

Sie lesen in diesem Wein-Brief:

Sonderprobe



Saar-Weine



Neues



2009



Hochwertiges



WILLKOMMEN zu unseren WEINPROBEN im MAI

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

6. Mai:

Weingut Staffelter Hof, Kröv / Mittelmosel

Domänenweingut Schloss Schönborn, Hattenheim / Rheingau

Weingut Dürnberg, Falkenstein / Weinviertel

Kosten Sie mit **Jan Klein** (Staffelter Hof) seine tollen **Rieslinge** aus den Steillagen um Kröv; **Peter Barth** (Schönborn) erklärt Ihnen anhand seiner **Rieslinge** die kostbaren Lagen entlang des Rheins, und **Dr. Georg Klein** (Dürnberg) hat außer **Grünem Veltliner, Burgundern & Co spannende Neuheiten** im Gepäck.

20. Mai:

Weingut Franzen, Bremm / Terrassenmosel

Sekt- und Weingut Winterling, Niederkirchen / Pfalz

Uli Franzen präsentiert seine herrlichen **Rieslinge** aus den steilsten Weinbergen Europas und mehr; mit **Martin Winterling** probieren Sie erstklassige **Sekte** und pfälzer **Weine** - von beiden Gütern kosten wir jedenfalls auch 2009er

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

11. Mai SONDERPROBE: Niepoort, Porto / Duoro

Lesen Sie dazu bitte den Artikel über die Niepoort-Weine rückseitig! Veränderte Uhrzeit, 10 Euro Teilnahmegebühr (wird bei Kauf erstattet).

**Alle Weinproben-Termine
auf www.wein-kern.de !!**

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



NEU bei Wein-Kern: Bodegas FRONTAURA Villabuena del Puente / Toro

Die Referenz für das Anbaugebiet Toro - nicht gerade ein bescheidener Anspruch, dennoch ist es das Ziel der relativ jungen Bodega Frontaura, deren kompletter Name Bodegas del Palacio de los Frontaura y Victoria lautet! Im geschützten Hügelland am Ufer des Guareña liegen Weingut und Einzellage Pago de Valdelacasa. Rund 180 ha Rebland gehören zur Bodega, wovon derzeit gut 100 bepflanzt sind. Eine spanische Immobiliengruppe übernahm den Palast Frontaura y Victoria in Toro - er stammt aus dem Jahr 1574 - mitsamt dem dazugehörigen Weinbergsbesitz Mitte der 90er Jahre. Das Unternehmensziel ist klar definiert - siehe oben! Dafür ist der Bodega allerdings auch keine Anstrengung zuviel. Auch der alte Palast wird vorsichtig restauriert und soll später für repräsentative Zwecke genutzt werden. Die Geschäfte leitet **Camino Pardo**, deren Familie der Landwirtschaft entstammt. Für die Arbeit in Weinberg und -keller hat sie sich bestens ausgebildete und anerkannte Fachleute ins Boot geholt.

Die Weinberge liegen auf einer Höhe von etwa 650 m. Das Klima ist kontinental mit heißen Tagen und kühlen Nächten; die Gegend weist die geringsten Niederschläge Spaniens auf. Eine moderne Tröpfchenbewässerungsanlage ermöglicht eine Grundversorgung der Reben in extremen Zeiten.

Der kostbare Weinbergsboden besteht hier aus steinigem Flußgeschiebe, Ton und kalkhaltigem Gestein (Braunerde). In den Weinbergen steht für die Rotweine ausschließlich die Rebsorte Tinta de Toro, die eine Varietät des Tempranillo ist und hier als autochthon angesehen wird. Frontaura verfügt zum Glück über teils uralte Reben - sie geben einen geringeren Ertrag, aber besonders komplexe Weine von großer Feinheit. Selbstredend werden die Erträge gering gehalten; rund 30 hl/ha sind Betriebsdurchschnitt. **José A. Seco**, der für die Weinberge verantwortlich ist, läßt seine Mannschaft grundsätzlich von Hand ernten; gesundes Lesegut im optimalen Reifezustand ist das Ziel.

