

Die Weinproben

Rund um's Jahr haben Sie Gelegenheit, bei mir Weine zu verkosten, und zwar in jeder Woche an drei Tagen. Die Weinproben haben immer festgelegte Themen. Die Verkostungszeiten sind:

DONNERSTAGs 14 - 20 Uhr

(späteste Ankunft 20 Uhr, dann können Sie bis spätestens 21 Uhr verkosten),

FREITAGs 14 - 19 Uhr (Verkostung bis spätestens 19.30 Uhr), SAMSTAGs 10 - 13 Uhr.

Bei den GRAU UNTERLEGTEN Weinproben sind am **DONNERSTAG** die Winzer **PERSÖNLICH** für Sie anwesend!

Die Weinproben sind kostenlos, eine Anmeldung ist nicht notwendig.

Informationen über Weingüter und Weine finden Sie in meiner **Online-Weinliste** auf www.wein-kern.de - entsprechende **Seitenangaben** stehen blau markiert bei den jeweiligen Probenchemen.

Die TERMINE & bereits feststehenden THEMEN:

	2018
	<i>Bei den beliebten Vergleichsproben lassen sich gut die Unterschiede der Herkünfte, die Terroirs, und die Handschriften der unterschiedlichen Winzer erschmecken.</i>
12. - 14. Juli	<p>Genuß und Trinkspaß in Rosé : Wein + Crémant aus Deutschland, Frankreich und Katalonien ROSÉ - kaum ein Wein steht so für den Sommer und den Genuß auf der Terrasse oder am See beim Picknick, für unkomplizierten Trinkspaß und pures Vergnügen wie der Rosé ! Fruchtig, leicht, trinkig und erfrischend kann er sein, total unkompliziert und doch eine Persönlichkeit. Aber auch die Charakterstarken gibt es, die große Weine sind, wie es sie auch in den beiden anderen Farben gibt. Heute nehmen die guten Winzer die Disziplin ROSÉ auf jeden Fall sehr ernst und keltern ihn mit großer Aufmerksamkeit (vor einigen Dekaden mag es teilweise anders gewesen sein). Meine Verkostung in dieser Woche will Ihnen das beweisen. Und Ihnen natürlich Lust auf diese schönen Weine machen, die nicht nur mit vielen Speisen unkompliziert zu vergesellschaften sind - Salate, leichte Vorspeisen, Fische vom Grill und aus der Pfanne, mediterrane Gemüsegerichte -, sondern zu manchen Gerichten gar die erste Wahl sind, denken Sie nur an Schalentiere ! Da paßt Rosé nicht nur der Farbe wegen perfekt, sondern auch wegen der sich ergänzenden Aromatik. Denken Sie bitte daran, daß auch Rosés sich in größeren Gläsern besser entfalten können. Und daß sie oftmals durch ein, zwei Jahre Flaschereife erheblich gewinnen können ! Wettermäßig können wir die kleine "Sommerdelle" ertragen, denn der Sommer kommt ja am Donnerstag zurück, passend zur Weinprobe</p> <p>Genuß und Trinkspaß in Rosé : Wein + Crémant aus Deutschland, Frankreich und Katalonien Zu verkosten gibt es Rosés aus Deutschland von Bischel und Arndt Köbelin; da spielt der Spätburgunder die erste Geige. Dazu gesellt sich ein Rosé aus Blafränkisch - von meinem neuen Weingut aus der badischen Ortenau : Holger Dütsch. Leider ist der Text für die Weinliste noch nicht fertig, aber die ersten Informationen über Dütsch finden Sie doch schon in der Online-Weinliste auf Seite 11. Weiter geht es mit Südfrankreich und Katalonien. Würzge, fruchtige, verspielte, nachhaltige, kräftige und leichte Weine gilt es zu kosten. Gekeltert werden sie aus Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault, Mourvèdre.... Von den Gütern *Ivinyeta, Calmel & Joseph, Château Vessière, Mayol, Grand Bourjassot, Clos du Caillou und Boudau, also aus Katalonien, den Costières de Nîmes, von der Südlichen Rhône, dem Luberon, dem Roussillon und dem Languedoc. Es gibt auch Crémants in der Sommerfarbe Rosé : aus Baden, der Pfalz und dem Limoux, jener Gegend bei Caracassonne, wo Mönche zum ersten Mal beobachteten, wie es zur zweiten Gärung kommt und sie nachmachen : der Sekt war geboren ! In dieser Woche kosten Sie ihn eben in Rosé. Also, entdecken Sie Ihren Lieblingswein für diesen Sommer ! Über die Weingüter lesen Sie bitte in meiner Online-Weinliste nach, die Aufstellung der zu verkostenden Weine finden Sie unten auf Seite 3. Infos über die Weinproben und mehr bitte per Klick: Weinprobe.</p> <p>Sie sind wie immer herzlich eingeladen!</p>

