

Sie lesen in diesem Wein-Brief:

Neues und bewährtes aus:



Prämiertes aus:



Neues aus:



Südliches aus:



Kerniges aus:



Ihre persönliche Einladung zu unseren **Weinproben** im **März und April!**

Weinproben immer zwischen **15 und 21 Uhr (letzte Ankunft gegen 20 Uhr erbeten)**, gratis, eine Anmeldung ist nicht nötig!

4. März:

Weingut Dautel, Württemberg

Ernst Dautel ist für Wein-Kern ein alter Freund, in Aachen aber präsentiert er heute seine Weine zum ersten Mal persönlich! In seinen teils terrassierten Weinbergen wachsen saftige, nachhaltige **Rieslinge**, natürlich auch **Trollinger**, vor allem aber hervorragende **Lemberger** und **Spätburgunder**!

Brenner'sches Weingut, Rheinhessen

Christian Brenner ist für seine hervorragenden **Weißburgunder** berühmt, allerdings sind auch **Grauburgunder**, **Chardonnay** und **Spätburgunder** nicht zu verachten!

18. März:

Domaine La Madone, Familie Bererd, Beaujolais

Bruno Bererd kommt in jedem Frühjahr nach Aachen, um Ihnen seine fruchttiefen, herrlich strukturierten Weine aus dem **Beaujolais** vorzustellen - diesmal das große Jahr 2009!

Weingut Schönberger, Burgenland

Auch **Günther Schönberger** trifft gerne die Wein-Kern-Kundschaft. Welche Weine zum Kosten anstehen, stand noch nicht fest - sicher aber tolle **Weiß**e und **Rote** aus dem Burgenland!

Sie sind herzlich eingeladen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Für Ihren persönlichen Einkauf ist **WEIN-KERN** geöffnet: Dienstag bis Freitag 14 - 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

SONDERPREIS!!!

BARCELÓ TEMPRANILLO

Hijos de Antonio Barceló, eines der traditionsreichen **spanischen Weingüter**, keltert mit viel Engagement sehr gute Weine, deren Reben auf kalkhaltigem Boden wachsen. Der rund 12 Monate im Fass gereifte kirschrote

Barceló Tinto

ist aus Spaniens Parade-Rotweinrebe **Tempranillo** gekeltert: er hat eine gute Struktur und schöne Tiefe, in der Frucht überwiegen Noten von kleinen roten Früchten. Genießen Sie ihn zu herzhaftem Abendbrot oder zu würzigen Lammgerichten.

2007 Barceló Tempranillo Tinto 5,90 €

Für Sie jetzt zur Sonderkondition:

-gilt bis Ende März oder solange Vorrat!-

**Nehmen Sie 12,
zahlen Sie nur
11 Flaschen!**



GRAF VON KANITZ auf dem Siegertreppchen: 2. Deutscher Riesling Cup von **DER FEINSCHMECKER -**

Die besten trockenen Rieslinge des Jahrgangs 2008

Der „Deutsche Riesling Cup“ vom „Feinschmecker“ ist der Nachfolger vom vielbeachteten Deutschen Riesling Preis, den auch der „Feinschmecker“ ausrichtete. Aktuell finden wir nun einen Wein vom **Weingut Graf von Kanitz** unter den Siegern:

2008 Lorcher Pfaffenwies Riesling Kabinett trocken

Der **Feinschmecker** urteilt so: „Im Duft noch etwas verhalten, läßt der Riesling zwischen dezenten Aromen von grünem Apfel, Mandarine und Pfirsich eine feine Schiefermineralik erkennen. Schlank in der Fruchtstruktur und spielerisch in der Säure zeigt sich der Wein am Gaumen. Ein herausragender Vertreter des Kabinett-Stils, der ausreichend Frucht und Extrakt in eine elegante, mittelgewichtige Stilistik verpackt.“

Herzlichen Glückwunsch, Kurt Gabelmann!

