarischen Spitzenstoffs und auf Oma Anushka - Egészségére!

Euer Weinhändler

Markus Beer

# IN VINO'S WEINWELT FEBRUAR 2013



## VILLÁNYI MERLOT RESERVE: 14,90 €

Ein herrlicher Merlot aus den Südlagen des Sankt Martin Berges. Der vorhandene Lössboden eignet sich hervorragend für reinsortige Merlots der Spitzenklasse. Die Charakteristik des Teroirs findet sich im Merlot typischem Bukett wieder. Der Geschmack erinnert an Wildkirsche und etwas Waldhimbeere an Marzipan. Die 26 Monate Barrique geben dem Wein Eleganz und samtige Struktur.  
trinkbar jetzt - vorher öffnen 2,5 Std. 16 ° C



## RAMIER COLOMBARD : 6,90 €

ausgewogener Wein, vollmundig begleitet er alle Fisch-Grillgerichte. Der Colombard von Ramier leuchtet faszinierend strohgelb im Glas. In der Nase zeigt er einen intensiven Duft nach frischen Gräsern und Kräutern, begleitet von klassischen Colombard Nuancen von gelben Früchten und Stachelbeere. Am Gaumen präsentiert er sich schließlich von ähnlicher Feingliedrigkeit und Frische wie bereits in der Nase. Er ist dabei markant und elegant, kraftvoll, aber doch nicht zu protzig.



## PRINCIPE GARNACHA: 5,90 €

Die Trauben für den sortenreinen Garnacha werden in der ersten Oktoberwoche gelesen. Die nur geringen Erträge der bis zu 60 Jahre alten Rebstöcke sind von ausgesuchter Qualität mit klarem, aromatisch konzentriertem Rebsortencharakter. Die Weine werden schonend vinifiziert und zu ihrer Vollendung für drei Monate in Fässern aus amerikanischer Eiche zur Reife gelegt.  
trinkbar jetzt - vorher öffnen 2 Std. 14 ° C

