

WEIN-KERN

Wein-Agentur & Weinhandel

lädt Sie herzlich ein:

WEINPROBE im Februar

am Donnerstag, 14. Februar 2008, zwischen 16 und 21 Uhr (letzte Ankunft bitte gegen 20 Uhr):

Treffen Sie **Christian Brenner** aus dem **rheinhessischen Bechtheim** und kosten Sie mit ihm seine **Weißburgunder**, die ihn berühmt gemacht haben, und die roten **Spätburgunder**, die auch von außergewöhnlicher Klasse sind.

Kosten Sie weiter eine Auswahl meiner **Rotweine aus Spanien**, **Weine für den Alltag** ebenso wie gehaltvolle **Weine für besondere Anlässe...**

Meine Freunde von der Loire von der **Domaine des Quarres**, mitten im Gebiet für **edelsüße Weine** am Flüßchen **Layon** gelegen, präsentieren Ihnen natürlich **Edelsüßes verschiedener Qualitäten und Jahrgänge** sowie einige trockene Weine.

Weinprobe am 6. März 2008: Weingut Graf Hoensbroech, Baden und Domaine Saladin, Rhône.

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

Nette Nachrichten aus Beaujolais!

So schrieb mir kürzlich **Bruno Bererd**, der Chef der **Domaine de la Madone** in Le Perréon im Beaujolais. Er hatte dazu guten Grund, denn gerade hatte das angesehene englische Weinmagazin **Decanter** seinen **2005 Beaujolais-Villages ,Cuvée élevée en fûts de chêne'** als **RED WINE of the week** empfohlen (Ausgabe 11.Dezember 2007)! Der Decanter schrieb: "Das ist ein stürmischer Gamay, der an der Nase eine Menge Aromen von Schokolade und Schwarzwälder Kirsch und eine angenehm deutliche Gamay-Note zeigt. Die muskulöse Natur dieses Beaujolais' wird durch mehr als einen Touch Tannin unterstrichen, dem eine Menge attraktiver, erstklassiger roter Früchte gegenübersteht." Für diesen Wein nutzt Bruno Reben aus seinen besten Parzellen, die in steilen Hängen auf hartem Granit wachsen, so wie die besten Crus des Beaujolais. Den Wein baut er in burgundischer Manier im Faß aus. So erzielt er einen Wein mit dichter Textur und saftiger Frucht - siehe oben!! Übrigens ist er aus dem **hervorragenden Jahrgang 2005** mit seiner großen Eleganz. Bei Tisch verträgt der Wein schon einen herzhaften Braten mit dunkler Sauce und würzigen Aromaten.

2005 Beaujolais Le Perréon ,Cuvée élevée en fûts de chêne' Beaujolais-Villages € 8,90
Domaine de la Madone, Le Perréon / Beaujolais

Pfälzer Bote des neuen Jahrgangs

Für "**Blanc de Noirs**" werden Trauben roter Rebsorten rasch gekeltert, sodaß der Saft keine oder nur wenig Farbe aus den Schalen annimmt: ein **weißer Wein aus roten Trauben** ist das Ergebnis. Blanc de Noirs sind eher knackiger, straffer und direkter als Weißherbste, die meist runder und gefälliger sind. Die **Winterlinge** vom **pfälzer Weingut Winterling** haben 2007 einen Blanc de Noirs gekeltert, der **ganz hell** ist - selten treffen wir Weine dieser Art, die wirklich wie Weißweine aussehen! Der **2007 Blanc de Noirs** trocken ist leicht, frisch und wunderbar animierend. Damit macht er schon Lust auf den bevorstehenden Frühling! Genießen Sie ihn zu Salaten und gebratenem Fisch oder einfach als Dämmereschoppen! Da gibt es noch einen zweiten **2007er** von Winterling, den ich Ihnen empfehlen will. Der "**Gutsriesling**" in der **Literflasche** ist traditionell "knochen trocken". So auch der "Neue": es ist ein **alkoholleichter Kabinett** mit saftiger, frischer Rieslingfrucht, herzhaft und mit weniger als 2 Gramm Restzucker. Schon jetzt ist er prächtig zu genießen und paßt gut zum deftigen Abendbrot!

2007 Blanc de Noirs trocken € 4,90
2007 Riesling Kabinett trocken (1 Liter) € 4,90
Weingut Winterling, Niederkirchen / Pfalz



Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 (hinter Total und Edeka) · 52074 Aachen-Laurensberg
Telefon 0241-955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de