2008 Lorcher Pfaffenwies Riesling Kabinett trocken 8,40 €

Einen anderen Wein will ich Ihnen nicht vorenthalten, der von meinen Kunden stets über den grünen Klee gelobt wird:

2008 Lorcher Krone Riesling trocken Alte Reben

Aus **über 50 Jahre alten Rebstöcken** hat Kurt Gabelmann, der Gutschef des Weingutes, diesen **Riesling** gekeltert. Der Wein ist eine Besonderheit: obwohl es eine sehr gute Spätlesequalität ist, hat er nur 12 Volumenprozent Alkohol (!), und dennoch ist er von bestechender aromatischer Dichte. Er hat im Fond eine schöne Würze (typisch Krone), eine reife Säure, die sich dezent im Hintergrund hält, und präsentiert sich angenehm trocken. In den Kopfnoten der Frucht finden wir Aromen von saftigen Pfirsichen, reifen, gelben Stachelbeeren sowie einen Hauch roter Beeren. Ein aristokratischer Wein, der elegant und fein daherkommt - und zum nächsten Schluck animiert!

Wenn Sie diesen Wein nicht noch etwas im Keller reifen lassen wollen, genießen Sie ihn doch mal zu feinen kalten oder warmen Fischgerichten!

2008 Lorcher Krone Riesling trocken Alte Reben 15,00 €



NEU bei Wein-Kern: DI LENARDO, Gonars / FRIAUL

Seit fast 200 Jahren ist **Familie Di Lenardo** Winzer südlich von Udine. Der heutige Gutschef ist der umtriebige, junge und hochmotivierte **Massimo ,Max' Di Lenardo**. Er hat nur ein Ziel: höchste Qualität! Heute stehen 45 ha unter Reben, der Ertrag wird rigoros begrenzt, Handlese aller Trauben ist selbstverständlich. Die reinsortigen Weine von die Lenardo kommt aus Einzellagen. Der Klassiker **Pinot Grigio** hat eine schöne Kraft, ist breitschultrig und dennoch elegant und rassig. Der **Chardonnay** hat neben seiner Cremigkeit eine begeisternde Frische und Lebendigkeit - wunderbarer Trinkfluß! Friulano: früher hieß die Rebsorte Tocai Friulano, das geht heute wegen des Tokajers nicht mehr. Der neue Name lautet **Friulano**! Der nachhaltige Wein ist voller Kraft, dabei sehr ausgewogen und mit zartem Säurespiel.

Die alte, bodenständige rote Rebsorte **Refosco** wird vor allem in der Provinz Friaul-Julisch-Venetien angebaut. Di Lenardo gelingt ein Wein mit herrlicher Kirschfrucht und ganz sanfter Säure daraus, rund, saftig und voller Frische! **,Ronco Nolè'** wird aus Refosco, Merlot und Cabernet Sauvignon gekeltert und im Holzfaß ausgebaut. Sanftes, feinkörniges Tannin, feine Würze und warme Aromen mit Noten von Zimt und Koriander kennzeichnen den eleganten Wein.

2009 Pinot Grigio ,Vieris'	8,95 €
2009 Chardonnay ,Lis Maris'	9,40 €
2009 Friulano ,TOH!'	9,60 €
2008 Refosco ,Lis Maris'	8,95 €
2007 ,Ronco Nolè'	11,80 €





NEU bei Wein-Kern: CASTELL DEL REMEI, Penelles / COSTERS DEL SEGRE

Das **Castell del Remei** ist ein stolzes spanisches Schloß 120 km westlich von Barcelona. **Don Ignasi Girona Vilanova** gründete die Bodega 1870. Er war der erste in der Region, der seine Weine selber abfüllte. Nach der Reblauskatastrophe entschloß sich die Familie als eine der ersten in Spanien, französische Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot sowie Sauvignon Blanc anzupflanzen. Aber selbstverständlich stehen auch klassische spanische Rebsorten in den Weingärten: Tempranillo, Garnacha Tinta und Macabeo ergänzen den Rebsortenspiegel. Castell del Remei verfügt über 80 ha Weinberge und insgesamt 400 ha Landbesitz. Die Kellerei verfügt heute über eine modere Ausstattung. Tradition und Moderne gehen hier Hand in Hand. Für die Weinbereitung zeichnet die Önologin **Isabel Marzá** verantwortlich. Das Gut gehört heute **Manuel Cusiné**, dessen Familie die Besitzung 1982 erwarb.

