

WEIN-KERN

Wein-Agentur & Weinhandel

Die **Empfehlung** zur **herbstlichen Küche**, wie Pilze, Kürbis und Wildgeflügel: ein saftiger, stoffiger **Chardonnay** von **Alexandre Fouque** (von der Domaine La Tour Penedesses) aus dem **Languedoc**, Ausbau in burgundischer Manier im Holzfaß, ein Wein mit wunderbar kräftiger Frucht mit den Aromen reifer gelber Früchte, dazu eine gute Struktur - und ein ausgezeichnetes Wein-Geld-Verhältnis!

2005 Chardonnay ‚Croix des Prieurs‘, Alexandre Fouque, **nur € 5,90!**

Mit besten Wünschen für einen genußreichen Herbst!
Ihr

Wolfgang Kern.



www.Wein-Kern.de

Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 (hinter Total und Edeka) · 52074 Aachen-Laurensberg

Telefon 0241-955 9110 · wein@wein-kern.de

Ihre persönliche Einladung zu unseren 2 Weinproben im November

Weinproben immer zwischen **15 und 20 Uhr (letzte Ankunftszeit)**, gratis, eine Anmeldung ist nicht nötig!

Sie können die Weine auch an den jeweils folgenden **Freitagen** noch verkosten. Die Weinproben im nächsten Monat finden am **4. und 18. Dezember** statt.

6. November

Weingut J. J. Adeneuer, Ahrweiler / Ahr
Domaine Grand Bourjassot, Gigondas / Rhône

Heute kommen Rotweinfreunde auf ihre Kosten: treffen Sie **Marc Adeneuer** von der **Ahr** und **Familie Varenne** aus **Gigondas im Rhônetal** persönlich!

20. November

Domaine Saumaize-Michelin, Vergisson / Burgund (Pouilly-Fuissé)
Weingut Reichsgraf und Marquis zu Hoensbroech, Michelfeld / Baden
Domaine Saladin, Saint-Marcel-d'Ardèche / Rhône

Eine spannende Probe unterschiedlicher Stilrichtungen mit **Familie Saumaize** aus dem **Mâconnais**, **Adrian Graf Hoensbroech** aus dem **Kraichgau** und **Elisabeth Saladin** von der **Rhône** aus der Gegend von Bourg-Saint-Andéol!

NEU!

Für den persönlichen Einkauf ist WEIN-KERN geöffnet:

Dienstag bis Freitag 15 - 19 Uhr und Samstag 10 - 13 Uhr.

Außerdem gerne jederzeit nach telefonischer Absprache.

www.Wein-Kern.de

Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 (hinter Total und Edeka) · 52074 Aachen-Laurensberg

Telefon 0241-955 9110 · wein@wein-kern.de

Weingut Holzapfel, Wachau

Die **Smaragde** sind die besten und kostbarsten Weine in der Qualitätshierarchie der **Wachau**. Höchste physiologische Traubenreife und eine natürliche Konzentration ermöglichen Weine von Weltklasse-Format. Benannt wurden sie nach der Smaragdeidechse. Das sonnenhungrige Reptil fühlt sich nämlich äußerst wohl in den Terrassenweingärten der Wachau.

Karl Holzapfels beste Riede (=Lage) für **Riesling** ist der **Vorderseiber**. Die licht- und sonnedurchfluteten Terrassen liegen auf halber Hanghöhe hoch über der Donau. Der Untergrund besteht aus hartem Urgestein mit einer Auflage von eiszeitlichem Löß. So hat der Wein neben seinem mineralischen Fond auch einen wunderbar ausgewogenen Fruchtkörper mit einer hellen und glockenklaren Frucht mit reifen Aromen nach Steinobst wie Marillen und einem Hauch Zitrus. Es ist ein ausdrucksstarker Riesling mit großer Rasse und Nachhaltigkeit - und bestechender Eleganz!

Der Wein begleitet vorzüglich gebratene Fische und klassisch angerichtetes Rebhuhn.

2007 Riesling Smaragd Ried Vorderseiber **17,50 Euro**

Die Geschenkidee: 2 Flaschen Riesling Smaragd Ried Vorderseiber im Schmuckkarton: 38,00 Euro



Weissenkirchen in der Wachau mit seinen Terrassenweinbergen

Domaine Boudau, Roussillon

Die besten Weine des **Roussillon** wachsen in den Côtes-du-Roussillon-Villages-Appellationen nördlich von Perpignan. Hier befinden sich auch die Weinberge der **Domaine Boudau**. Auf den Ausläufern des Massif des Corbières ist der Untergrund felsig mit kalkhaltigem Tonboden und Terrassen aus der letzten Eiszeit, oft mit Flußkiesel (galets roulés) durchsetzt. Die schroffen Abhänge sind nach Südost exponiert und profitieren vom Tramontane, dem trockenen Nordwestwind. Hier gedeihen Syrah- und uralte Grenachereben, die durch die rauen Lebensumstände nur ganz geringe Erträge erbringen.