Die Kellerei - in einem avantgardistischen Projekt des angesehenen spanischen Architekten Carlos Ferrater untergebracht - ist auf drei Ebenen angelegt. Damit kann die Weinbereitung der Schwerkraft folgen und jegliches Pumpen vermieden werden. Im Keller zeichnet der Önologe **Don Juan Martín-Hinojal** verantwortlich.

Seit Jahren schon, bereits vor der ersten eigenen Ernte, arbeitet die Bodega mit ausgewählten Böttchern zusammen, die die Fässer für den Ausbau herstellen. Überwiegend wird französisches Allierholz verarbeitet. Absolut perfektes Lesegut und Präzision in Ausbau und Reifung ermöglichen die Produktion von eleganten Weinen mit feinem, elegantem Tannin und sehr angenehmer, klarer Fruchtstruktur. Zur bestechenden Frische aller Weine gesellen sich Fruchtnoten mit Anklängen von reifen Kirschen und vor allem Brombeeren, dazu zarte Noten von Zedernholz.

Der erste Jahrgang der heutigen Besitzer war 2004. Die lange Zeit der Vorbereitung war klug und hat sich bezahlt gemacht, denn gleich der erste Wein war von großer Klasse! Nun, 2004 war auch ein sehr gutes Weinjahr, und Frontaura hat es voll genutzt, wie die großartige Crianza zeigt, die noch verfügbar ist. Feine Textur, dicht verwobene Aromen mit dunklen Kopfnoten, reife Säure und elegantes Tannin - ein großer Rotwein! Etwas leichter, in der Aromatik mehr kleine rote Früchte, ebenfalls bestechend präzise und fein, der 2006er Valdelacasa. Nachhaltig und seidig, ist er ein wunderbarer Genuß! Auch der „Einstiegswein“, Vega Murillo aus dem in Toro ebenfalls ausgezeichneten Jahrgang 2008, ist toll: frische rote Frucht, lebendig, ein bißchen jung, aber überaus animierend und wohlschmeckend! Alles in allem: eine wunderbare Palette großartiger Weine!

- | | |
|------------------------------------|--|
| 2008 Vega Murillo | 9,80 € |
| 2006 Dominio de Valdelacasa | 18,50 € |
| 2004 Frontaura Crianza | 29,80 € (wird in der 3er Holzkiste geliefert) |





Das Weingut thront über seinen Reben (Foto: Schloss Saarstein)

Weingut SCHLOSS SAARSTEIN Serrig / Saar

Die Weinberge liegen arrondiert unterhalb des Schlosses und tragen den Lagenamen „Serriger Schloss Saarsteiner“. Die Lage ist im Alleinbesitz von **Christian Ebert**, der das Weingut zusammen mit seiner Frau **Andrea** führt. Eichenwälder schützen die Reben in ihren **steilen Schieferlagen** vor kalten Winden, und sie profitieren von der Sonnenreflektion der Saar.

Klar ist, daß in dieser tollen Lage nur **Riesling** angepflanzt ist. Die großartige trockene Riesling Spätlese entstammt einer wurzelechten Anlage aus dem Jahre 1943!!

Christian Ebert erzeugt trockene Weine mit ausdrucksstarkem Charakter. Seine Rieslinge zeigen eine wunderbar klare, deutliche Frucht, verspielt im leichteren Bereich, kraftvoll die Spätlese. **2008** war für Ebert ein **sehr guter Jahrgang**: die Trauben waren gesund und profitierten von einer zwar relativ kühlen, dafür aber langen Vegetationsperiode. Und dann kam ein langanhaltender **goldener Oktober**, wie er im Buche steht, der die Beeren goldgelb ausreifen ließ! Jetzt werden die 2008er trinkreif und machen viel Freude. Außerdem sind sie dank der nördlichen Lage erfreulich dezent im Alkohol! Ein Klassiker ist der typisch-frische Kabinett, ein „Bonbon“ die kostbare, mit üppigen Aromen ausgestattete Spätlese! Jedoch sind auch die beiden Qualitätsweine nicht zu verachten. **In jedem Falle gilt: die Saarsteiner Rieslinge sind ein Muß für den echten Saar-Wein-Fan!**

2008 Saarstein Riesling trocken	1 Liter	7,50
2008 Schloss Saarstein Riesling trocken		7,50
2008 Schloss Saarstein Riesling Kabinett trocken		9,50
2008 Schloss Saarstein Riesling Spätlese trocken		13,50





KARL HOLZAPFEL - Prandtauerhof in der Wachau: die ersten 2009er sind da!

