

WEIN-KERN

Wein-Agentur & Weinhandel

*Ich wünsche Ihnen von Herzen ein
gesundes, glückliches, friedliches und
auch erfolgreiches Jahr 2008!
Zum Auftakt - wegen Neujahr im Januar
am 2. Donnerstag - gibt es gleich eine
spannende Weinprobe, zu der ich Sie
herzlich einlade!*

WEINPROBE im Januar

am Donnerstag, 10. Januar 2008

zwischen 16 und 21 Uhr (letzte Ankunft bitte gegen 20 Uhr):

Weingüter

Heyl zu Herrnsheim, Nierstein
Birgit Eichinger, Strass

Kosten Sie die Weine zweier Spitzengüter: die eleganten **Rieslinge** und **Weißburgunder** vom Roten Hang im rheinhessischen Nierstein (übrigens bringt das Weingut ein „Bonbon“ mit: **zum letzten Mal können Sie die reiferen Jahrgänge der „Rotschiefer“-Linie zu extremen Sonderpreisen kaufen!**) und die saftigen, kraftvollen **Grünen Veltliner** von Birgit Eichinger im österreichischen Kamptal. Und **Giuseppe Li Vecchi** ist auch heute dabei. Übrigens: Auf vielfältigen Wunsch treffen Sie **Giuseppe Li Vecchi** auch im Januar freitags und samstags wieder mit seinen italienischen Spezialitäten bei mir an!

Sie und Ihre Mitarbeiter und Freunde sind wie immer herzlich eingeladen!

Vorschau: Achtung, auch im Februar am 2. Donnerstag! **14. Februar 2008** - Weinprobe mit **Christian Brenner**, **Domaine des Quarres** von der Loire und Weinen aus Spanien

Die Teilnahme an den Weinproben ist gratis, eine Anmeldung nicht erforderlich.

Lieferbedingungen laut aktueller Weinliste!

www.Wein-Kern.de

WEIN-KERN

Wein-Agentur & Weinhandel

Neu bei WEIN-KERN: Rote Klasse aus Baden! Weingut ZALWANDER,

Köndringen im Breisgau / Baden

„Was entsteht, wenn ein Badener und ein Schwabe zusammen Wein machen? Ein Qualitätswein. Das ist das Mindeste. **Elmar Lehmann** und **Odin Bauer** wollen mehr. Der Badener Lehmann und der Schwabe Bauer wollen anerkannt gute Weine machen.“ So stellen sich die beiden Macher des Weingutes Zalwander vor.

Seit kurzem bewirtschaften die beiden gemeinsam ein kleines Weingut mit 1,3 ha Rebfläche mit Spätburgunder und Lemberger für die Rotweine und Grauburgunder für Weißwein. Lemberger und Grauburgunder wurden erst kürzlich gepflanzt, während die Spätburgunder-Reben 20 bis 30 Jahre alt sind. Den in Baden noch seltenen Lemberger kann man als Odins schwäbische „Mitgift“ ansehen...

Odin Bauer, der aus dem württembergischen Beilstein stammt, arbeitet hauptberuflich als Kellermeister bei einem badischen Weingut. Mit internationalen Praktika, auch in Burgund, hat er sich besonders auf die Erzeugung von Rotwein gut vorbereitet. Elmar Lehmann arbeitet nicht mehr in der Weinbranche, steuert aber den Hof in Köndringen samt Weinkeller zur Partnerschaft bei. Um das finanzielle Risiko des jungen Betriebs zu begrenzen, beschränken sie sich auf eine kleine Rebfläche, vermeiden Kredite und betreiben ihren Anbau im Nebenerwerb.

„Gemeinsam“ heißt in Südbaden „zalwander“. Für Lehmann und Bauer ist die gemeinsame Sache Programm, und deshalb haben sie ihr Weingut „Zalwander“ getauft. Eigenwillig ist auch das Etikett: in markanten Lettern steht das Lesenswerte drauf, markant aber klein das, was der Gesetzgeber

auch drauf haben will. Wenn die Qualität in der Flasche dauerhaft das hält, was die beiden Winzer sich auf die Fahne geschrieben haben, kann sich der provozierend nüchterne Aufkleber zum Markenzeichen entwickeln.

Die beiden wollen Wein auf eigene Rechnung, vom eigenen Boden auf hohem Niveau erzeugen. Für die Qualität aus dem Weinberg gönnen sie sich höchstens 50 hl/ha - das Gesetz erlaubt fast das Doppelte. Herzhafte Ausdünnung und intensive Laubarbeit von Hand sowie ein gesunder Humusaufbau gehören zur Qualitätsphilosophie. Die anspruchsvollen Erzeugnisse aus dem Weinberg reifen zwölf Monate im Holzfaß, und Bauer und Lehmann sagen dazu: „Bei ihrem Genuß lacht das Sonnenmännle, und der Viertelesschlotzer schnalzt mit der Zunge!“.

2005 Zalwander Spätburgunder trocken **12,00€**

2005 Zalwander Lemberger trocken **15,00€**

2006 Zalwander Lemberger Rosé trocken **8,00€**

DIE REISE ZUM WEIN UND MIT WEIN - das richtige Datum!

Im letzten Monat habe ich Ihnen ein **langes Wellness-Wochenende über Karneval** auf **Hotel & Restaurant Hohenzollern** in **Ahrweiler an der Ahr** angeboten. Dabei hat sich ein kleiner Fehler eingeschlichen: die Daten lauten richtig **Anreise am Donnerstag, 31. Januar, Abreise Montag, 4. Februar 2008** (und nicht Donnerstag, 1. Februar...). Natürlich können Sie sich noch anmelden, das 4-Tage-Arrangement für 2 Personen kostet nur 795 Euro - Details siehe in meinem Dezember-Wein-Brief, auf www.hotelhohenzollern.com oder auf www.wein-kern.de, dann auf „Gastro“ und klicken Sie auf das **Basilikum!**

Wolfgang Kern
Weinhändler

Walkmühlenstraße 16 - 52074 Aachen-Laurensberg

Telefon 0241 - 955 911 0

wein@wein-kern.de - www.wein-kern.de