WEIN-KERN

Wein-Brief vom 10. - 16. November 2025

Guten Tag alle zusammen !

Wir verbinden die Informationen zu unseren Weinen wieder mit einer **WEINPROBE** :
wir stellen unsere **GUTEDEL** aus dem **Markgräflerland** und die beliebte Rebsorte **SAUVIGNON BLANC**
mit Weinen aus Deutschland, Österreich und Italien vor.
Ein passendes **ZWIEBELKUCHEN-REZEPT** zum Gutedel von **Stephanie Schlumberger** finden Sie im Anhang,
zwei **PROBIERPAKETE** aus der Weinprobe gibt es ganz unten.

Wir sind freudig überrascht über die vielen Anmeldungen zur Kulinarischen Weinprobe !
Deshalb gibt es leider nur noch 2 Plätze :

KULINARISCHE WEINPROBE
am **5. Dezember** im **RESTAURANT PLAISIR** : bei **HAMID HEIDARZADEH** ist die Köchin **MEIKE DÜTSCH** zu Gast.
Die beiden kreieren zusammen ein **6-Gänge-Menü**.
Die **Weinbegleitung** übernimmt **HOLGER DÜTSCH**, unser Winzer in der badischen Ortenau.
Er führt auch persönlich durch den Abend.
Lesen Sie mehr über die Kulinarische Weinprobe weiter unten.

Wolfgang Kern
Krantzstraße 7 - Halle 16 I 52070 Aachen I 0241 - 955 911 0 I wein@wein-kern.de I 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 der Woche :

Donnerstag, den 13., und Freitag, den 14. November, jeweils von 14 bis 19 Uhr :

GUTEDEL aus dem Markgräflerland & SAUVIGNON BLANC aus D + A + I.

Gutedel ergibt rund um den **Genfersee** großartige und sehr geschätzte Weine. In Deutschland gedeiht er vor allem im südbadischen **Markgräflerland**. Dort wird er oft als "Brot- und Butterwein" abgetan. Aber : in den Händen guter Winzer ist **Gutedel = Chasselas eine zeitlose, klassische, ausdrucksvolle und vor allem charakterstarke Rebsorte !** Wir treten mit unserem Sortiment gerne den Beweis an. Über **Sauvignon Blanc** muß man nicht so viele Worte machen. Es ist eine weltweit geschätzte Rebsorte. Aber auch hier gilt : Augen (oder Geschmacksknospen) auf, auch da muß der Erzeuger einen Plan haben, sonst wird's belanglos ! Wir präsentieren eine kleine Auswahl aus D-A-I.

SCHLUMBERGER, Laufen / Markgräflerland

Die Schlumbergers pflegen einen schlanken und frischen Stil. So sind auch die Gutedel lebhaft und leicht, aber dennoch komplex. 'Feinhefe' wurde bewußt mit einem Teil der aufgerührten Hefe abgefüllt, die nicht nur Frische bewahrt, sondern auch Aroma und Struktur beisteuert. Wingerte ist ein Lagenwein, der im Holzfaß ausgebaut wurde.

Das Markgräflerland ist Gutedelland. Hier in Laufen mit der Wingerte im Hintergrund.

Wolfgang Kern
Krantzstraße 7 - Halle 16 I 52070 Aachen I 0241 - 955 911 0 I wein@wein-kern.de I 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

THOMAS HARTENECK, Schliengen / Markgräflerland

Auf dem Gut wird zertifiziert biodynamisch gearbeitet. Thomas' Weine haben eine seidige, schmeichelnde Struktur und saftige Frucht. Der 'Vollmond'-Chasselas wurde tatsächlich an einem Vollmondmorgen geerntet. Ein Wein mit ganz eigenem Charakter ist der Sauvignon Blanc vom purem Muschelkalk. Wir empfehlen, ihn nicht zu kalt zu genießen und am besten kurz in eine schlanke Karaffe zu dekantieren.

AM SCHLIPF - Familie SCHNEIDER, Weil am Rhein / Markgräflerland

Die Weine von Familie Schneider von den tollen Terroirs am Tüllinger Berg haben eine Gemeinsamkeit : ihre Eleganz. Alle werden sorgfältig im Holzfaß ausgebaut und reifen lange im Keller heran, bis sie abgefüllt werden. Das ist bei den Gutedel-Weinen nicht anders. 'La Bohème' reifte zum Beispiel zwei Jahre im Keller, wurde unfiltriert und ungeschwefelt abgefüllt und hat nur 10,5% Alkohol.