Der rote **Gotim Bru** wird aus 40 % Tempranillo, 30 % Garnacha Tinta, 20 % Cabernet Sauvignon und 10 % Merlot gekeltert. Der Wein reift in französischen und amerikanischen Eichenfässern; in den Aromen herrschen Kopfnoten von reifen Kirschen vor, Säure und Tannin sind elegant, und der Wein besticht durch feine Kraft und schmeichelnde, fein schmelzende Frucht. **Oda** ist ein Wein von betörender Eleganz, nachhaltig, aber sehr fein, überhaupt nicht aufdringlich, fast philosophisch! Gekeltert wird er aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Tempranillo.

Für den weißen **Blanc Planell** werden Macabeo und Sauvignon Blanc vermählt und im Edelstahl ausgebaut. Neben einer schönen, angenehmen Frucht mit Noten von Melonen und Passionsfrucht hat er eine tiefe Struktur und nur dezenten Alkohol!

2008 Blanc Planell 8,70 €

2007 Gotim Bru 12,50 €

2006 Oda 18,50 €

Domaine DE MAYOL Côtes du Luberon

Der Luberon ist der Übergang von der Rhône zur Provence. Der Einfluß der Alpen sorgt für etwas kühlere Temperaturen als an der Rhône; deshalb fallen die Weine hier leichter aus. In ihrem Grundgeschmack finden wir Einflüsse des nahen Châteauneuf-du-Pape ebenso wie Anklänge an den Charme der Provence!

Die **Domaine de Mayol** von **Bernard Viguié** liegt im nördlichen Teil der Appellation. In Bernards Weinbergen stehen neben etwas Merlot, der einen fruchtig-würzigen Alltagswein ergibt, vor allem die klassischen Rhônerebsorten **Grenache, Syrah, Cinsault und alte Carignan.**

Den rassigen **Weißwein** gewinnt Bernard aus Grenache Blanc, Roussanne und Clairette - ein kerniger Wein mit schöner Würze. Der **Rosé** wird vor allem aus Syrah mit Grenache gekeltert und zeigt die Frische und Leichtigkeit der Provence! Er paßt perfekt gut zu Salaten sowie Fisch und Krustentieren. Den roten **Côtes du Luberon** gewinnt Bernard aus Syrah, Grenache und den Erträgen von sehr alten Carignan-Stöcken. Der Ausbau geschieht in der Cuve. Die Weine haben im Fond eine schöne Würze; der 2005er zeigt eine fast fröhliche Frucht mit Noten von roten Beeren, während der 2004er kräftig ist, Noten von dunklen Beeren und etwas Tabak hat. Der sanftere 2005er schmeckt zu Geflügel; zum 2004er reicht man kräftige Wurst oder dunkles Fleisch. Die **Cuvée Tradition** wird im Eichenholzfaß ausgebaut; sie ist sehr kräftig und ausdrucksstark. 2004 hat dichte Aromen von reifen Brombeeren und geht wunderbar zu Lamm, Wild und kräftigen Käsen. 2005 ebenfalls tief, aber mehr fruchtbetont, sanfter: ein Meditationswein!

2008 Côtes du Luberon Blanc	6,90 €
2008 Côtes du Luberon Rosé Cuvée Baccarah	6,90 €
2005 Côtes du Luberon	5,90 €
2004 Côtes du Luberon	6,90 €
2005 Côtes du Luberon Cuvée Tradition	9,80 €
2004 Côtes du Luberon Cuvée Tradition	9,80 €
2008 Merlot	4,90 €



NEU bei Wein-Kern: Ölmühle FANDLER Pöllau / Steiermark

Die Ölmühle Fandler ist in der Steiermark beheimatet. Als sie 1926 gegründet wurde, verarbeitete man ausschließlich heimatische Ölfrüchte wie Kürbis und Walnuß. Inzwischen werden längst auch Früchte anderer Landschaften und Länder verarbeitet wie Mohn, Mandeln und mehr. Heute zeichnet **Julia Fandler** für die hohe Qualität der Öle verantwortlich. Ihr gelang es, die Ölmühle unter Beibehaltung der traditionellen Arbeitsweise zu modernisieren und die Qualität der Produkte nochmals deutlich zu steigern. Oberstes Ziel der Ölmühle Fandler ist es, sortenreine Öle mit typischem Duft und feinem, unverfälschtem Geschmack zu produzieren.

