

WEIN-KERN

Wein-Brief vom 15. - 21. Mai 2023

von Wolfgang Kern

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

insbesondere der **Muscat d'Alsace** von **CHRISTOPHE MITTNACHT** erfreut sich zur **Spargelzeit** bei unserer Kundschaft großer Beliebtheit. Aber auch die **Chablis'** von **NATHALIE** und **ISABELLE OUDIN** passen ausgezeichnet zu dem Saisongemüse. Und damit habe ich schon den Einstieg in den heutigen Wein-Brief gefunden, denn der **2022er Muscat d'Alsace** ist gerade eingetroffen, und auch von anderen Weinen der beiden Güter sind neue Jahrgänge da.

Heute beschreibe ich Ihnen die Weine schon mal, denn vielleicht möchten Sie ja gleich davon kaufen. Wir stellen Sie Ihnen außerdem mit Vergnügen vor auf den

EXTRA-WEINPROBEN jeweils Samstag, 27. Mai und 3. Juni, von 10 bis 16 Uhr.

Und auf jeden Fall packen wir Ihnen **2 Probierpakete**, die außer den neuen Jahrgängen jeweils 2 Weine enthalten, die wir schon vorrätig hatten.

.....: **PROBIERPAKETE der WOCHE**

Für eine Verkostung zu Hause packen wir Ihnen gerne diese Probierpakete :

Probierpaket MITTNACHT / Elsaß :

es beinhaltet 5 Flaschen,
nämlich **4 Weißweine** und den **neuen Pinot Noir** und kostet **75,40 Euro**.

Probierpaket OUDIN / Chablis :

es beinhaltet 4 Flaschen,
nämlich **2 Chablis Villages** und **2 Premiers Crus** und kostet **94,50 Euro**.

Beschreibung und Auflistung der Weine finden Sie wie immer im folgenden Text.

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 · 52070 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.

WEIN-KERN

..... KAUF-TIP - WEINE der WOCHE



Domaine CHRISTOPHE MITTNACHT, Hunawir / Elsaß (bio, biodynamisch)

Daß **Christophe Mittnacht** als **biodynamisch** arbeitender französischer Winzer eine Vorliebe für sogenannte "**Naturweine**" hat, versteht sich fast von selbst. Er versteht darunter Weine, die mit keinem der heute zuhauf verfügbaren Mittelchen behandelt wurde - er "behandelt" sie gar nicht -, und beläßt sie **nahezu schwefelfrei**. Auch seine anderen Weine werden allerdings mit nichts behandelt, bekommen aber einen kleinen Tick mehr Schwefel mit auf den Lebensweg. Für Christophe ist das allerdings alles nicht der Rede wert, weil er es als "natürlich" ansieht, und so soll in seinen Augen ein Lebensmittel produziert werden. Jedenfalls gelingt sein Projekt der natürlichen Weine mit diesen Vorgaben : perfekt reifes und ebenso perfekt gesundes Lesegut findet Verwendung, wird sorgfältig gepreßt, spontan vergoren, wird ohne jeglichen Eingriff überwiegend in großen alten Holzfässern ausgebaut und dann nur mit einer Minimenge Schwefel abgefüllt (für die Eingeweihten : mit rund 2 g auf 100 l).

Christophe ist ein geradliniger, was seine Weine angeht kompromißloser Winzer, ansonsten aber ein total sympathischer Typ. Lesen Sie mehr über ihn und sein Weingut in unserer [Online-Weinliste](#) auf den Seiten 24f..

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 · 52070 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.

WEIN-KERN

2022 Muscat d'Alsace

14,75

Endlich ! muß man sagen. Wir sind so gerade mit dem 2021er Muscat bis zum Start der **Spargelsaison** gekommen - jetzt ist rechtzeitig Nachschub eingetroffen. Wir empfehlen den **2022 Muscat d'Alsace** nämlich gerne zu diesem Saisongemüse. Obwohl ja viele andere Rebsorten auch supergut dazu passen. Aber irgendwie ist der Muscat d'Alsace unser "Haus-Spargeler" geworden. Zum Glück allerdings erfreut er sich zu vielen anderen Gelegenheiten berechtigterweise ebenso großer Beliebtheit.

Der 2022er zeigt eine sanfte, schmeichelnde Cremigkeit, aber er hat auch viel Druck und vor allem eine gute Struktur. Die Frucht ist - wie immer bei Christophe Muscat - zwar angenehm und fein, aber nie aufgesetzt. Christophe führt das auf die kühlen Kalkböden im Tälchen von Hunawir zurück. Frische Frühlingblüten, darunter auch Rosen, gesellen sich zu aparten Noten von gelben Früchten, und wer will, kann ins Finale natürlich auch einen Hauch zartwürziger Muskatnuß interpretieren.