WINKLER-HERMADEN, Kapfenstein / Steiermark

Die Steiermark ist seit der Reblauskatastrophe Sauvignon-Blanc-Land. Auch am Kapfensteiner Kogel gedeiht die Sorte auf dem Vulkanboden prächtig. Zusätzlich hat die Familie Winkler-Hermaden am nächsten Vulkankegel in Klöch noch Weingärten mit Sauvignon bepflanzt. Wir stellen auch einen Wein aus einer pilzresistenten Rebsorte vor, die nur wenig gespritzt werden muß : Souvignier Gris.

Weinbergsschild auf dem Kapfensteiner Kogel.

Wolfgang Kern
Krantzstraße 7 - Halle 16 I 52070 Aachen I 0241 - 955 911 0 I wein@wein-kern.de I 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

Der Sauvignon Blanc von Lisa Bunn und Bastian Strebel gedeiht auf den Lößböden bei Wintersheim. Daher hat er seine saftige Frucht. Wie alle Weine des jungen Paares ist der Wein völlig durchgegoren. Er zeigt sich lebhaft, leicht und mit animierender Frucht.

PFITSCHER, Montan / Südtirol

In Südtirol ist Sauvignon Blanc zur wichtigsten Rebsorte geworden. Auch bei Pfitschers hat sie einen hohen Stellenwert, auch wenn daneben Weißburgunder und Gewürztraminer, die Klassiker, sehr wichtig sind. Die hohen Lagen bescheren dem Wein bei aller Komplexität eine schöne Frische und feine Frucht.

STAJNBECH, Belfiore / Venetien

Bestes Terroir und der unaufgeregte Stil der jungen Önologin Rebecca Valent führen zu einem überraschenden Ergebnis. Einen Wein von dieser Feinheit und Klarheit in der Frucht würde man in Venetien wohl nicht erwarten ! Natürlich hat Rebecca auf den Ausbau im Holzfaß verzichtet - Holz setzt sie ja sowieso nur in sehr geringer Dosierung ein.

Also, ein wirklich spannendes Dutzend !
Wie immer sind Sie und Ihre Freunde herzlich zur Weinprobe eingeladen.
Die Proben sind weiterhin gratis und eine Anmeldung nicht erforderlich.

Bitte lesen Sie mehr über alle Güter in unserer Online-Weinliste.

Die **Probierliste** finden Sie wie gewohnt auf der **letzten Seite**.

KULINARISCHE WEINPROBE :

HAMID HEIDARZADEH hat am **5. Dezember** in seinem **RESTAURANT PLAISIR** die Köchin **MEIKE DÜTSCH** zu Gast und zelebriert mit ihr zusammen ein **6-Gänge-Menü**. Köchin und Koch haben jeweils drei Gerichte davon entwickelt. Übrigens ist Meike Dütsch die Tochter von Holger Dütsch, unserem Winzer in der badischen Ortenau. Sie hat in Baden-Baden in der Sternegastronomie ihre Ausbildung zur Köchin gemacht und arbeitet heute in der Schweiz.

Jeder Gang des Menüs wird von einem oder zwei sorgfältig ausgewählten Weinen vom **Weingut Holger Dütsch** begleitet. So werden Sie **zehn verschiedene hochwertige Weine** zu den Speisen kosten. Auch der **Aperitif** kommt natürlich aus dem Hause Dütsch. **HOLGER DÜTSCH** wird Sie **persönlich** durch den Abend begleiten und Ihnen über die Weine, die Harmonie von Wein und Speisen und über das Baden-Badener Rebland berichten.

Der Aperitif beginnt um 19.30 Uhr.
Das sechsgängige Menü kostet einschließlich Aperitif und zehn Weinen 185 Euro.
Gerne können Sie bei uns reservieren oder auch im Restaurant :
RESTAURANT PLAISIR, Schloßstraße 16, 52066 Aachen, +49 (0) 241 8946 4514

Wolfgang Kern
Krantzstraße 7 - Halle 16 I 52070 Aachen I 0241 - 955 911 0 I wein@wein-kern.de I 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 :

Für diejenigen, die die Weine unserer Weinprobe gerne zu Hause verkosten möchten, gibt es zwei **PROBIERPAKETE :**

PROBIERPAKET 1 - Gutedel beinhaltet je 1 Flasche dieser 6 Weine und kostet 75 Euro :

