

# WEIN-KERN

Wein-Agentur & Weinhandel

Guten Tag,

## fehlt Ihnen noch ein individuelles Geschenk für liebe Freunde oder gute Geschäftspartner?

Wir stellen Ihr Weinpräsent zusammen! Selbstverständlich gehen wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein und können Ihr persönliches Geschenkpaket auch versenden. Wir verpacken zuverlässig und legen Ihre Grußkarten bei.

Schicken Sie uns einfach Ihre Adressen - wir kümmern uns um den Rest und sorgen für einen schnellen Versand (übrigens notfalls auch „auf den letzten Drücker“!). Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gern!

Ich wünsche Ihnen eine beschauliche Adventszeit!  
Ihr

*Wolfgang Kern.*



[www.Wein-Kern.de](http://www.Wein-Kern.de)

Wolfgang Kern

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

Telefon 0241-955 9110 · [wein@wein-kern.de](mailto:wein@wein-kern.de)

## ***Ihre persönliche Einladung zu unseren 2 Weinproben im Dezember***

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

**4. Dezember**

**Weingut Stadlmann, Traiskirchen / Thermenregion**

**Weingut Schloss Sommerhausen, Sommerhausen / Franken:**

Sie kosten mit **Johann Stadlmann** ungewöhnliche Weiß- und Rotweine aus Österreich, und **Martin Steinmann** präsentiert Ihnen außer seinen fränkischen Weinen auch seine hervorragenden Sekte!

**18. Dezember**

**Weingut Zalwander, Köndringen / Baden**

**Weingut Schönberger, Mörbisch am Neusiedlersee / Burgenland**

Treffen Sie mit **Günther Schönberger** und **Odin Bauer** zwei spannende Winzerpersönlichkeiten, die Ihnen ihre Weine vorstellen!

Sie können die Weine auch an den jeweils folgenden **Freitagen** noch verkosten. Die Weinprobe im nächsten Monat findet am **22. Januar** statt (keine Weinprobe am 8. Januar!).

**Öffnungszeiten  
im Dezember**

**Für Ihren persönlichen Einkauf ist WEIN-KERN im Dezember geöffnet:**

Dienstag bis Freitag 15 - 20 Uhr und Samstag 10 - 14 Uhr. Außerdem gerne jederzeit nach telefonischer Absprache.

Heiligabend und Silvester haben wir von 10 - 14 Uhr geöffnet, Samstag, den 27. Dezember, haben wir geschlossen.

**[www.Wein-Kern.de](http://www.Wein-Kern.de)**

**Wolfgang Kern**

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

**Telefon 0241-955 9110** · [wein@wein-kern.de](mailto:wein@wein-kern.de)

## Bodegas Palacios Remondo, Rioja

**Álvaro Palacios** gehört zu den großen Namen in Spanien. Man verbindet ihn mit seinen weltberühmten Weinen aus dem Priorat, doch er stammt aus der Rioja. Seine Familie betreibt seit über 150 Jahren Weinbau in Alfaro, das im Osten der Rioja nahe dem Monte Yerga mit dem Monasterio de Santa Maria liegt.

Álvaros Vater **José Palacios Remondo** führte die Bodega in die weinbauliche Neuzeit. Der Sohn übernahm das Gut 2000, und es ist ihm zu verdanken, daß es zu einem der besten in der Rioja aufstieg. Seine Leidenschaft und Erfahrung brachte neuen Schwung, und er senkte die Erträge in den Weinbergen dramatisch. Álvaro's Weine sind von großer Eleganz, selbst schon der Einstiegswein **La Vendimia** mit seinem tollen Geld-Wein-Verhältnis, sie haben eine wunderbare Tiefe und eine subtile, feine Fruchtigkeit.

**2007 Rioja Tinto ‚La Vendimia‘**, je zur Hälfte aus Garnacha und Tempranillo gekeltert, überrascht mit einer Komplexität, die man einem „kleinen“ Wein gar nicht zutraut! Der Wein hat Substanz, Stoff, aber auch eine Eleganz und Beschwingtheit, wie man sie in der Rioja kaum noch einmal findet. Zartes Tannin gibt dem Wein eine feste Struktur und schönen Biß.

Mit **2005 Rioja Crianza ‚La Montesa‘** vergrößern wir den Genuß nochmals beachtlich! Auch hier sind klassische Riojaner Rebsorten die Basis: 55% Garnacha, 40% Tempranillo und 5% Mazuelo, die auf den Hängen der Yerga-Bergkette auf Kies- und Lehm Böden gedeihen. Der Wein ist reich im Fond, auch wieder sehr fein, mit Noten von Kräutern und dunklen Früchten. Rioja, neu interpretiert!!

2007 Rioja Tinto ‚La Vendimia‘ **7,90 Euro**

2005 Rioja Crianza ‚La Montesa‘ **12,80 Euro**



## Weingut Jülg, Südpfalz

Bei einer Weinprobe am letzten Samstag hatte ich einen Piraten eingeschleust, der prompt als überzeugendster Wein auftrumpfte. Und dieser Wein wird auch Ihren **Festtagsbraten** perfekt begleiten! Wir sprechen von der trockenen roten **2003er Merlot Spätlese** vom Weingut Jülg in Schweigen. Werner Jülg hat im heißen Jahr 2003 reife, aber nicht überreife Trauben geerntet und den Wein behutsam im Eichenholz ausgebaut. Der Wein ist komplex, aber auch sehr elegant und seidig, mit feiner roter Frucht und wunderbarer Länge. Ein **Merlot** der Extraklasse!

