WEIN-KERN

Wein-Brief vom 31. März - 6. April 2025

Guten Tag alle zusammen !

Jetzt kommt die **SPARGELZEIT** ! Da werden wir häufig nach **Empfehlungen** gefragt. Deshalb gibt es in dieser Woche eine **Weinprobe** mit **ganz unterschiedlichen Weinen**, die wir zu den verschiedensten Spargelzubereitungen empfehlen. Wir stellen ein Dutzend Weine vor, die gerne **Spargel in der Hauptrolle** begleiten - sicher sind da auch ein paar Überraschungen dabei !

Dementsprechend ist auch unser **Probierpaket** (bundesweit versandkostenfreie Lieferung) dieses Mal sehr gemischt - da macht das Verkosten mit Sicherheit sowieso Spaß, auch ohne Spargel !

.....: **WEINPROBE der Woche**

am Donnerstag, den 3., und Freitag, den 4. April,
jeweils von 14 bis 19 Uhr :

Weine zum SPARGEL.

Die **Probierliste für die Weinprobe** finden Sie wie immer **ganz unten**, über alle Weingüter und ihre Weine lesen Sie bitte in unserer [Online-Weinliste](#).

Wie immer sind Sie und Ihre Freunde herzlich zur Weinprobe eingeladen.
Die Proben sind weiterhin gratis und eine Anmeldung nicht nötig.

Zu kurzen Rezeptvorschlägen mit Spargel schlagen wir jeweils zwei Weine vor, die sicher manchmal **überraschend** sind. Das macht aber am Ende auch die **spannende Vielfalt** aus und auch eine eher **ungewöhnliche Weinprobe** !

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

Spargelsalat :

Spargel knapp gar kochen, abkühlen lassen, eine Vinaigrette aus **4 Teilen Nyons-Olivenöl und 1 Teil Marillen-Essig (gibt es beides bei uns)** und einer Prise Salz rühren und reichlich gehackte Kräuter dazugeben, zum Beispiel Schnittlauch, Petersilie plus ein besonders aromatisches Kraut wie Basilikum oder Kerbel oder Estragon (weniger ist mehr : von den Intensiven besser nur eines verwenden). Über den Spargel geben - fertig. Wenn das ein komplettes Gericht werden soll, kann man dazu gut eine gebratene Hühnerbrust oder ein Stück Fisch servieren.

[2022 SCHLOSS SAARSTEIN Alte Reben Riesling Spätlese 19,00 Euro](#)

Schloss Saarstein / Saar

Der herzhaftere, aber vor allem sowohl elegante als auch stoffige Riesling aus alten Reben unterstreicht die Eleganz dieses Gerichtes.

[2023 Auxerrois 'Tuniberg' 14,90 Euro](#)

Gebrüder Mathis / Baden-Tuniberg

Der Auxerrois setzt mehr auf Würze und arrangiert sich mit seinen Noten nach Quitte bestens mit der attraktiven Vinaigrette.

Spargelrisotto :

Ich selber esse Risotto als Hauptgericht, also nicht als Beilage und nix dazu. Dafür darf es aber reichlich Spargel sein ! Der Vorteil ist, daß bei einer größeren Menge auch genügend Kochwasser vom Spargel da ist, um damit statt Brühe das Risotto anzurühren. Gerne gebe ich einen Teil des Spargels (vorher) kleingeschnitten am Ende ins Risotto, etwa zwei Drittel lege ich als Stange dazu. **Wir führen übrigens Risotto-Reis aus der Camargue**, den ich persönlich bevorzuge.

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

2023 Gutedel 10,50 Euro

Thomas Harteneck / Baden-Markgräflerland

Mit seinen frischen Noten von Birne und seiner lebhaften Art begleitet der Gutedel das milde Gericht fast fröhlich !

2023 Ried Vorderseiber Grüner Veltliner Federspiel 17,90 Euro

Holzapfel / Wachau

Die unaufdringliche Mineralität und pfeffrige Frucht des Grünen Veltliners aus der Top-Lage setzt einen anderen Akzent : sie geben dem Gericht einen besonderen Kick.

Gebratener Spargel :

Weißer Spargel in Scheiben oder kleine Stücke schneiden, in der (gußeisernen) Pfanne Butter zerlassen, etwas Zucker darin karamellisieren (mache ich selber allerdings nicht), den Spargel unter häufigem Schütteln darin gar braten, salzen und mit **gutem Balsamessig (gibt's bei uns)** ablöschen. Geht gut als Beilage etwa zu Kalbsleber oder kleinen Schnitzelchen oder auch als eleganter Zwischengang.

2023 Soave Classico 9,90 Euro

Montetondo / Venetien

Obwohl der Wein leicht und elegant wirkt, hat er genügend Kraft, sich gegenüber dem mittelwürzigen Gericht zu behaupten.

2021 Jurançon sec 'Renaissance' 17,50 Euro

Coustarret / Jurançon

Der würzige, dabei auch ausgesprochen rassige Wein (dekantieren empfohlen !) versucht das Gericht zu dominieren - ein reizvolles Wechselspiel !

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

3

Spargel mit Pfannkuchen :

Einfach, aber doch sehr apart und gut zum Frühling passend : gekochter Spargel mit dünnen Pfannkuchen, gerne mit vielen frischen Kräutern verfeinert, serviert mit zerlassener Butter oder - besser noch - einer leichten Beurre Blanc.

2022 Chardonnay 7,20 Euro

Gabelmann / Nahe

Ein echtes Schnäppchen ! Und Sebastians cremiger Chardonnay paßt einfach unkompliziert zum Gericht ! Mit der klaren Frucht ist der Wein einfach universell einsetzbar.