Der **Côtes du Roussillon Villages 'Tradition'** wird zu 50 % aus Grenache Noir gekeltert, das gibt im Fond Kraft und eine angenehme Ruhe (= guter Essenswein!). Dazu kommen Carignan für Frische und Ausgewogenheit sowie Syrah für die schöne Frucht. Der kurze Ausbau in Eichenfässern verbindet die Aromen gut und gibt Struktur. Die attraktiven Noten von Vanille, Lakritze und Unterholz werden von Aromen nach reifen dunklen Beeren und ganz dezentem, reifem Tannin abgerundet.

Servieren Sie diesen Wein zu Rumpsteak mit Kräuterbutter, geschmorter Hasenkeule und allem dunklen Fleisch, das der Herbst bietet!

2005 Côtes du Roussillon Villages 'Tradition'
Élevé en fûts chêne **8,50 Euro**

Die Geschenkidee: 3 Flaschen Côtes du Roussillon Villages 'Tradition' im Schmuckkarton: 28,50 Euro



Pierre Boudau leitet die Domäne zusammen mit seiner Schwester Véronique



Domaine Le Clos du Caillou, Châteauneuf-du-Pape

Die **Domaine Le Clos du Caillou** in Courthézon ist unter den Spitzendomänen in **Châteauneuf-du-Pape** eine der jüngsten. **Claude Pouizin, Sylvie Vacherons Vater**, gründete sie 1956. Unter anderem besitzt die Domäne den Clos du Caillou, ein ehemaliges Jagdreservat, das ganz von einer Mauer umgeben ist. Dort wurde ein tiefer Keller installiert, in dem die Weine bei natürlicher Kühle reifen können.

Nach dem Tod ihres Mannes hat Sylvie es bravourös geschafft, die Domäne weiter auf Qualitätskurs zu halten; unterstützt wird sie dabei von **Bruno Gaspard**, der für die Weinberge und den Keller verantwortlich ist.

Die Reben für diesen **Châteauneuf-du-Pape** wachsen auf sandigem Boden im Clos selbst: zu 95 % aus Grenachereben, die zwischen 1954 und 1972 gepflanzt wurden, und 5 % Syrah, 1979 gepflanzt. Nach der Gärung in der Cuve reifte der Weine längere Zeit in großen Holzfudern.

Am Gaumen zeigen sich viele Aromen reifer roter Früchte und eine reizvolle Würze, dazu feine, seidige Tannine. Der Wein ist dicht, komplex und zeigt jetzt eine schöne Reife - das Kind eines klassischen Jahrgangs! Der Wein begleitet Lammkoteletts ebenso wie einen Rehrücken oder eine Taubenbrust...

2004 Châteauneuf-du-Pape 28,00 Euro

Die Geschenkidee: 2 Flaschen Châteauneuf-du-Pape im Schmuckkarton: 59,00 Euro



Uralte Grenache-Rebe
im Clos du Caillou



Weingut Reinhold Franzen, Terrassenmosel

Der **Bremmer Calmont** ist mit über 65° Hangneigung der **steilste Weinberg Europas**. Unbestrittener Star unter den Winzern hier ist das **Weingut Reinhold Franzen** in Bremm. Allerdings kommt das nicht von ungefähr, denn **Uli Franzen** scheut keine Mühe, um das letzte Quäntchen Qualität aus dem steilen Berg zu holen. Kürzlich hat er sogar eine schon lange brach liegende Fläche von 1,4 ha hoch oben im Berg erworben und rekultiviert, weil er in diesem klassischen **Rieslingterroir** seine Lebensaufgabe sieht.

Schieferquarzite und Grauwacken bilden den leichten, trockenen Weinbergsboden. Die **Rieslinge** von hier sind in der Aromatik floraler, feinduftiger als die markant-würzigen von der Mittelmosel, und die Säuren sind viel angenehmer, zugänglicher.

Die vollreifen Trauben für den **Bremmer Calmont Riesling** trocken wurden natürlich von Hand gelesen. Der feinfruchtige, filigrane Wein duftet nach reifen Äpfeln und exotischen Früchten. Am Gaumen ergänzen mineralische Schiefernoten diesen Eindruck. Der mittelgewichtige Wein ist saftig und dank seiner feinen Säurestruktur belebend - und ein guter Begleiter von Süßwasserfischen, in Butter gebraten, aber auch zu Salaten oder frischem Ziegenkäse.

2007 Bremmer Calmont Riesling trocken 9,50 Euro

Die Geschenkidee: 3 Flaschen Bremmer Calmont Riesling trocken im Schmuckkarton: 31,50 Euro, **oder** 2 Flaschen und das sehr empfehlenswerte Buch „Terrassenmosel“: 37,00 Euro



Der Vater von Iris Franzen
genießt den spektakulären
Blick über den Calmont