Und was genießen Sie zu den Vorspeisen? Die **2007er Weißburgunder Spätlese trocken**, ebenfalls vom Weingut Jülg! Wenngleich auch dieser Wein völlig durchgegoren ist, hat er einen wunderbaren Schmelz und eine perfekte Frucht mit Noten von reifer Birne! Der Wein hat eine reiche Struktur, und auch hier wieder bei aller Fülle eine betörende Eleganz! Ein wunderbarer Wein zu Salaten und feinen Fischen, sowie zu Gerichten von Huhn und Kalb.

2007 Weißer Burgunder Spätlese trocken **8,50 Euro**

2003 Merlot Spätlese trocken **15,50 Euro**





## Domaine Marc Morey, Chassagne-Montrachet



Bernard Mollard bei der Fassprobe

Im Süden der burgundischen Côte de Beaune ist Heimat und Herrschaftsgebiet des **Chardonnay**. Man sagt, daß rund um die Dörfer Meursault, Puligny- und **Chassagne-Montrachet** die größten Weißweine der Welt wachsen. Und es ist Wahres daran! In Chassagne-Montrachet ist auch die **Domaine Marc Morey** beheimatet, die heute von **Bernard Mollard** geleitet wird, Marcs Schwiegersohn. Sie wird zur Elite der burgundischen Weißweinerzeuger gerechnet! Aus dem Portfolio der Premiers Crus von Marc Morey ist die Lage **Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes** eine Besonderheit. Sie befindet sich nordöstlich des Dorfes gegenüber dem berühmten Le Montrachet. Unter einer spärlichen eisenhaltigen Krume kommt sofort harter weißer Kalkfelsen. Boden und Klima in dieser Lage begünstigen eine intensive Fruchtausprägung mit üppigen, schönen Steinobst-Noten und Aromen von reifen gelben Früchten wie Aprikosen. Der **2004er Chenevottes** hat die typische Opulenz der Chassagnes, aber auch eine tolle Struktur, Finesse und große Länge! Es ist ein idealer Begleiter feiner Fischgerichte, und er paßt excellent zu Kalb und Geflügel, auch Wildgeflügel. Ein wirklich festlicher Wein!

2004 Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes **39,90 Euro**  
2004 Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes 0,375 l - halbe Flasche **21,00 Euro**

Ebenfalls sehr empfehlenswert ist der Premier Cru aus Saint-Aubin sowie der „einfache“ weiße Bourgogne:

2004 Saint-Aubin 1er Cru Charmois **23,75 Euro**  
2004 Bourgogne Blanc **14,50 Euro**

[www.Wein-Kern.de](http://www.Wein-Kern.de)

## Schokoladen-Seminar im Restaurant Esprit



Erleben Sie ein klasse **Seminar zum Thema Schokolade und Wein** im Laurensberger Restaurant Esprit! Die fachlich sehr erfahrene und sympathische **Sommelière Inka Lorey-Tettenborn** aus Wiesbaden wird Ihnen alles über Schokolade berichten: die Herkunft der Kakaobohne, die Unterschiede der Anbaugebiete, die Herstellung der Schokolade und - ein ganz wichtiger Aspekt - was eine gute Schokolade ausmacht und wie man sie erkennt. Natürlich werden Sie auch verschiedene Schokoladen „verkosten“ sowie unterschiedliche Hersteller und deren Philosophien kennenlernen. Frau Lorey-Tettenborn erklärt Ihnen, warum die Schokoladen gut mit den Weinen harmonieren, die ich Ihnen dazu vorstellen werde - denn tolle Weine gibt's natürlich auch!

**Ursel Schlüter** vom Restaurant Esprit serviert Ihnen zur Stärkung ein Zweigangmenü, in dem Schokolade eine wichtige Rolle spielt. Natürlich erhalten Sie auch Seminarunterlagen zum Mitnehmen, damit Sie zuhause die frischen Erfahrungen noch einmal „nachbearbeiten“ können.

Wann und wo: am **Freitag, 13. Februar 2009** um **19.30 Uhr** im **Restaurant Esprit**,  
**Rathausstraße 10, 52072 Aachen-Laurensberg, Telefon 0241-9 32 98 33**

Prima Geschenkidee: verschenken Sie das Schokoladenseminar als Gutschein an Ihre Lieben!

**WEIN-KERN**  
Wein-Agentur & Weinhandel

Ihre Anmeldung richten Sie bitte an **WEIN-KERN**:  
**Walkmühlenstraße 16, 52074 Aachen-Laurensberg, Tel. 0241 - 955 911 0.**  
**Bei uns erhalten Sie auch Gutscheine für das Schokoladenseminar!**

### Schokoladen-Seminar im Restaurant Esprit

einschließlich aller Schokoladeproben und Weine, Mineralwasser,  
zweigängiges Menü und alle Seminar-Unterlagen **69,50 Euro pro Person**

**Als Gutschein - die Geschenkidee für Ihre Lieben!**

