

## Die Weinproben

Rund um's Jahr haben Sie Gelegenheit, bei mir Weine zu verkosten, und zwar in jeder Woche an drei Tagen. Die Weinproben haben immer festgelegte Themen. Die Verkostungszeiten sind:

DONNERSTAGS 14 - 20 Uhr

(späteste Ankunft 20 Uhr, dann können Sie bis spätestens 21 Uhr verkosten),

FREITAGS 14 - 19 Uhr (Verkostung bis spätestens 19.30 Uhr), SAMSTAGS 10 - 13 Uhr.

Bei den GRAU UNTERLEGTEN Weinproben sind am **DONNERSTAG** die Winzer **PERSÖNLICH** für Sie anwesend!

Die Weinproben sind kostenlos, eine Anmeldung ist nicht notwendig.

Informationen über Weingüter und Weine finden Sie in meiner **Online-Weinliste** auf [www.wein-kern.de](http://www.wein-kern.de) - entsprechende **Seitenangaben** stehen blau markiert bei den jeweiligen Probenthemen.


### DIE TERMINE & bereits feststehenden THEMEN:

	<b>2017</b>
21. - 23. September	<p><u>Vergleichsprobe: Chardonnay I von verschiedenen Weingütern aus Frankreich, Deutschland und Italien</u></p> <p>Um der Wahrheit die Ehre zu geben, muß ich berichten, daß manche Weinfreunde mit dem <b>Chardonnay</b> nicht viel am Hut haben, ja sogar Chardonnay-Weine ablehnen. Das ist vor allen Dingen eine Folge des Mißbrauchs. So werden Weine von höchster Belanglosigkeit produziert, zum Beispiel die massenhaft erzeugten dünnen Chardonnays im italienischen Veneto, oder andererseits die lange Zeit gekelterten fetten, dicken Chardonnays in den Anbaugebieten der Neuen Welt. Der Chardonnay ist recht anpassungsfähig, und so kann man's mit ihm eben machen. Das hat so manchen Weinliebhaber verschreckt.</p> <p>Die Wahrheit aber ist eine andere: einige der besten, größten und kostbarsten Weißweine der Welt werden aus Chardonnay gekeltert, vor allem in <b>Burgund</b>! Hier liegt übrigens auch der Ursprung der Rebsorte, inzwischen nach DNA-Untersuchungen wissenschaftlich abgesicherte Erkenntnis. Die besten Ergebnisse erzielt der Chardonnay auf lehmigen Kalkböden, die ihm eine ausreichende Wasser- und damit Nährstoffzufuhr gewährleisten. Gerne "saugt" er die Mineralstoffe aus darunter gelegenen Kalkfelsen. Weil gut reife Chardonnays zu einer gewissen Üppigkeit neigen, ist der Ausbau in kleinen Eichenholzfässern oftmals notwendig. Damit Eleganz und Finesse und nicht die Holzaromen im Vordergrund stehen, ist das Können des Winzers gefordert - wie so oft! Weine (weitestgehend) ohne Holzfaßausbau gibt es übrigens in der nächsten Woche zu verkosten. Damit Sie sich einen guten Überblick verschaffen können, gibt es in der Weinprobe in dieser Woche</p> <p><b>Chardonnay I von verschiedenen Weingütern aus Frankreich, Deutschland und Italien.</b></p> <p>Die "Reise" führt einmal durch <b>Burgund</b>, wir beginnen im Norden mit <b>Chablis</b> der <b>Oudin</b>-Schwestern, die ihre Weine grundsätzlich im Edelstahl ausbauen, also sehr traditionell. Denn Holzaromen haben in den finessenreichen Nord-Chardonnays nicht zu suchen! Weiter geht es zur <b>Côte de Beaune</b> und <b>Côte Chalonnaise</b> mit den eleganten Weinen von <b>Jean Chartron</b> und dem saftig-fruchtigen Chardonnay der Domaine <b>Les Champs de l'Abbaye</b>; weiter führt der Weg ins <b>Mâconnais</b>, wo wir die mineralischen Weine von <b>Saumaize-Michelin</b> verkosten. Im Süden treffen wir dann im <b>Beaujolais</b> noch auf den kräftigen Wein von <b>La Madone</b>.</p> <p>Im <b>Limoux</b> zeigen uns <b>Calmel &amp; Joseph</b>, welche Klasse mit Chardonnay dort möglich ist, und aus <b>Südtirol</b> verkosten wir Sophie von <b>Manincor</b> - auch ein ganz großer Vertreter der Rebsorte! Nicht von ungefähr kommen auch sehr gute Chardonnays aus <b>Deutschland</b>: top-ausgebildete Winzer, meist mit Burgund-Erfahrung, beste Weinberge, extrem ambitionierte Weinbergsarbeit und Fingerspitzengefühl im Keller, all das macht's möglich, und Sie erkosten das an Weinen von <b>Bischel, Jülg, shelter winery</b> und <b>Schlossgut Ebringen</b>!</p> <p>Wo kommt der Begriff <b>Blanc de Blancs</b> her? Aus der <b>Champagne</b>! Denn es ist die Bezeichnung für einen Champagner aus nur einer, und zwar weißen Rebsorte, nämlich Chardonnay! Da darf <b>Delamotte</b> in meiner Verkostung nicht fehlen!</p> <p>Ganz klar ist, daß ich Ihnen schon wieder eine <b>Super-Wenprobe</b> präsentiere - denn für die letzten</p>