Karl Holzapfel hat 2009 in der Wachau großartige Weine geerntet - leider bei bescheidener Menge. Nach eher kalten Wintermonaten begann die Vegetation relativ spät. Ein sehr sonniger, warmer April ließ den Rückstand allerdings schnell aufholen und es kam zu einem sehr frühen Austrieb der Reben. So fand auch eine zeitige Rebbüte zwischen Ende Mai und dem 10. Juni statt. Große Niederschläge in der 2. Junihälfte führten zu einem Donauhochwasser. Im Juli gab es schwere Gewitter. Eine Schönwetterperiode im Herbst läßt die Trauben perfekt ausreifen. Es gibt Lesegut mit wunderbarer phenolischer Reife. Karl keltert daraus Weine mit guter Konzentration und bestem Potential, allerdings mit geringer Erntemenge, da es während der Blüte starke Verrieselungsschäden gegeben hat.

Holzapfels 2009er **Grüne Veltliner** sind wunderschön! Die leichte **Steinfeder** hat das feine Wachauer „Pfefferl“, es ist ja der Leichtwein der Wachau, aber trotz gerigem Alkohol hat die Steinfeder eine schöne Würze. Das **Federspiel Zehenthof** besticht mit überschwenglicher Frucht nach reifen gelben Früchten, aber auch Noten von Steinobst, und das **Federspiel** aus der **Achleiten** zeigt die typische Mineralik dieser großartigen Lage. Ein fröhlicher Gruß an den Sommer ist der beliebte **PINK!**, ein knackiger, lebendiger Rosé aus der Rebsorte **Zweigelt!**

Ein Hinweis noch: die Smaragd-Weine folgen im Herbst, und von den meisten Weinen gibt es auch noch Bestände aus den Vorjahren. Informationen darüber entnehmen Sie bitte der Weinliste auf www.wein-kern.de.

2009 Grüner Veltliner Steinfeder	7,75 €
2009 Grüner Veltliner Federspiel Zehenthof	9,40 €
2009 Grüner Veltliner Federspiel Ried Achleiten	9,90 €

2009 PINK! Zweigelt Rosé **7,75 €**





NIEPOORT Vila Nova de Gaia / Douro

Wenn man heute über das kleine, aber feine Portweinhaus **Niepoort** spricht, denkt man sofort an **Dirk van der Niepoort**. Nach Lehr- und Studienjahren in vielen Teilen der Welt übernahm er 1987 als fünfte Generation das alte Traditionshaus und brachte seine unterwegs gewonnenen Erfahrungen und Eindrücke ein. Daß das dem Haus gut getan hat, beweist die Tatsache, daß er heute als einer der **innovativsten und unkonventionellsten, aber auch erfolgreichsten Weinmacher Portugals gilt!** Nur wenige beherrschen das Zusammenspiel von Tradition und Moderne wie Dirk.

Wenn man früher über Niepoort sprach, dachte man vorrangig an den hervorragenden Niepoort-**Portwein**. Kaum ein anderer Erzeuger im Douro bietet seit vielen Jahren eine solch umfassende Produktpalette an unterschiedlichen Qualitäten. Dirk van der Niepoort hat bestehende Traditionen aufgegriffen und um neue Ideen bereichert. So gehört heute das Thema Late Bottled Vintage (= LBV) zu den Aushängeschildern der Kellerei. LBV wird wie der Vintage zu 100 % aus einem Jahrgang gekeltert, reift aber viel länger im Eichenholz als dieser. Er wird abgefüllt, wenn er trinkreif ist, während der Vintage viele Jahre der Flaschenreife benötigt, um sein Optimum zu erreichen. Mit den großartigen, vielgelobten Vintage-Jahrgängen der jüngeren Vergangenheit gelang es Niepoort endgültig, sich seinen Platz unter den Top-Portwein-Erzeugern zu sichern.

