

WEIN-KERN

Wolfgang Kern

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

Wein-Brief vom 23. - 29. März 2026

Ihr Lieben !

In unserer **Weinprobe** gibt es in dieser Woche eine **Überraschung**, und im Mai findet wieder eine **Kulinarische Weinprobe** im **Restaurant Plaisir** statt :

WEINPROBE

mit einem illustren Mix ! Unser neues Weingut aus **Vacueras : Domaine d'Ouréa** (weil es nötig war, siehe unten) + 2 Weine der sizilianischen Top-Winzerin **Arianna Occhipinti** (weil ich darauf Lust hatte) und Weine zu **Spargel und anderen Frühlingsgemüsen** (weil jetzt die Zeit dafür kommt).

Einen echten roten Faden gibt es scheinbar nicht. Aber muß der immer sein ?

Für eine Verkostung zu Hause gibt es 2 **PROBIERPAKETE** - siehe unten.

KULINARISCHE WEINPROBE im Restaurant PLAISIR

am **Mittwoch, 6. Mai** :

Hamid Heidarzadeh serviert ein **viergängiges Menü**, das begleitet wird von Weinen der Bio-Weingüter

THOMAS HARTENECK im Markgräflerland und **CHRISTOPHE MITTNACHT im Elsaß.**

Wolfgang Kern führt Sie durch den Abend.

Menü inklusive Aperitif und aller Weine 129 Euro p. P., Beginn 19.30 Uhr.

Gerne können Sie Ihre Reservierung bei WEIN-KERN oder im Restaurant vornehmen :

Restaurant PLAISIR, Schloßstraße 16, 52066 Aachen, 0241 8946 4514.



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 26., und Freitag, den 27. März, jeweils von 14 bis 19 Uhr :

OURÉA, Vacqueras + OCCHIPINTI, Sizilien +
Weine zum Spargel und anderen Frühlingsgemüsen.

Domaine d'OURÉA, Vacqueras / Südliche Rhône

Unser **Vacqueras** kam viele Jahre von der **Domaine du Grand Bourjassot**. Mit der arbeiten wir auch künftig sehr gerne zusammen, aber nicht mehr in der Appellation Vacqueras. Denn Cécile Perez konnte eine weitere, sehr schöne Parzelle in Gigondas erwerben, wo das Gut ja seinen Sitz und die größte Rebfläche hat. Im Gegenzug hat sie die beiden Rebgrundstücke in Vacqueras verkauft. Deshalb können wir bei ihr keinen Wein von dort mehr einkaufen.

In diesem Zusammenhang kam mir der Zufall zu Hilfe. Als ich letztlich auf der großen Weinmesse in Paris war, habe ich in einer Pause die Gelegenheit genutzt, in einer Verkostungszone die Gigondas- und Vacqueras-Weine vieler verschiedener Winzer zu verkosten. Dabei fiel mir die **Domaine d'Ouréa** mit hervorragenden Wein auf, die genau zu unserem Stil passen.

Die 25-ha-Domaine ist **biologisch** zertifiziert und arbeitet inzwischen auch **biodynamisch**. **Adrien Roustan** bearbeitet seine Böden sehr sorgfältig, erntet natürlich von Hand, und im Weinkeller sind önologische Zusätze tabu. Vergoren wird ausschließlich spontan, und die Weine reifen grundsätzlich in *cuves* aus Beton - Holzfässer gibt es auf dem Weingut nicht. Und abgefüllt wird ohne Schönong und Filtration.

Zunächst haben wir zwei Weine eingekauft :

2021 Vacqueras

22,50

Die Trauben wurden auf den besten Rebgrundstücken des Gutes geerntet, auf Böden mit steinigem, eisenhaltigem Lehm und solchen mit blauem und gelbem Mergel. Einige Reben sind jung, andere über 100 Jahre alt. Die Grenache überwiegt, dazu kommen je 5% Cinsault, Carignan und Mourvèdre. Die ganzen Beeren wurden eingemaischt, die Gärung auf der Maische erfolgte nur kurz, dann kam der Most in die *cuves*. Der Wein ist komplex, seidig und elegant, mit feinen Noten von roten Früchten und Waldbeeren, und mit wunderbarer Länge.

2023 'Tire-Bouchon'

13,80

In diesem Wein verbinden sich die heute üblichen Rebsorten der südlichen Rhône, nämlich je 25% Grenache und Carignan sowie 20% Cinsault, mit historischen Rebsorten, die Adrians Großvater einst gepflanzt hat : je 10% Aramon, Cèillade und Counoise. Die letzte kennen wir aus Châteauneuf-du-Pape, die beiden anderen sind aber sehr rar und nur ganz selten anzutreffen. Gepflanzt wurden sie seinerzeit am sandig-lehmigen Ufer der Ouvèze. Der Wein hat eine schöne Würze und zeigt dunkelbeerige Noten mit einem aparten Hauch von weißem Pfeffer.

