

WEIN-KERN

Wein-Brief vom 14. - 20. Oktober 2024

Guten Tag alle zusammen !

Wir haben unsere erste Vergleichs-Weinprobe **Weißburgunder + Grauburgunder + Chardonnay** in der letzten Woche angeboten (zwei folgen ja noch). Gut 20 Weine standen zum Verkosten bereit. Das einhellige Urteil unserer Kunden : einer attraktiver als der andere, allesamt eigenständige, animierende und sehr preisgerechte Weine. Unseren Winzern sei Dank !

Nun haben natürlich nicht alle unsere Kunden den Weg zur Weinprobe finden können. Damit aber alle einen Nutzen aus dieser wunderbaren Verkostung ziehen können, packen wir ein

PROBIERPAKET mit den 6 allerspannendsten Weinen.

Diese Auswahl kann bei so vielen spannenden und schönen und guten Weinen naturgemäß nicht wirklich gerecht sein. Deshalb wählen wir diejenigen Weine aus, die die Verkoster am meisten überrascht haben.

Es ist ein bißchen überraschend : bei dieser Probe hatten die **GRAUBURGUNDER** überwiegend die Nase vorn, aber auch einen knackigen **WEISSBURGUNDER** finden Sie im Probiertpaket. Auch die Nase vorn hatten das **Markgräflerland** und **Venetien**, was sich im Probiertpaket widerspiegelt. Also :

..... **Das PROBIERPAKET**

beinhaltet je 1 Flasche dieser 6 Weine von 6 Weingütern und kostet 68 Euro :

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 | 52070 Aachen | 0241 - 955 911 0 | 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



LISA BUNN, Nierstein / Rheinhessen

2022 Grauer Burgunder 9,90 Euro

Lisa Bunn und ihr Mann Bastian Strebel gönnen ihren Weinen grundsätzlich 24 Stunden Maischestandzeit, der Saft der geernteten Trauben bleibt also lange auf den Schalen stehen. Das gibt Extrakt und Aroma, auch gehen einige Phenole aus den Beeren in den Saft über. Bei dieser Prozedur wurde in diesem Fall auch etwas Farbe aus den Schalen ausgelöst (die Beerenhaut des Grauburgunders wird in der Reife bronzefarben bis rötlich). So hat der Wein einen aparten blassen Bronzeton, eine gute Struktur und schönen Grip. Ganz trocken ist er sowieso, das junge Paar läßt die Weine grundsätzlich durchgären. In den Aromen finden wir neben Birne und reifer Aprikose auch eine zarte rauchige Note. Die Reben stehen übrigens bei Wintersheim auf sandigem Löß, der Wein wurde im Edelstahl ausgebaut.

GABELMANN, Niederhausen / Nahe

2023 Waldböckelheimer Grauburgunder 10,80 Euro

Saftige, animierende, fast fröhliche Frucht erwartet den gespannten Genießer. Sebastian Gabelmann, Steillagenwinzer aus Leidenschaft, pflegt selbstverständlich die Handlese. Die Reben in seinem Waldböckelheimer Mühlberg stehen auf vulkanischem Sandstein mit hohem Kieselanteil. Der Boden erklärt die Saftigkeit und reiche Frucht, die durch den Ausbau im Edelstahl noch unterstrichen wird. Es ist ein trinkiger, unkomplizierter Wein. Deshalb ist er noch lange nicht einfach gestrickt! Im Fond hat er eine feste Mineralität, ist dicht und zeigt eine schmeichelnde Frucht mit Noten von Pfirsich, Mango und einem schönen Finale mit erfrischender Limone.