Dirk van der Niepoort hat dem traditionsreichen Portweinhaus eine neue Produktlinie hinzugefügt: seit einigen Jahren keltert er aus den Trauben seiner Weinberge im Douro-Tal neben Portweinen auch großartige **Weiß- und Rotweine**. Aus seinen steilen Weinbergen im Douro-Tal bereitet er aus traditionellen, autochthonen Rebsorten klasse Weine, die viel Beachtung finden! Die Weinberge liegen auf Höhen zwischen 80 und 800 m, sodaß durch die unterschiedliche Klimatik auch sehr unterschiedliche Weine entstehen.

Im aktuell erschienenen **PORTUGAL SPECIAL** der Zeitschrift „Der Feinschmecker“ gibt es unter **Portugal Weintipps** die **FAVORITEN-PARADE**: unter den Top-Ten von Redakteur Stephen Reinhardt befinden sich **3 Niepoort-Weine!** Ausschnitte der Bewertungen finden Sie bei den Weinen. Auch im aktuellen **VINUM** gabte es einen Port-/Douro-Artikel: „Umbruch am Douro - Neuer Wein in alten Schläuchen“. Auch hier Top-Bewertungen für Niepoort - siehe bei den Weinen.

Die Portweine

Niepoort Dry White *	12,80 €
Niepoort White 10 Years Old *	36,00 €
Niepoort Tawny *	12,80 €
2005 Niepoort Late Bottled Vintage *	19,50 €
2005 Niepoort Late Bottled Vintage	0,375 11,50 €
2007 Niepoort Vintage	75,00 €
2007 Niepoort Vintage	0,375 42,50 €
2005 Niepoort Vintage *	75,00 €
2007 Niepoort PISCA Single Quinta Vintage *	75,00 €
2007 Niepoort PISCA Single Quinta Vintage	0,375 42,50 €

* Diese Portweine stehen in der Niepoort-Sonderprobe zum Kosten bereit

2005 und 2007 sind als „exzellent“ eingestufte Portweinjahrgänge, ebenso großartig für die Weine aus dem Douro-Tal!



Die Rotweine

2007 Fabelhaft Tinto

9,90 €

Wilhelm Buschs Rabe Huckebein und sein fatales Ende werden auf dem Etikett geschildert. „Fabelhaft“ ist der klassische Douro-Wein: tiefe Frucht, lebhaft Säure, reife Tannine, Ausgewogenheit

EXTRA zur FUSSBALL-WELTMEISTERSCHAFT: für kurze Zeit gibt es den Fabelhaft als UBUNTU - der Wein mit dem limitierten Sonderetikett zur WM! Solange der Vorrat reicht, gibt es FABELHAFT als UBUNTU (natürlich ohne Aufpreis!!) - greifen Sie also zu!

2007 Vertente Tinto

19,50 €

Der mineralische Wein zeigt insbesondere Frische, Fülle und Eleganz

2007 Redoma Tinto

34,50 €

Großer Douro-Lagerwein, vor allem aus alten Reben der Sorten Tinta Amarela, Tinta Roriz und Touriga Franca

PORTUGAL SPECIAL: „...ist schon immer mein Lieblingswein dieses Winzers....So gut wie der aktuelle 2007er aber war dieser Blend aus überwiegend in höher gelegenen Nordlagen gemischt gewachsenen Sorten wie Tinta Amarela, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão und vielen anderen selten. Er ist würzig und konzentriert, dabei zugleich von bestechender Eleganz und seidiger Frische...Ein wahrhaft großer Douro-Wein!“
VINUM: „Hochkonzentrierter Wein mit verschwenderischer Fülle an dunklen Früchten, Gewürz, Tabak und Schokolade. Auch im Gaumen enorme Fruchtfülle, leichte Extrakt-süße, aber keine Überreife, und viel weiches, reifes Tannin.. Ohne Frage ein massives Douro-Gewächs, daß sich aber dank der präsenten, reifen Säure doch auch bekömmlich zeigt.“ 17,5/20

