

WEIN-KERN

Wein-Agentur & Weinhandel

Lesen Sie heute von **neuen Weinen** bei WEIN-KERN, von **attraktiven Angeboten** und von **schönen Weinen für das Frühjahr!**
Und natürlich gibt es auch wieder **Weinproben!**

Neues aus:



Leichtes und prickelndes aus:



Neues aus:



Ein Frühlings-Angebot aus:



Ein Angebot aus:



Herzliche Grüße
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

Neu!

Bodegas CARCHELO Jumilla

Agapito Rico besaß eine Bodega in **Jumilla**. Das Anbaugebiet liegt in der Levante, westlich landeinwärts von Alicante. Agapito Rico brachte die heimische **Monastrell** weltweit ins Gespräch. Diese Rebsorte ist übrigens auch in Frankreich sehr gebräuchlich, nämlich als **Mourvèdre** im Languedoc-Roussillon und an der Rhône. Rico brachte seine Weine unter dem Namen **Carchelo** auf den Markt und erlangte mit seinem Engagement für die Rebsorte Berühmtheit und Erfolg.

Heute ist Agapito nicht mehr der Jüngste. Deshalb verkaufte er kürzlich große Anteile seiner Bodega an zwei ortsansässige junge Unternehmer, die Agapito Ricos Verdiensten zu Ehren die Bodega Carchelo nannten. Sie wollen die Tradition bewahren und die Kellerei im Sinne von Agapito Rico fortführen, andererseits stehen sie für Innovation und Dynamik. Sie wollen die Qualität der Weine weiterhin noch steigern. Jetzt wird sehr viel investiert, und die moderne Kellertechnik gibt den Weinen noch mehr Finesse.

Carchelo „C“ wird gekeltert aus **40 % Monastrell, 40 % Tempranillo und 20 % Cabernet Sauvignon**. Es ist ein Wein, der auch von seiner Jugend lebt: er zeigt Frische, Lebendigkeit, aber auch attraktive tiefe Fruchtaromen mit dunklen Noten. Altico „A“ wird rein aus **Syrah** gemacht. Er schmeckt nach feinen süßen Gewürzen und Sauerkirschen, das Tannin ist sanft und rund. Vedré „V“ aus **50 % Monastrell, 25 % Syrah und 25 % Tempranillo** ist ein sehr klassischer Wein mit gelungenem Ausbau in französischer Eiche: elegant, tiefsinnig, mit delikater Struktur.

2009 Carchelo ‚C‘ 8,75 €

2006 Altico ‚A‘ 12,00 €

2007 Vedré ‚V‘ 12,75 €



Einführungspreis für Carchelo „C“!
Zum Kennenlernen:
2009 Carchelo ‚C‘ im April statt
8,75 € nur **7,50 € !!**

Leicht, hocharomatisch & fein...

... so läßt sich der **2008 Riesling Kabinett trocken** ‚Alte Reben‘ vom **Weingut Staffelter Hof** in **Kröv an der Mosel** beschreiben. **Jan Klein** hat hoch im ‚Paradies‘ bis zu 100jährige Rieslingreben im Steilhang stehen, aus denen er diesen wunderbaren Wein gekeltert hat! Jetzt ist er schön entwickelt und zeigt ein Riesens-Aromenspektrum von frischen Blüten bis zu reifem Pfirsich. Das Schöne: mit 11,5 % zählt der Wein zu den alkoholischen Leichtgewichten. Ein herrlicher Wein zu Salaten und Fisch - und um den Frühling zu begrüßen!

2008 Riesling Kabinett trocken
‚Alte Reben‘ 9,00 €



NEU bei Wein-Kern:

COSTA DI BUSSIA - TENUTA ARNULFO Barolo

Luigi Arnulfo kaufte 1874 die Weinberge und baute das Weingut auf. **Costa di Bussia** liegt in der Cru-Lage Bussia in der **Barolo**-Gemeinde **Monforte d'Alba**. Inzwischen gehört das Gut dem umtriebigen **Paolo Sartirano**. Allerdings verweist der Namenszusatz noch auf den Gründer. Zu Costa di Bussia gehören heute 15 ha Weinberge, die sich unmittelbar am Weingut befinden. Sie liegen auf einem qualitativ hochwertigen Südhang; die einzelnen Parzellen tragen Namen, die auf die kleinbäuerliche Mischkultur früherer Zeiten hinweisen, sie heißen 'Campo del Gatto' (Katzenfeld) oder 'Campo dei Buoi' (Kuhfeld).

Auf Costa di Bussia wird ausschließlich **eigenes Lesegut** verwendet, alle Trauben sind aus den eigenen Weinbergen. Wenngleich Haus und Keller in den letzten Jahren von Grund auf modernisiert wurden, ist das Gut dennoch ein bodenständiger, traditioneller Betrieb geblieben.

Die Weine von Costa Bussia sind wunderbare klassische Piemonteser. Der **Barbera** hat schöne frische Aromen von kleinen roten Beeren und einen animierenden Trinkfluß. Das ist ein Wein, der seine Heimat zeigt und wirklich Freude macht! Im Barolo kommt der **Nebbiolo** wunderbar zum Ausdruck. Der Wein ist fein in seiner Struktur, mit zarter Säure, apartem Tannin, und die elegante Frucht ist von reifen roten Beeren geprägt. Der Barolo 'Costa di Bussia' ist kraftvoll, dennoch aber ein feingliedriger Wein mit viel Finesse! Natürlich ist er ein guter Begleiter kräftiger Braten, er schmeckt gut zum Lammkarrée, aber auch mit kräftigen Käsen läßt er sich gut vergesellschaften.