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

Agricola OCCHIPINTI, Vittoria / Sizilien

Das Abenteuer von **Arianna Occhipinti** begann vor rund 20 Jahren. Die junge Frau aus einer Winzerfamilie begann ihr eigenes Ding mit der Lage (= Contrada) Fossa di Lupo, bei **Vittoria** im **Süden Siziliens** gelegen. Arianna war an der Erzeugung außergewöhnlicher Weine gelegen, und zum ersten Hektar Weinberge kamen bald weitere hinzu. Heute besitzt sie knapp 30 ha Rebland, auf denen Frappato, Nero d'Avola, Zibibbo, Grillo und andere sizilianische Rebsorten stehen. Außerdem baut Arianna Birnen, Weizen und Hülsenfrüchte an, weiters Zitrusfrüchte, Gemüse, Johannisbrotbäume und verschiedene Obstsorten. Auf 15 ha steht ein großer Olivenhain mit Olivenbäumen, die einige hundert Jahre alt sind. Das Weingut ist **biologisch** zertifiziert, und Arianna arbeitet inzwischen auch mit **biodynamischen** Praktiken. Sie sagt, sie sei sich der landwirtschaftlichen Tradition bewußt und denke und arbeite zugleich zukunftsorientiert.

In den Weinbergen um Vittoria herrscht roter Sand vor, aber auch Kalkstein, Kreide und Tuff gibt es dort. Das Klima wird vom Mittelmeer und den nördlich gelegenen Hybläischen Bergen (Monti Iblei) beeinflusst. Die Reben erzieht Arianna weitestgehend in Buschform, der traditionellen *albarello*-Erziehung, einige aber auch im modernen Drahtrahmen. Sie steckt viel Arbeit in die Weinberge, erntet von Hand, vergärt spontan, schönt nicht, und geschwefelt wird erst ganz dezent bei der Abfüllung. Wichtig anzumerken ist noch, daß Ariannas Weine immer sehr dezent im Alkohol sind, meist eine 12 auf dem Etikett steht.

Für unsere Verkostung habe ich zwei spannende Weine aus Ariannas großartigem Jahrgang 2022 ausgewählt :

2022 "SM" Vino di Contrada Santa Margherita Grillo

49,50

Die Lage Santa Margherita liegt auf knapp 500 m Höhe auf kalkhaltigem, sandigem Mergelboden. Der Grillo, eine wichtige sizilianische Rebsorte, wird hier sowohl als Buschrebe wie auch im Spalier erzogen. Die Reben sind noch relativ jung, erbringen aber schon einen tief mineralischen Wein. Dieser wurde nach zwei Tagen Maischestandzeit zur Hälfte in der *cuve* ausgebaut, die andere Hälfte im großen Holzfaß. Nach sieben Monaten werden die Gebinde für den Rest der Reifezeit getauscht. Der Wein zeigt wunderbare Aromen von weißem Kernobst wie Äpfel und Quitten, dazu auch Noten grüner Kräuter und im Finale einen Anklang von Honig.

2022 'Siccagno' Nero d'Avola

32,00

Siccagno ist der alte regionale Name für den Nero d'Avola. Arianna sagt selber zu diesem Wein "Siccagno ist mein Nero d'Avola, geboren aus der konzentrierten Traube Siccagno. Der Nero, der so viel von Sizilien erzählt: wild und doch frisch und elegant, mit Aromen roter Früchte. Etwas Edles und Aristokratisches, aber auch Melancholisches, wie ein Dichter oder Philosoph. Leidenschaftlich, voller menschlicher Wärme und Gegensätze." Die Trauben für diesen Wein kommen aus den Rebgrundstücken Fossa di Lupo und Bombolieri, von kalkhaltigen Böden. Sie wurden entrappt, in der *cuve* vergoren und zwei Jahre in großen Eichenfässern gereift. So entstand ein Wein mit viel Würze und dennoch überraschender Eleganz, mit Noten roter Beeren, aber auch etwas Orangenzeste, und sehr feinem Tannin.

Nun kommen wir zu unseren Empfehlungen zu SPARGEL und anderen FRÜHLINGSGEMÜSEN :

Die Auswahl ist nicht einfach, denn sowohl mit Spargel als auch jungem Kohlrabi, Lauch, Mairübchen und Stängelkohl (*Cime di Rapa*), mit Salaten und sogar mit Bärlauch und Spinat lassen sich viele Weine vergesellschaften. Deshalb habe ich mich entschieden, ein **Dutzend Weine** aus dem **südlichen Baden** auszuwählen, die einerseits gut zu Gemüsegerichten und in den Frühling passen, andererseits länger nicht mehr in einer Weinprobe standen und auch in nächster Zeit nicht stehen werden (unser [Weinprobenkalender](#) füllt sich langsam). Deshalb stehen in dieser Woche Weine von **drei badischen Weingütern** zum Verkosten bereit.