2021 Pinot Blanc Esprit Libre

14,75

Ein ausdrucksstarker **Weißburgunder**, fordernd und "maulfüllend", mit ganz viel Ausdruck, gutem Grip und viel Länge. Der kürzlich abgefüllte **2021 Pinot Blanc Esprit Libre** hat zwei Besonderheiten : er wurde erst bei der Abfüllung mit einer absoluten Minimenge geschwefelt, um ihm Oxydationsschutz mitzugeben, und er wurde nicht filtriert, sondern mit "Dreck und Speck" abgefüllt. Das heißt, daß seine Hefe vor der Füllung noch mal aufgerührt und mitgefüllt wurde. Das bringt einen dezent archaischen Aspekt ins Geschmackserlebnis. Der Wein wurde im großen Holzfaß ausgebaut. Er bringt würzige, frische Aromen von Birne und Apfel mit und endet schön auf weißer Melone und viel Würze.

2022 Pinot Noir Esprit Libre

16,90

Schon Christophe "Erstlingswerk", der 2019er Pinot Noir, war ein großer Wurf, der zeigte, daß seine Idee vom elsässer Spätburgunder fundiert ist. Der **2022 Pinot Noir Esprit Libre** ist extrem jung abgefüllt worden, weil nach der Minimini-Ernte 2021 Notstand ausgebrochen war. Aber der Jahrgang mit seiner saftigen, zugänglichen Frucht, die uns schon beim Muscat begegnet ist, und die Tatsache der Geringstschwefelung lassen den Wein schon jetzt unverschämt gut schmecken ! Der Ausbau im Barrique gibt dem Tanningerüst Schliff, und die junge Frucht nach reifen roten Kirschen steht gut dagegen. Mit einer halben Stunde in der Dekantierkaraffe gewinnt der Wein erheblich und macht trotz seiner Jugend und seines Potentials schon jetzt viel Spaß. Auch dieser Wein wurde übrigens ohne Filtration abgefüllt, ist aber ganz klar.

2021 Riesling

14,50

2020 Pinot Gris

14,50

Wie versprochen, empfehle ich Ihnen zu den neuen Jahrgängen zwei weitere Weine. Wir packen sie ebenfalls ins Probierpaket. Auch wenn das in Deutschland nicht so wahrgenommen wird, ist **Riesling** schon die wichtigste und jedenfalls kostbarste elsässer Rebsorte. Christophe erntet auch seine Guts-Rieslinge sehr reif, deshalb hat der **2021 Riesling** eine sehr angenehme, reife und milde Säure. Dennoch aber ist er ein forscher Riesling mit Rasse und Druck und viel weißer Frucht, ein Rieslingtyp, der richtig Spaß macht !

Man erwartet - nicht ganz zu Unrecht - beim elsässer **Pinot Gris = Grauburgunder** einen Wein mit mehr oder weniger Restsüße. Nicht so auf der Domaine Christophe Mittnacht. Da hält man es mit dem trockenen Stil, wie der **2020 Pinot Gris** nachdrücklich zeigt. Dafür hat er eine Eleganz, die man so beim Grauburgunder auch nicht erwartet. Schöne Aromen von reifen Birnen, dazu etwas Quitte und weiße Melone ergeben einen Pinot Gris mit unwiderstehlichem Trinkfluß !

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 · 52070 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.

WEIN-KERN



Am 24. April im Elsaß : der Austrieb der Reben hat schon begonnen ! Und ein Regenbogen über dem Muehlforst in Hunawehr.

Domaine OUDIN, Chichée / Chablis (bio in Umstellung)

Nathalie und **Isabelle Oudin** haben beschlossen, ihr Weingut **biologisch** zertifizieren zu lassen - nicht, weil sie das für hip und zeitgemäß halten, sondern, weil sie den Betrieb schon lange mehr oder weniger biologisch führen. Und dann, so sagen sie zu Recht, macht die Zertifizierung ja wohl Sinn (erster Jahrgang ist nach der Umstellung 2022). Die beiden Schwestern arbeiten ähnlich wie Christophe Mittnacht : nach der Handlese wird die Ernte sorgfältig gepreßt, danach gären die Moste spontan und reifen dann im **Edelstahl** (siehe unten). Auch Isabelle und Nathalie benutzen grundsätzlich keine Behandlungsmittel. Das Einzige, was den Weinen zugefügt wird, ist Schwefel, und zwar auch nur maximal 3,5 g auf 100 l, und je nach Jahrgang Bentonit, eine quellfähige Erde, die Eiweiße ausfällt.

Zum Edelstahl. Chablis liegt im kühlen Norden Burgunds. Einzige Rebsorte dort ist der **Chardonnay**, die Weine sind schlank, elegant und rassig. Vor einigen Jahrzehnten breitete sich die Mode aus, Chablis im Barrique auszubauen. Angeblich verlangte das Publikum Weine, die mit einem Eichengeschmack wie im südlicheren Burgund aufwarteten. Aber Chablis ist nicht Meursault. Während die opulenten Weine aus den südlicheren Lagen eine Strukturierung durch eine angemessene Reifung im Holzfaß benötigen, geht dadurch die Typizität, nämlich Rasse und Frische und Lebendigkeit, der Weine aus Chablis verloren. Nur wenige Winzer blieben bei der althergebrachten Methode und reiften ihre Weine in uralten großen Fässern, in *Betoncaves* oder eben im Edelstahl. Als **Jean-Claude Oudin**, der Vater der beiden Winzerinnen, die Domaine gründete, setzte er sofort auf den traditionellen Ausbau und schaffte Edelstahltanks an. Seine Töchter haben die gleiche Ansicht und demnach nichts verändert. Deshalb sind ihre Weine **glockenklar, rassig, nachhaltig und voller Frische**.

