

WEIN-KERN

Wein-Brief vom 25. Nov. - 1. Dez. 2024

Guten Tag alle zusammen !

Das vorletzte Wochenende habe ich in **BADEN** verbracht und in den paar Tagen alle unsere Badischen Winzer getroffen. Teils war ich auf den Weingütern, teils haben wir uns auf einer kleinen Weinmesse in Basel wiedergesehen. Alle Tage sind kulinarisch gelungen ausgeklungen. Einen Abend habe ich im südsässischen Kembs gleich am Rhein gegessen und geschlafen. Dann hat mich das **Café Gupi** in Weil verwöhnt. **Christoph Schneider** betreibt es mit einem kochenden Freund - die klasse Küche und umfangreiche Weinkarte sind beeindruckend !

Den Sonntag habe ich auf der Hausmesse von **Holger Dütsch** verbracht. Das Highlight war auch dort die Küche : Tochter **Meike** ist gelernte Köchin und arbeitet in der Schweiz. Für die Präsentation auf dem elterlichen Weingut reist sie von dort mitsamt Kollegen und Equipment an - schon eine Woche vor dem Fest ! So war am Sonntag alles vorbereitet, und es gab ein Dutzend wunderbare bodenständige Gerichte auf qualitativ hohem Niveau. Und das für rund 100 Gäste im Laufe des Tages ! Die improvisierte Küche war in der alten Getreidemühle installiert, und es waren lange Wege zu bewältigen. Küche und Servicepersonal haben da Großartiges geschafft und die vielen Leute bestens bewirtet !

Nur das Wetter hat auf meiner Reise nicht recht mitgespielt. Zuerst war es sonnig mit blauem Himmel, aber sehr dünn in den Weinbergen, später kamen Regen und Nebel auf. So habe ich kaum neue Fotos mitbringen können. Nur einige Eindrücke vom Schneider'schen Weingut vermittele ich Ihnen unten. Auf jeden Fall habe ich ein paar **NEUE WEINE** (bzw. Jahrgänge) im Gepäck gehabt. Die stelle ich Ihnen heute vor. Und weil ich die Vorhut schon mitgebracht habe, sind die Weine einerseits bereits bei uns zu haben, und andererseits packe ich denen, die sie gerne vor dem Kauf verkosten möchten, ein **PROBIERPAKET**.



Der kleine Ouessant-Bock gehört zur Landschaftspflege-Herde der Familie Schneider - und ist sehr neugierig.

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

Weingut SCHLUMBERGER, Laufen / Baden-Markgräflerland

2023 Weißburgunder	9,70
2023 Cuvée Blanc - Laufener Lagen	13,40

Zum frischen, lebhaften **2023 Weißburgunder** gibt es gar nicht so eine aufregende Geschichte zu erzählen. Er ist einfach erfrischend und einladend mit seiner jugendlich-kecken Apfelfrucht, ein saftiger Wein mit angenehmer, unaufdringlicher Säure. Die Schlumbergers schreiben in ihrer Preisliste dazu : "**Unser Weißburgunder ist die Jeans unter den Weißweinen!** Sollte jede*r im (Kühl)Schrank haben, geht immer und kann man mit fast allem kombinieren!" Das ist mal eine coole Beschreibung für einen echten Universalwein, oder ? Mit der **2023 Cuvée Blanc - Laufener Lagen** allerdings hat **Josefine Schlumberger** einen neuen Wein kreiert : es wurde für Spätburgunder ein neues Stückfaß (1200 Liter) aus feinsten Schwäbischer Eiche angeschafft, das erst einmal mit Weißwein belegt werden sollte, damit es "weingrün" wurde. Josefines Wahl fiel auf einen "Laufener Wein" aus **Chasselas/Gutedel, Weiß-** und etwas **Grauburgunder**. Am Ende zeigt sich, daß diese Cuvée eine kluge Wahl war. Die handge- und verlesenen Trauben aus zwei sehr guten Lagen wurden spontan vergoren und reiften ein Jahr auf der Hefe im neuen Faß. Dann wurde der Wein unfiltriert abgefüllt. Er gibt sich schon in der Jugend sehr animierend, das neue Faß ist schmeckbar, übernimmt aber einen Teil der Würze und nervt überhaupt nicht, sondern lockt zum nächsten Schluck. Gut gemacht, Josefine ! Das bunte Etikett namens "Winzerin mit Traube" stammt von dem Laufener Künstler Adolf Riedlin, der gleich die Ecke rum sein Atelier hatte.

Weingut AM SCHLIPF - SCHNEIDER, Weil am Rhein / Baden-Markgräflerland

2022 Le Blanc 'vom Kalkstein'	14,00
2022 Weil am Rhein Spätburgunder	24,00

Von **Christoph** und **Johannes Schneider** ist ein Wein neu ins Sortiment gekommen, der bei unserem gemeinsamen Start gerade nicht verfügbar war, ein zweiter Wein hat seinen Vorgängerjahrgang ersetzt. Weil die beiden Winzer so ein einfaches Muster verfolgen, gibt es nicht viel Neues zu erzählen. Christoph und Johannes haben Weinbergsbesitz in sehr guten bis herausragenden Lagen, sie bearbeiten die Böden sehr sorgfältig, ernten selektiv von Hand, vergären spontan, lassen die Weine durchgären und besonders lange in verschiedenen großen und alten Holzfässern reifen, schwefeln - wenn überhaupt - erst bei Abfüllung ganz minimal und füllen mit schwacher oder ganz ohne Filtration ab. Mit kleinen Stellschrauben reagieren sie auf die Eigenheiten der Jahrgänge oder entdecken, daß durch noch mehr Weglassen von dem Wenigen, was sie tun, noch mehr Aroma und Finesse aus ihren Weinen herauszukitzeln sind. Die größten Unterschiede von Jahr zu Jahr erzeugen die Jahrgänge durch ihre Witterungsverläufe selber. Nun zum **2022 Le Blanc 'vom Kalkstein'** ! Das ist eine Cuvée aus **Weißburgunder** und **Chardonnay**. Der Wein wurde als ganze Traube gepreßt, reifte 18 Monate in mehrfach gebrauchten Fässern und wurde kürzlich erst unfiltriert abgefüllt. Er zählt zur Gutsweinlinie des Hauses und punktet mit schöner Frische und weißer Frucht mit Noten von Apfel, Aprikose und Mirabelle. Der Weißburgunder bringt Saftigkeit und Körper, der Chardonnay trägt die Rasse bei. Der **2022 Weil am Rhein Spätburgunder** wurde weitestgehend entrappt und klassisch auf der Maische vergoren. Dann reifte auch er eineinhalb Jahre in kleinen Holzfässern und wurde unfiltriert abgefüllt. Der Wein - "nur" ein Ortswein ! - ist einerseits dicht und komplex, geizt andererseits nicht mit reicher Frucht. Darin zeigt er rote Beeren, viel reife Kirsche und Sauerkirsche, unterlegt mit etwas Schlehe und Brombeere. Sehr fein, sehr jung, aber schon ein Genuß !

Das PROBIERPAKET BADEN beinhaltet je 1 Flasche dieser 6 Weine von 3 Weingütern und kostet 103 Euro.

Über die Weingüter und alle ihre Weine lesen Sie bitte in unserer [Online-Weinliste](#) auf den Seiten 14 + 19 + 21 f. nach.

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



Um die Bewirtschaftung der steilen Ötlinger Sonnhohle kümmern sich die Schafe eines Wanderschäfers.

Ich wünsche Ihnen einen schönen Start in den Advent am nächsten Wochenende !

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.