**Wolfgang Kern**  
Weinhändler

# WEIN-KERN

Weinhandel

	<p>Verkostungen habe ich ja schon viel Lob gehört! Nun, ich bin sicher, daß Sie wieder großartige Weine kennenlernen!</p> <p>Über alle Weingüter lesen Sie mehr in meiner <a href="#">Online-Weinliste</a> . Die Aufstellung der zu verkostenden Weine finden Sie unten auf Seite 4.</p>  <p><i>Chardonnay-Terroir auf felsigem Grund in Vergisson im Mâconnais.</i></p>
28. - 30. September	Vergleichsprobe: Chardonnay II von verschiedenen Weingütern aus Deutschland, Österreich, Italien und Frankreich
05. - 07. Oktober	Vergleichsprobe: Riesling - die Alltagsweine von verschiedenen Weingütern aus Deutschland, Österreich und Elsaß
<b>12. - 14. Oktober</b>	<b>J. J. Adeneuer Ahr</b>
19. - 21. Oktober	Vergleichsprobe: Spätburgunder-Rotweine - die Alltagsweine von verschiedenen Weingütern aus Deutschland und Frankreich
26. - 28. Oktober	Vergleichsprobe: Riesling aus großartigen Lagen von verschiedenen Weingütern aus Deutschland, Österreich und Elsaß
02. - 04. November	Vergleichsprobe: Spätburgunder-Rotweine - die Spitzengewächse von verschiedenen Weingütern aus Deutschland, Frankreich und Österreich
<b>09. - 11. November</b>	<b>de l'Obrieu Visan + Grand Bourjassot Gigondas + *lavinyeta Katalonien</b>
16. - 18. November	Vergleichsprobe: Weiß- und Grauburgunder von verschiedenen Weingütern aus Deutschland, Elsaß, Österreich und Italien
23. - 25. November	Caravaglio Liparische Inseln + sizilianische Kollegen + Ca' La Bionda Valpolicella
30. Nov. - 2. Dez.	Zind Humbrecht Elsaß + Clos du Caillou aus Magnum-Flaschen Châteauneuf-du-Pape + Côtes du Rhône
<b>07. - 09. Dezember</b>	<b>Graf von Kanitz Rheingau</b>
14. - 15. Dezember	Mucyn nördliche Rhône + Auswahl Piemont
21. - 23. Dezember	Sekt + Crémant + Champagner
28. - 30. Dezember	Edelsüße Weine aus Deutschland, Frankreich, Österreich und Portugal + Sherry
	<b>2018</b>
11. - 13. Januar	Calmel & Joseph Languedoc + Château Lascaux Pic Saint Loup
18. - 20. Januar	Bertrand-Bergé Fitou + Boudau Roussillon
25. - 27. Januar	Vergleichsprobe: Syrah, Grenache & Co von verschiedenen Weingütern aus Frankreich + Katalonien
<b>01. - 03. Februar</b>	<b>Le Clos du Caillou Châteauneuf-du-Pape + Côtes du Rhône + Bürgerspital Franken</b>
<b>08. - 17. Februar</b>	<b>Karnevalszeit - WEIN-KERN ist voraussichtlich geschlossen</b>
22. - 24. Februar	
<b>01. - 03. März</b>	<b>Jülg Südpfalz + Dautel Württemberg</b>
08. - 10. März	
15. - 17. März	Bordeaux
22. - 24. März	
29. - 31. März	am Freitag entfällt die Weinprobe wegen Karfreitag
<b>05. - 07. April</b>	<b>Franzen Terrassenmosel + Kalkbödele Baden-Tuniberg</b>
12. - 14. April	
19. - 21. April	
26. - 28. April	