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



ARNDT KÖBELIN, Eichstetten / Kaiserstuhl

2022 Pinot Brut Winzersekt	17,00
2024 Rivaner	7,50
2024 Muskateller	11,50
2024 Spätburgunder Rosé	10,00

Arndt Köbelins Stil sind saftige, trinkige Weine, die vom Löß und der Klimatik des Kaiserstuhls profitieren. Sein **Winzersekt** wird aus Weiß-, Grau- und hellgepreßtem Spätburgunder gekeltert und ist ein Top-Aperitif, paßt aber auch zu Spargel mit Sauce Hollandaise. Der **Rivaner** ist ein Allrounder, der sich allem klaglos anpaßt. Wir empfehlen **Muskateller** immer gerne zum Spargel, die Säure macht die Gerichte leicht, und die intensive Frucht geht auf das Nussig-Bittere des Spargels ein. Zu den meisten Gemüsezubereitungen, ob gebraten mit Röstaromen oder in buttrigen Saucen, geht ein saftiger **Rosé** gut, so wie Arndts **Spätburgunder**.

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

SCHLUMBERGER, Laufen / Markgräflerland

2023 FritzS Pet Nat Weißburgunder	12,80
2024 Gutedel Feinhefe	9,60
2022 Chasselas Wingerte	13,40
2023 Weißburgunder	9,70
2023 Grauburgunder Wingerte	16,60

Josephine Schlumberger gibt ihren Weine Frische und eine gewisse Leichtigkeit, fast Unbekümmertheit mit auf den Weg. Sie sind immer ein wenig keck, sehr animierend, und doch gehaltvoll-komplex. Das geht schon mit dem **FritzS** los, einem Schaumwein in althergebrachter Manier. Erfrischend, aber auch schön zum Spargel mit Butter und Bröseln. Der **Gutedel Feinhefe** ist "anspruchsvoll einfach" und geht zu allem, während der **Chasselas Wingerte** schon nach etwas Kräftigem ruft. Vielleicht ein Gemüsegericht mit Käse überbacken ? Auch der **Weißburgunder** ist ein Allrounder. Der **Grauburgunder Wingerte** ist geradlinig, überhaupt nicht breit, hat aber doch ein Kalbschnitzel zum Spargel gern !

AM SCHLIPF - SCHNEIDER, Weil am Rhein / Markgräflerland

2022 Le Blanc 'vom Kalkstein'	14,00
2022 Grauer Burgunder 'vom Kalkstein'	14,50
2022 Weil am Rhein Chardonnay	22,00

Zeitlose Eleganz ist das Merkmal der Weine von **Christoph** und **Johannes Schneider**. Ihre Weine reifen immer im Holz, und zwar langsam und in aller Ruhe. Alle drei Weine unserer Verkostung durften eineinhalb Jahre im Keller reifen, bevor sie abgefüllt wurden. Der **Le Blanc** ist aus 60% Weißburgunder und 40% Chardonnay komponiert. Ein schlanker, rassiger Wein. Auch der **Grauburgunder** ist eher schlank und geradeaus, wenngleich man ihm die typische Opulenz anschmeckt. Beim **Weiler Chardonnay** zeigt sich deutlich die Eleganz und Finesse, die so typisch für dieses Weingut sind.

Mehr 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 erforderlich.**

Die **Probierliste** finden Sie wie gewohnt im **Anhang**.

WEIN-KERN



Laufen im Markgräflerland.

PROBIERPAKETE :

Für alle, die die Weine unserer Weinprobe lieber zu Hause verkosten, gibt es zwei **Probierpakete** :

PROBIERPAKET 1 - Die Neuen. Es beinhaltet je 1 Flasche der **4 Neuvorstellungen** von **Ouréa** und **Ochchipinti** und kostet **117 Euro**.

PROBIERPAKET 2 - Die "Spargelweine". Es beinhaltet je 1 Flasche der **12 Schaumweine und Weine** aus **Baden** und kostet **158 Euro**.

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.

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 26. + 27. MÄRZ 2026

Weingut ARNDT KÖBELIN Eichstetten / Baden - Kaiserstuhl

◆	Pinot Brut 2022	17,00
□	2024 Rivaner	7,50
□	2024 Muskateller	11,50
■	2024 Spätburgunder Rosé	10,00

Weingut SCHLUMBERGER Laufen / Baden - Markgräflerland

◆	FritzS Pet Nat Weißburgunder 2023	12,80
□	2024 Gutedel 'Feinhefe'	9,60
□	2022 Chasselas Wingerte	13,40
□	2023 Weißburgunder	9,70
□	2023 Grauburgunder Wingerte	16,60

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

□	2022 Le Blanc 'vom Kalkstein'	14,00
□	2022 Grauer Burgunder 'vom Kalkstein'	14,50
□	2022 Weil am Rhein Chardonnay	22,00

Domaine D'OURÉA Vacqueras / Côtes du Rhône

■	2023 'Tire-Bouchon'	13,80
■	2021 Vacqueras	22,50

Agricola ARIANNA OCCHIPINTI Vittoria / Sizilien

□	2022 "SM" Santa Margherita Grillo DOC Sicilia	49,50
■	2022 'Siccagno' Nero d'Avola DOC Sicilia	32,00

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.