Mehr über das Weingut lesen Sie bitte in unserer [Online-Weinliste](#) auf Seite 28.

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 · 52070 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN ■ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.

WEIN-KERN

2021 Chablis
2020 Chablis 'Les Serres'

19,00
22,00

Der **2021 Chablis** gibt sich wegen der geringen Ertragsmenge (auch in Chablis ein Jahrgang mit fürchterlich geringen Erträgen) konzentriert und kräftig, und doch ist er typisch für die Oudins : sehr charmant und mit schöner Mineralität, die aber der eleganten, feinen Frucht nach frischen Blüten und weißen Früchten den Vortritt läßt. Weil das ja eingangs ein Thema war : der Wein paßt hervorragend zu lauwarmem weißen Spargel mit einer Vinaigrette mit vielen frischen Kräutern.

Während alle anderen Weine grundsätzlich vor der folgenden Ernte abgefüllt werden, also meist im August, reift **2020 Chablis 'Les Serres'** zwei Jahre bis zur Abfüllung. Auch er liegt so lange auf der Feinhefe. Der lange Ausbau tut seiner Frische keinen Abbruch. Durch die längere Reife gewinnen aber seine Aromen an Vielfalt und die Textur wird cremiger. Es ist ein vielschichtiger Wein, der neben weißen Blüten und Früchten auch Aromen von gelbem Steinobst offeriert.

2017 Chablis 1er Cru Vaugiraut
2018 Chablis 1er Cru Vaucoupins

26,00
27,50

Die beiden zusätzlichen Empfehlungen zeigen das enorme Potential des Chardonnays aus Chablis, jedenfalls dann, wenn er nicht durch den Holzfaßausbau frühzeitig ermattet.

Der Premier Cru Vaugiraut kommt vom "linken Ufer" (nämlich des Serein) von einem Boden mit besonders hartem und feinporigem Kalkstein. Das ist ein Terroir für Langstreckenläufer, wie der **2017 Chablis 1er Cru Vaugiraut** ziemlich souverän beweist. Der Wein ist komplex mit dicht verwobenen Aromen - Pfirsich, Apfel, auch Lindenblüte und frische Kräuter -, zeigt viel Mineralität, hat die Opulenz (wenn dieses Wort beim Chablis überhaupt richtig angewandt ist) eines Weines aus einer tollen Lage und dennoch eine wunderbare Frische. So macht reifer Wein Spaß !

Der **2018 Chablis 1er Cru Vaucoupins** entstammt einem heißen Jahrgang. Aber erstens liebt Chardonnay die Wärme, zweitens liegt die Lage auf dem rechten Ufer auf einem mergeligen Boden, der eine gute Wasserversorgung gewährleistet, und drittens wurzeln die alten Reben, die schon der Großvater der Winzerinnen gepflanzt hat, extrem tief. Gegenüber dem rassigen Vaugiraut ist Vaucoupins sowieso der kompaktere Wein, was sich hier deutlich zeigt. Er ist kraftvoll, zupackend, und in die Noten von gelben Früchten mischen sich Anklänge von Haselnuß. Bei all' dem bleibt auch sein Ausdruck glockenklar, fein und elegant - eben typisch Chablis !



Links : alte Reben und viele Kalkkiesel im Vaucoupins. Die Rebe rechts steht in einer Parzelle, die für 'Les Serres' genutzt wird. Auch diese Rebe ist schon alt, und auch hier hat der Boden viele Kiesel.

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 · 52070 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN ■ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.

WEIN-KERN

.....: **PROBIERPAKETE der WOCHE**

Für eine Verkostung zu Hause packen wir Ihnen gerne diese **beiden Probierpakete** :

Probierpaket MITTNACHT / Elsaß :

es beinhaltet 5 Flaschen, nämlich **4 Weißweine** und den **neuen Pinot Noir** und kostet **75,40 Euro** :

2022 Muscat d'Alsace

2021 Pinot Blanc Esprit Libre

2021 Riesling

2020 Pinot Gris

2022 Pinot Noir Esprit Libre

Probierpaket OUDIN / Chablis :

es beinhaltet 4 Flaschen, nämlich **2 Chablis Village** und **2 Premiers Crus** und kostet **94,50 Euro** :

2021 Chablis

2020 Chablis 'Les Serres'

2017 Chablis 1er Cru Vaugiraut

2018 Chablis 1er Cru Vaucoupins

Zum Wohle,
Ihr



PS. : Unsere **Weinproben samt Themen** finden Sie auf www.wein-kern.de, und auch die älteren **Wein-Briefe** können Sie da nachlesen.

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 · 52070 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.