**Wolfgang Kern**  
Weinhändler

Walkmühlenstraße 16 : D - 52074 Aachen  
Telefon +49 (0)241 - 955 9110 : [wein@wein-kern.de](mailto:wein@wein-kern.de) : [www.wein-kern.de](http://www.wein-kern.de)

# WEIN-KERN

Weinhandel

03. - 05. Mai	Staffelter Hof Mittelmosel + Arndt Köbelin Kaiserstuhl
11. - 12. Mai	am Donnerstag entfällt die Weinprobe wegen Christi Himmelfahrt
17. - 19. Mai	
22. Mai - 2. Juni	WEIN-KERN ist voraussichtlich geschlossen
07. - 09. Juni	Bischel Rheinhessen + Schloss Saarstein Saar
14. - 16. Juni	
21. - 23. Juni	
28. - 30. Juni	
05. - 07. Juli	Gabelmann Nahe + Schlossgut Ebrigen Südbaden - Markgräflerland
12. - 14. Juli	
19. - 21. Juli	
26. - 28. Juli	
02. - 04. August	Winkler-Hermaden Steiermark-Vulkanland
09. - 11. August	
16. - 18. August	
23. - 25. August	
30. Aug. - 1. Sept.	
06. - 08. September	shelter winery Breisgau / Baden
13. - 15. September	
20. - 21. September	
24. September - 3. Oktober	WEIN-KERN ist voraussichtlich geschlossen

Gerne erhalten Sie die Probeneinladungen und Infos per Mail.  
Falls Sie nicht im Verteiler sind, schicken Sie mir einfach ein Mail mit dem Betreff "Weinproben"!

**Wolfgang Kern**  
Weinhändler

Walkmühlenstraße 16 : D - 52074 Aachen  
Telefon +49 (0)241 - 955 9110 : wein@wein-kern.de : www.wein-kern.de

WEINPROBE 21. - 23. SEPTEMBER 2017

## CHARDONNAY

### DIE KLASSIKER AUS BURGUND

<input type="checkbox"/>	2014 Chablis 'Les Serres'	18,50
<input type="checkbox"/>	2015 Chablis 1er Cru Vaucoupins <i>Oudin, Chichée / Chablis</i>	25,00
<input type="checkbox"/>	2014 Bourgogne Blanc Chardonnay <i>La Madone, Le Perréon / Beaujolais</i>	9,95
<input type="checkbox"/>	2015 Rully 'Montmorin'	18,50
<input type="checkbox"/>	2015 Santenay 'Champ Perrier' <i>Jean Chartron, Puligny-Montrachet / Côte de Beaune</i>	23,00
<input type="checkbox"/>	2015 Bourgogne Blanc <i>Les Champs de l'Abbaye, Aluze / Côte Chalonnaise</i>	17,50
<input type="checkbox"/>	2015 Saint-Véran 'Les Crèches'	18,00
<input type="checkbox"/>	2015 Pouilly-Fuissé "Clos" sur la Roche' <i>Saumaize-Michelin, Vergisson / Mâconnais</i>	25,50

### DIE AUFSTREBENDEN AUS ANDEREN REGIONEN

<input type="checkbox"/>	2015 Chardonnay Réserve trocken <i>Bischel, Appenheim / Rheinhessen</i>	17,90
<input type="checkbox"/>	2015 Chardonnay trocken <i>shelter winery, Kenzingen / Baden-Breisgau</i>	19,00
<input type="checkbox"/>	2015 Chardonnay 'Schädler' trocken <i>Schlossgut Ebringen, Ebringen / Baden-Markgräflerland</i>	14,50
<input type="checkbox"/>	2016 SONNENBERG Chardonnay trocken <i>Jülg, Schweigen / Südpfalz</i>	15,50
<input type="checkbox"/>	2014 Limoux (Chardonnay) <i>Carmel &amp; Joseph, Montirat / Languedoc</i>	13,50
<input type="checkbox"/>	2015 'Sophie' Chardonnay <i>Manincor, Kaltern / Südtirol</i>	23,00

### CHAMPAGNER

❖	DELAMOTTE Blanc de Blancs Brut	43,50
❖	DELAMOTTE Blanc de Blancs Brut 2007 <i>Champagne Delamotte, Le Mesnil-sur-Oger / Champagne</i>	61,00

**Wolfgang Kern**  
Weinhändler