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 | 52070 Aachen | 0241 - 955 911 0 | 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

STAJNBECH, Belfiore di Pramaggiore / Venetien

2023 Pinot Grigio 10,80 Euro

In Deutschland jedenfalls erwartet man keinen Pinot Grigio aus dem Veneto mit dieser Präzision, zupackend und geradlinig! In den Weingärten des Gutes stehen vor allen Dingen andere Rebsorten. Pinot Grigio wird dort in kleiner Menge angebaut, weil er in Venetien omnipräsent ist. **Rebecca Valent**, die junge Kellermeisterin und Tochter des Hauses, läßt der Rebsorte natürlich die gleiche Sorgfalt angedeihen wie allen anderen. Feines Lesegut, rechtzeitig geerntet, damit Frische und Leichtigkeit bewahrt werden, ergeben in diesem Fall einen fast spritzigen Wein mit einladenden Aromen von weißen Früchten, Mineralität im Fond und erfrischendem Finale. Auch Rebecca achtet sehr darauf, daß ihre Weine wirklich durchgären. Dieser wurde im Edelstahl ausgebaut.

SCHLUMBERGER, Laufen / Baden-Markgräflerland

2022 Weißburgunder 9,40 Euro

Die Riege der Markgräfler Weine führt heute ein Weißburgunder an, der sich zwischen den Grauburgundern gut behauptete. Auch in diesem Gut hat kürzlich die junge Generation das Kommando im Keller übernommen. **Josefine Schlumberger** will nicht viel am Stil ändern, achtet aber vielleicht noch mehr als ihr Vater auf Frische und Lebhaftigkeit. Auch auf diesem Gut hat Restzucker nichts verloren, die (trockenen) Weine gären grundsätzlich durch. Die Trauben für diesen Weißburgunder stammen aus verschiedenen Parzellen auf lehmigem Boden im Laufener Talkessel. Er hat genügend Druck, viel Frische und wunderbar animierende Aromen von grünem Apfel, weißen Blüten und frischen Kräutern und auch einen Hauch Ananas.

HARTENECK, Schliengen / Baden-Markgräflerland

2022 Grauburgunder 12,90 Euro

Thomas Harteneck arbeitet biodynamisch und wird von Demeter zertifiziert. Wir finden, daß seine Weine durch diese Wirtschaftsweise ganz besonders beeinflusst sind (wie zum Beispiel auch die von Christophe Mitnacht im gegenüberliegenden Elsaß). Sie haben eine cremige Textur, die ich gerne seidig nenne, sind in sich ruhend und doch von innerer Spannung geprägt. Die Weine werden üblicherweise spontan vergoren, machen den biologischen Säureabbau, reifen auf der Weinhefe, werden ungeschönt und meist unfiltriert abgefüllt. Geschwefelt wird nur, wenn unbedingt nötig, und auch nur in homöopathischer Menge bei der Abfüllung. Dieser cremige Grauburgunder zeigt schöne Noten von Birne, reifem Apfel und Melone.

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 | 52070 Aachen | 0241 - 955 911 0 | 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 SCHLIPF - FAMILIE SCHNEIDER, Weil am Rhein / Baden-Markgräflerland

2021 Grauer Burgunder 'vom Kalkstein' 14,50 Euro

Christoph und **Johannes Schneider** arbeiten nicht viel anders als Thomas Harteneck, aber die Weine beider Güter sind dennoch grundverschieden ! Zwei wesentliche Unterschiede gibt es : sie arbeiten biologisch, aber nicht biodynamisch. Und ihre Reben stehen überwiegend auf den kalkreichen, teils felsigen Böden am Tüllinger Berg. Nach der Handlese wurde der Grauburgunder als ganze Traube gepreßt, spontan vergoren - natürlich durchgegoren, auch die Schneiders hassen Zuckerreste -, 18 Monate in alten Barriques auf der Feinhefe gereift, ganz grob filtriert und mit einer Mini-menge Schwefel abgefüllt. Herausgekommen ist ein präziser, eleganter Wein mit klaren Aromen von Birne, Melone und Mandeln, frisch, lebhaft, kräftig und durchaus animierend.

Über die Weingüter und alle ihre Weine lesen Sie bitte in unserer [Online-Weinliste](#) nach.

Die beiden ergänzenden Weinproben zum Thema :
am Donnerstag, den 24., und Freitag, den 25. Oktober
mit Grauburgunder + Weißburgunder + Auxerrois + Chardonnay,
(nur !!) am Donnerstag, den 31. Oktober
rein mit Chardonnay, einschließlich solchen aus Burgund.

Herzliche Grüße,
Ihr

Wolfgang Kern.

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 - 955 911 0 | 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.