2022 Spätburgunder Blanc de Noirs 8,50 Euro

Graf von Kanitz / Rheingau

Ein ausgesprochen saftiger "heller" Spätburgunder, der mit seinen feinen Noten von kleinen roten Früchten gut zum Gericht paßt.

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

Spargel mit Buttersauce :

Nämlich mit Sauce Hollandaise oder auch Béarnaise. Hollandaise ist ja nun echt der Klassiker. Und auch etwas schneller zubereitet. Die Béarnaise benötigt zuvor den Wein-Schalotten-Estragon-Ansatz, schmeckt aber auch aufregend gut zum Spargel. Wenn es reichlich Sauce gibt, können Kartoffeln beim Auflöffeln helfen, ansonsten müssen sie nicht. Aber zur Béarnaise vielleicht doch ein paar Jakobsmuscheln oder zur Hollandaise ein kleines Steak ? Egal, der Wein bleibt weiß :

2023 Pinot Blanc Esprit Libre 15,50 Euro

Christophe Mittnacht / Elsaß

Zwar mild in der Säure, aber mit schöner Frische und lebhafter Frucht ist der Wein ein erfrischender Widerpart zur "fettigen" Butter.

2022 Sauvignon Blanc 'Saxum' 19,50 Euro

Pfitscher / Südtirol

Mit der guten Struktur und der dezenten, feinen Frucht unterstützt der Wein die Eleganz des Gerichtes - ob mit oder ohne Estragon.

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

Spargel mit gebratenem Lachs in Orangensauce :

Die Sauce ist total simpel. Ich presse frischen Orangensaft und reduziere ihn zusammen mit Weißwein oder besser Noilly Prat, dann gebe ich Crème double dazu und reduziere weiter bis zur gewünschten Konsistenz, salzen, dezent pfeffern, fertig. Dazu ein Stück Lachs braten und Spargel kochen. Ganz nach Lust und Laune weißen oder grünen. Wenn's weißer wird, kann man die Sauce nach Belieben mit Sauerampfer oder Basilikum oder anderen Kräutern aromatisieren. Bei grünem Spargel empfiehlt sich das nicht.

2023 Château Beauregard Ducasse Graves Blanc 13,80 Euro

Château Beauregard Ducasse / Bordeaux

Der typische Graves aus Sauvignon- und Sémillon-Trauben paßt mit seiner dezenten Würze, guten Kraft und unaufdringlichen Frucht gut zum Gericht.

2022 Sancerre 19,90 Euro

Serge Laloue / Loire

Struktur und Frucht zeichnen diesen klassischen Sancerre aus. Damit verleiht er dem Gericht Lebendigkeit und Frische und unterstreicht die Fruchtigkeit der Sauce.

Meine Vorschläge sind echt nur als solche gedacht. Die Kombinationen lassen sich oftmals auch austauschen - und vor allem passen die Weine bestimmt auch zu Ihren eigenen Zubereitungsideen des Saisongemüses ! Viel Spaß beim Kochen und dann guten Appetit !

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

..... PROBIERPAKET

Wenn Sie die Weine gerne zu Hause verkosten möchten, bestellen Sie sich bitte das

PROBIERPAKET Spargelweine. Es beinhaltet je 1 Flasche dieser 12 Weine und kostet 174 Euro (bundesweit versandkostenfreie Lieferung) :

Schloss Saarstein	2022 SCHLOSS SAARSTEIN Alte Reben Riesling Spätlese
Graf von Kanitz	2022 Spätburgunder Blanc de Noirs
Gabelmann	2022 Chardonnay
Gebrüder Mathis	2023 Auxerrois 'Tuniberg'
Harteneck	2023 Gutedel
Holzapfel	2023 Ried Vorderseiber Grüner Veltliner Federspiel
Christophe Mittnacht	2023 Pinot Blanc Esprit Libre
Serge Laloue	2022 Sancerre
Coustarret	2021 Jurançon sec 'Renaissance'
Bordeaux	2023 Château Beauregard Ducasse Graves Blanc
Pfitscher	2022 Sauvignon Blanc 'Saxum'
Montetondo	2023 Soave Classico

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.

WEIN-KERN

WEINPROBE 3. + 4. APRIL 2025

Weine zum Spargel

☐	2023 Soave Classico	9,90	MONTETONDO / SOAVE
☒	2022 Spätburgunder Blanc de Noirs	8,50	GRAF VON KANITZ / RHEINGAU
☐	2022 Chardonnay	7,20	GABELMANN / NAHE
☐	2023 Gutedel	10,50	HARTENECK / BADEN-MARKGRÄFLERLAND
☐	2023 Ried Vorderseiber Grüner Veltliner Federspiel	17,90	HOLZAPFEL / WACHAU
☐	2023 Pinot Blanc 'Esprit Libre'	15,50	CHRISTOPHE MITTNACHT / ELSASS
☐	2023 Auxerrois 'Tuniberg'	14,90	GEBRÜDER MATHIS / BADEN-TUNIBERG
☐	2023 Château Beaugard Ducasse	13,80	BORDEAUX / GRAVES
☐	2021 Jurançon sec 'Renaissance'	17,50	COUSTARRET / JURANÇON
☐	2022 Sauvignon Blanc 'Saxum'	19,50	PFITSCHER / SÜDTIROL
☐	2022 Sancerre	19,90	SERGE LALOUE / SANCERRE
☐	2022 SCHLOSS SAARSTEIN 'Alte Reben' Riesling Spätlese	19,90	SCHLOSS SAARSTEIN / SAAR

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.