Fortsetzung 

Wolfgang Kern
Weinhändler

WEIN-KERN

Weinhandel

	<p>Übrigens erreichte mich gerade diese Nachricht vom katalanischen Weingut *Ivinyeta :</p> <p>Best Catalan Cellar 2018 The Catalan Association of Sommeliers has selected us as the Best Catalan Cellar 2018, by vote of more than 600 sommeliers. The award was given during the Night of Sommeliers.</p> <p>Herzlichen Glückwunsch nach Mollet de Peralada !</p>
19. - 21. Juli	Vergleichsprobe Weiß- und Grauburgunder I: Bischel, Lisa Bunn, Gabelmann, Jülg, Mittnacht Frères
26. - 28. Juli	Vergleichsprobe Weiß- und Grauburgunder II: Köbelin, Kalkbödele, Schlossgut Ebringen, Dautel, Bürgerspital, Schloss Sommerhausen, Winkler-Hermaden
02. - 04. August	Winkler-Hermaden Steiermark-Vulkanland + NEU !!! Holger Dütsch Baden-Ortenau
09. - 11. August	Vergleichsprobe Chardonnay: Schlossgut Ebringen, Bischel, Jülg, Birgit Eichinger, Winkler-Hermaden, Oudin, Les Champs de l'Abbaye, Saumaize-Michelin
16. - 18. August	Vergleichsprobe Riesling I - die leichten, sommerlichen Rieslinge: fast alle deutschen Güter + Mittnacht Frères
23. - 25. August	Vergleichsprobe Silvaner, Muskateller, Gewürztraminer: Schloss Sommerhausen, Bürgerspital, Bischel, Lisa Bunn, Dütsch, Jülg, Köbelin, Proidl, Stadlmann, Winkler-Hermaden, Mittnacht Frères
30. Aug. - 1. Sept.	Nordburgund: Chablis (Oudin) + Grand Auxerrois (des Remparts)
06. - 08. September	shelter winery Breisgau / Baden + Schloss Sommerhausen Franken
13. - 15. September	Neue Weine / Jahrgänge: Franzen, Lisa Bunn, Jülg, Mittnacht Frères, Caravaglio u. a.
20. - 22. September	Vergleichsprobe Spätburgunder/Pinot Noir I - die Basisweine und Mittelklasse: aus vielen deutschen Anbaugebieten und Burgund
27. - 29. September	Vergleichsprobe Riesling II - die guten und großen Lagenweine: viele deutsche + österreichische Güter + Mittnacht Frères

Gerne erhalten Sie die Probeneinladungen und Infos per Mail.
Falls Sie nicht im Verteiler sind, schicken Sie mir einfach ein Mail mit dem Betreff "Weinproben"!

Wolfgang Kern
Weinhändler

Walkmühlenstraße 16 : D - 52074 Aachen
Telefon +49 (0)241 - 955 9110 : wein@wein-kern.de : www.wein-kern.de

WEINPROBE 12. - 14. JULI 2018

ROSÉWEINE AUS DEUTSCHLAND

- | | | |
|---|---|------|
| ▣ | 2017 Rosé trocken
<i>Bischel, Appenheim / Rheinhessen</i> | 6,90 |
| ▣ | 2016 Rosé
<i>Holger Dütsch, Neuweier / Baden-Ortenau</i> | 7,50 |
| ▣ | 2017 Spätburgunder Rosé Kabinett trocken
<i>Arndt Köbelin, Eichstetten / Baden-Kaiserstuhl</i> | 8,00 |

ROSÉWEINE AUS FRANKREICH UND KATALONIEN

- | | | |
|---|--|-------|
| ▣ | 2016 Heus Rosat*
<i>*lavinyeta, Mollet de Peralada / Katalonien</i> | 7,90 |
| ▣ | 2015 'Villa Blanche' Grenache Rosé
<i>Carmel & Joseph, Montirat / Languedoc</i> | 7,50 |
| ▣ | 2017 Château Vessière Rosé
<i>Château Vessière, Saint-Gilles / Costières de Nîmes</i> | 8,90 |
| ▣ | 2016 Luberon Rosé 'Volupté'
<i>Mayol, Apt / Luberon</i> | 8,50 |
| ▣ | 2016 Luberon Rosé 'Baccarah'
<i>Mayol, Apt / Luberon</i> | 8,50 |
| ▣ | 2014 Gigondas Rosé
<i>Grand Bourjassot, Gigondas / Südliche Rhône</i> | 12,50 |
| ▣ | 2017 'Le Caillou' Côtes du Rhône Rosé
<i>Clos du Caillou, Courthézon / Châteauneuf-du-Pape</i> | 11,50 |
| ▣ | 2017 'Bouquet des Garrigues' Côtes du Rhône Rosé
<i>Clos du Caillou, Courthézon / Châteauneuf-du-Pape</i> | 15,70 |
| ▣ | 2017 'Le Clos' Rosé Côtes du Roussillon
<i>Boudau, Rivesaltes / Roussillon</i> | 9,30 |

ROSÉ-SEKT UND -CRÉMANT

- | | | |
|---|--|-------|
| v | 2014 Rosé Brut
<i>Jülg, Schweigen / Südpfalz</i> | 11,50 |
| v | 2015 Pinot Noir Rosé Crémant Brut
<i>Schlossgut Ebringen, Ebringen / Südbaden-Markgräflerland</i> | 13,00 |
| v | Crémant de Limoux Brut 'La Rose N° 7'
<i>J. Laurens, La Digne d'Aval / Limoux</i> | 14,00 |



Sie verkosten bei WEIN-KERN aus dem
VINUM Glas Riesling Grand Cru.

Wolfgang Kern
Weinhändler