2007 Batuta Tinto

65,00 €

2005 Batuta Tinto (stark limitiert)

67,00 €

Wird nur in ganz großen Jahrgängen aus 70- bis über 100jährigen Reben gekeltert: Kraft und Eleganz

2007 Charme Tinto

65,00 €

Elegant mit seidenweichem Tannin, ist Charme der Burgunder unter Niepoorts Roten. Traditionelle Herstellung

PORTUGAL SPECIAL: „Das rote Pendant zur (weißen) Redoma Reserva: Der komplett auf den Stielen vergorene „Charme“ ist von einer Fruchtfinesse, seidigen Transparenz und filigranen Eleganz, wie sie für die Weine von der Côte d’Or typisch ist. Wundervolles Bouquet, tief, reif und weitgefächert in den Aromen. Vornehm dicht und traumhaft balanciert am Gaumen, tief und ausdrucksvoll, mit noch etwas rauchigem Finish vom Holz, aber für seine Jugend schon erstaunlich charmant.“

VINUM: „Wie bei der Portwein-Produktion wurden die Trauben für diesen Wein mit den Stielen in Lagars mit Füßen getreten. Wer aber demzufolge einen massiven Wein erwartet, irrt. Aromen von roten und dunklen Beeren, vor allem Kirschen, dazu Noten von Leder, Veilchen, Minze, Efeu und Unterholz. Auch Anflug von Rauch und Würze. Präzises, aber perfekt dosiertes Holz. Im Gaumen sehr ausgewogen, samtiges, feinkörniges Tannin, frische Säure, toller Wein.“ 18/20 (Bestnote)





Die Weißweine

2009 Redoma Branco 18,00 €

Weinberge in 400 bis 800 m Höhe, alle Reben über 60, manche über 100 Jahre alt; würzig und komplex

VINUM: (für den 2008er) „In diesem überaus geradlinigen Wein geben die Rebsorten Rabigato und Codega den Ton an. Der Wein wurde in Barrique mit Naturhefen, aber ohne Säureabbau vergoren. Aromen von Zitrusfrüchten, aber auch frische Kräuter und mineralische Noten. Im Gaumen sehr frisch, kernig und trinkig. Geradliniger und doch subtiler Wein.“ 16/20

2008 Redoma Branco Reserva 33,50 €

Mindestens 80jährige Reben ergeben einen komplexen, dichten und mineralischen Wein

PORTUGAL SPECIAL: „Ein verblüffender, überragender Weißwein! Feinheit und Eleganz, edle Mirabellenfrucht sowie ein mineralischer Säurenerv zeichnen diese Reserva aus, die in ihrer Ausprägung und Qualität einem Montrachet Grand Cru nahe kommt.“

VINUM: „Dieser Wein hat die Klasse, Finesse und Vielschichtigkeit eines guten Burgunders. Helles, klares Gelb. Aromen von reifen Zitrusfrüchten und Pfirsich, aber auch Noten von Stein, Rauch, frischen Kräutern. Im Gaumen glasklar strukturiert, tänzerische Finesse. Das schönste ist aber die saftige, präzise Säure, die diesen Wein trägt.“ 17/20 (besten Weißwein im Guide)

Ich lade Sie ein zur NIEPOORT-SONDERPROBE am Dienstag, 11. Mai, zwischen 17.30 und 20 Uhr:

Sie können das superspannende Programm dieses großartigen portugiesischen Weingutes kosten: alle Weiß- und Rotweine sowie die markierten Portweine! Ich bitte Sie für diese Probe um telefonische Anmeldung. Die Teilnahmegebühr beträgt 10 Euro (wird bei einem Kauf ab 120 Euro erstattet).