2008 Barbera d'Alba

9,50 €

2005 Barolo 'Costa di Bussia'

29,50 €



Beschwingt und voller Finesse...

... ist die Beschreibung dieses großartigen **Rheingauer Riesling-Sektes!** Peter Barth, Verwalter des **Domänenweingutes Schloss Schönborn im Rheingau**, verfügt über einen stolzen Besitz im berühmten **Erbacher Marcobrunn**. Im Jahr **2007** ist eine Partie daraus in Traditioneller Flaschengärung (Champagnermethode) versektet worden: ein toller Brut-Sekt mit schönem Körper, der reichen, üppigen Frucht des Marcobrunn, saftig, mit **wunderbarer Perlage** - nicht nur, aber auch an Festtagen ein **herrlicher Genuß!!!** Ideal als Apéritif, aber auch als Begleiter eines ganzen Menüs, wenn es im Hauptgang Fisch oder Geflügel gibt!

Natürlich gibt es Gelegenheiten, wo man einfach mal ein Glas Sekt aus purer Lust genießen möchte, der dann nicht so exquisit sein muß. Auch dem trägt Peter Barth Rechnung mit einem wunderbaren Sekt für alle Tage und alle Feste: sein **„Schloss Schönborn“ Riesling Brut** ist ein wunderbar frischer, lebendiger **Riesling**-Sekt mit saftiger, geradliniger Riesling-Frucht. Er hat schöne Noten von grünen Äpfeln und ein frisches, lebendiges Mousseux - und einen äußerst attraktiven Preis!

o.Jg. „Schloss Schönborn“ Riesling Brut 7,95 €
2007 Erbacher Marcobrunn Riesling Brut 16,30 €



Willkommen zu unseren Weinproben im April!

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

01. April:

Domaine Saumaize-Michelin, Mâconnais - Burgund

Die **Domaine Saumaize-Michelin** ist eines der Spitzengüter im Mâconnais! **Christine & Roger Saumaize** erzeugen hervorragende **Mâcon, Saint-Véran und Pouilly-Fuissé**, die international große Beachtung finden. Wir stellen Ihnen heute alle 3 Appellationen vor.

Domaine du Mayol, Luberon

Am Luberon trifft sich die Komplexität der Rhône mit dem Charme der Provence - so sind auch die Weine der **Domaine du Mayol von Bernard Viguier!** **Grenache und Syrah** ergeben herzhaft-fruchtige **Rote** (denken Sie an's Osterlamm!) und frische **Rosés**.

EXTRA: Käse

Ich bringe aus dem Elsaß meinen Lieblings-**Munster** mit sowie tollen **Käse aus Burgund** - die Sie **heute auch kosten und kaufen können!**

15. April:

Weingut Graf Hoensbroech, Baden

Kosten Sie die saftigen badischen Hoensbroech-Weine, insbesondere **Rieslinge** und **Burgundersorten**, aber auch aus **Blauem Limberger**.

Domaine Grand Bourjassot, Gigondas - Rhône

Am Fuße der kargen Dentelles de Montmirail erzeugt die **Familie Varenne** erstklassige **Rotweine**, wie den **Gigondas** (den tollen 2007er müssen Sie kosten!) und **Sablet** - elegante Weine, wie man sie von der Rhône nicht unbedingt erwartet!

Hinweis: Weingut Holzapfel, Wachau (für heute angekündigt) kommt im Juni.

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

**Alle Weinproben-Termine auf:
www.Wein-Kern.de**

Wolfgang Kern

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

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

Zum Frühlingsbeginn: Leichter Klassiker aus dem Markgräflerland



Das **Schlossgut Ebringen** liegt im **Markgräflerland**, dem südlichsten Teil Badens. Hier, am Fuße des Schönbergs, einem Schwarzwaldausläufer, lenkt **Andreas Engelmann** die Geschicke des Weingutes. Bei der Weißweinbereitung ist sein oberstes Ziel Reintönigkeit, Frische und feine Sortenfrucht. Außerdem versucht er, den Alkoholgehalt dezent zu halten. Gerade als Leichtwein ist der **Gutedel** ideal. Das ist die klassische Sorte des Markgräflerlandes (in der Schweiz gibt es sie auch, dort heißt sie Chasselas). Der Gutedel hat eine frische, aber sehr angenehme Säure und eine angenehm florale Frucht. Das Bukett erinnert an frische Frühlingsblüten. Genießen Sie den Gutedel zum abendlichen Butterbrot, zu Salaten und Süßwasserfischen, oder einfach solo an den ersten Frühlingsabenden!

Andreas bietet Ihnen zum Frühjahr seinen **2008 Gutedel trocken** zu einer Sonderkondition an: beim Kauf von 12 Flaschen wird die 12. nicht berechnet!

2008 Gutedel trocken 5,90 €

Im April zur Sonderkondition:

-gilt bis Ende April-

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

**MEHR ANGEBOTE AUF
WWW.WEIN-KERN.DE !!**

Nero d'Avola aus Sizilien

Palazzo Malgara wird von italienischen Önologen betrieben, die zeigen wollen, daß auf **Sizilien** landestypische Weine zu vernünftigen Preisen zu erzeugen sind. Dieser herrliche **Nero d'Avola** ist ein perfektes Beispiel aus **der** Rotweintraupe Siziliens dafür! Im Körper mittelschwer, hat der Wein eine schöne Struktur, ist dezent in Säure und Tannin und hat eine wunderbare Frucht mit Noten von dunklen Beeren - ein schöner Wein für alle Tage!

2007 Nero d'Avola 6,40 Euro

Im April zur Sonderkondition:

-gilt bis Ende April oder solange Vorrat!-

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