Schlumberger	**2022 Gutedel 'Feinhefe'**
Schlumberger	**2022 Chasselas Wingerte**
Thomas Harteneck	**2023 Gutedel**
Thomas Harteneck	**2022 Chasselas 'Vollmond'**
Schneider	**2022 Gutedel 'La Bohème'**
Schneider	**2022 Gutedel 'vom Kalkstein'**

PROBIERPAKET 2 - Sauvignon beinhaltet je 1 Flasche dieser 6 Weine und kostet 89 Euro :

Winkler-Hermaden	**2023 Souvignier Gris 'Steiermark'**
Lisa Bunn	**2024 Sauvignon Blanc**
Thomas Harteneck	**2023 Sauvignon Blanc 'Muschelkalk'**
Winkler-Hermaden	**2022 Sauvignon Blanc 'Vulkanland'**
Pfitscher	**2022 Sauvignon Blanc 'Saxum'**
Stajnbech	**2023 Sauvignon Blanc Bosco della Donna**

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 I 52070 Aachen I 0241 - 955 911 0 I wein@wein-kern.de I 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.

STEPHANIE SCHLUMBERGERs Liebelingsrezept für ZWIEBELKUCHEN

(Weingut Schlumberger, Laufen im Markgräflerland)

Unsere Spezialität, der **Gutedel**, hat gerade jetzt im Herbst Hochsaison. Zu keiner anderen Jahreszeit passt er in all seinen Facetten so gut. Mit Quiche, Käse, Nüssen, Pilzen, Krautgerichten und Zwiebelkuchen zeigt er so richtig, was er kann. Zwiebelkuchen gehört in Weinregionen so fest zum Herbst wie Kürbisse zu Halloween. Er schmeckt hervorragend mit einem Glas **Gutedel Feinhefe** oder **Chasselas Wingerte**! Sie kennen kein Zwiebelkuchenrezept? Hier ist mein persönliches Lieblingsrezept:

Der beste Zwiebelkuchen vom Blech

(gibt 2 Bleche)

Hefeteig:
1 Würfel Hefe in
1/4l warmer Milch auflösen und mit
500g Mehl und
100 g Fett (Magarine, Öl oder weiche Butter) und
1 TL Salz zu einem glatten Hefeteig verkneten.
Den Teig etwa eine Stunde gehen lassen.

Zwiebelmasse:
1 kg Zwiebeln in Würfel schneiden (nicht zu fein) und in etwas Öl ausgiebig weich dünsten.
2 Becher Sauerrahm mit
6 Eiern verrühren.
2 TL Salz dazugeben und mit den Zwiebeln mischen.

Teig auf 2 gefetteten Backblechen ausrollen. Zwiebelmasse darauf geben. Mit ca. 60 g Speckwürfel (optional) belegen. Bei 200 - 220 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 15 - 20 Minuten backen.

Viel Spaß beim Backen, guten Appetit und herzliche Grüße aus Laufen!

Stephanie Schlumberger

WEIN-KERN

WEINPROBE 13. + 14. NOVEMBER 2025

Gutedel & Sauvignon Blanc

☐	2022 Gutedel 'Feinhefe'	9,40	SCHLUMBERGER / MARKGRÄFLERLAND
☐	2022 Chasselas Wingerte	13,40	SCHLUMBERGER / MARKGRÄFLERLAND
☐	2022 'La Bohème' Gutedel	15,00	AM SCHLIPF - SCHNEIDER / MARKGRÄFLERL.
☐	2022 Gutedel 'vom Kalkstein	12,00	AM SCHLIPF - SCHNEIDER / MARKGRÄFLERL.
☐	2023 Gutedel	10,50	THOMAS HARTENECK / MARKGRÄFLERL.
☐	2022 VOLLMOND Chasselas	14,90	THOMAS HARTENECK / MARKGRÄFLERL.
☐	2023 Souvignier Gris 'Steiermark'	10,00	WINKLER-HERMADEN / SÜDOSTSTEIERMARK
☐	2024 Sauvignon Blanc	11,90	LISA BUNN / RHEINHESSEN
☐	2022 Sauvignon Bl. 'Vulkanland Steiermark'	13,50	WINKLER-HERMADEN / SÜDOSTSTEIERMARK
☐	2023 'Bosco della Donna' Sauvignon Blanc	16,50	STAJNBECH / VENETIEN
☐	2022 Sauvignon Blanc 'Saxum'	19,50	PFITSCHER / SÜDTIROL
☐	2023 MUSCHELKALK Sauvignon Blanc	17,80	THOMAS HARTENECK / MARKGRÄFLERL.

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.