Allergrößter Wert wird auf die erlesene Qualität der Rohstoffe gelegt; reif, unversehrt und sauber müssen die angelieferten Früchte sein. Die Lieferanten der Ölfrüchte werden sorgfältig ausgewählt und sind oft schon jahrzehntelange Partner der Fandlers.

Mit der traditionellen Stempelpresse entlocken die Preßmeister mit viel Fingespitzengefühl den Früchten die zarten Aromen. Die Fandler-Öle sind in ihrer Aromatik deutlich und unverwechselbar, dabei aber auch elegant und fein.

Die Öle sind grundsätzlich kaltgepreßt (außer dem Kürbiskernöl), entstammen der Erstpressung mit Stempelpressen und werden vor der Abfüllung nicht filtriert.

Distelöl kaltgepreßt **0,5** **10,70 €**

aus dem geschälten Samen der Färberdistel; zartnussig;
zum Verfeinern von Salaten und Wurzelgemüse

Mohnöl kaltgepreßt **0,5** **9,50 €**

rein aus Blaumohn; herzhaft und doch zart; zu
Wurzelgemüse, Suppen, natürlich Mohnnudeln!
Am besten der fertigen Speise beigegeben, nur zart erwärmen.

Sonnenblumenöl kaltgepreßt **0,5** **7,60 €**

zu Salaten, Getreidegerichten, zum sanften Braten

Kürbiskernöl 100 % rein **0,5** **13,95 €**

Steirischer Klassiker; zum Salat von Bohnen,
Kartoffeln, Tafelspitz, zur Kürbissuppe....

Walnußöl kaltgepreßt **0,5** **15,60 €**

Walnußöl kaltgepreßt **0,25** **8,50 €**

aus von Hand ausgelösten Walnußkernen;
zu kräftigen Salaten, feinen und herzhaften Gemüsen

Haselnußöl kaltgepreßt **0,5** **16,90 €**

Haselnußöl kaltgepreßt **0,25** **9,70 €**

sehr fein zu Spargelsalat, aber auch zu Süßspeisen,
zum vorsichtigen Backen von Pfannekuchen

Mandelöl kaltgepreßt **0,25** **10,90 €**

aus blanchierten und gehäuteten Süßmandeln;
zarte Marzipanaromen. Zu Blattsalat, Karotten, feinem Fisch



Die letzten Flaschen zum SONDERPREIS!



Bodegas MONTE LA REINA Toro

Toro ist eine inzwischen fest etablierte Weinbauregion in Nordwestspanien, in Kastilien. Bei Bodegas Monte la Reina vereinen sich Tradition und Gegenwart in einem illustren Projekt: das Weingut entstand auf den erhaltenen Resten eines historischen Landgutes aus dem XI. Jahrhundert, das elegant in die moderne Architektur eingebunden wurde. 2004 gründete **José Miguel Inaraja Cortes** das Weingut, zum dem ein Landgut von 1700 ha gehört! Im privaten Jagdrevier finden sich Wildschweine, Rebhühner, Kaninchen und anderes Wild. Das Weingut besitzt ein eigenes Hotel mit Restaurant, das zum Duero hin gelegen ist. In den Weinbergen wird vor allem die edle **Tempranillo** angebaut - Rotweine dominieren bei weitem das Weinsortiment des Gutes. José Miguel Inaraja hat sich eine perfekte Kellerausstattung geleistet. Die junge Mannschaft des Gutes leitet der Önologe **Jesus García Alvarez**. Im Anbaugebiet Toro, eine eigene DO in Castilla-León, herrscht kontinentales Klima mit atlantischen Einflüssen vor: es ist das Jahr über relativ trocken, die Sommer sind heiß und die Winter kalt. Der Toro ‚Castillo de Monte la Reina‘ ist ein saftiger, kraftvoller Roter aus holzfaßgereiftem Tempranillo mit wunderbarem Nachhall. In der Frucht zeigt er reife rote Beeren, er ist körperreich und hat ein geschmeidiges, feines und sehr angenehmes Tannin. Er paßt sehr gut zu dunklem Fleisch, aber mit seiner warmen, runden Art kann man ihn auch wunderbar zum Ausklang des Tages solo genießen.

**2007 ‚Castillo de Monte la Reina‘
Tempranillo Roble**

11,50-€

-solange der Vorrat reicht!-

**die letzten Flaschen
zum Sonderpreis: 9,90 !!**