

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 Probenthemen.


Die TERMINE & bereits feststehenden THEMEN:

	2018
22. - 24. März	<p>Der neue Jahrgang von Les Champs de l'Abbaye Burgund - Côte Chalonnaise + Côte de Beaune Im September letzten Jahres habe ich mit Alain Hasard seinen damals abgefüllten Jahrgang 2016 verkostet, inzwischen sind die Weine eingetroffen. Sicherlich sind sie immer noch jung, aber die eher kräftigen Weine von der Côte Chalonnaise machen auch in ihrer Jugend schon Freude (und nicht nur die). Der 2016er Jahrgang zeichnet sich durch Rasse, einen geradlinigen, mineralischen Ausdruck und - insbesondere bei den Rotweinen, allesamt Pinot Noirs - eine besonders feine und animierende Frucht aus. Die Weißweine - aus Chardonnay gekeltert - sind natürlich voll, aber auch von betörender Eleganz. Allgemein ist 2016 ein sehr guter Jahrgang. Und anders als an Côte de Nuits, Côte de Beaune und im Chablis wurde die Côte Chalonnaise von den verheerenden Unwettern des Jahres 2016 weitestgehend verschont. Deshalb konnte mir Alain auch meine gewünschte Menge verkaufen - bei der kleinen 6-ha-Domäne im Burgund keine Selbstverständlichkeit! So freue ich mich, Ihnen in dieser Woche in der Weinprobe die Weine des neuen Jahrgangs der Domaine LES CHAMPS DE L'ABBAYE, Aluze / Burgund - Côte Chalonnaise vorzustellen. Um genau zu sein, es gibt auch einen Wein von der Côte de Beaune, denn Alain hat kürzlich eine wunderbare Parzelle in Monthélie nahe Meursault ergattern können. Es sei auf jeden Fall noch erwähnt, daß die Weine von Alain, der übrigens biologisch und weitestgehend biodynamisch arbeitet, in der Relation zum burgundischen Preisniveau durchaus als erschwinglich bezeichnet werden dürfen, insbesondere bei ihrer hervorragenden Qualität! Lesen Sie alle Informationen über das Weingut in meiner Online-Weinliste auf Seite 31; die Aufstellung der zu verkostenden Weine finden Sie wieder unten auf S. 4 und einen Tip auf S. 3.</p>  <p><i>Winterlicher Rebschnitt in Alain Hasards Lage 'Le Clos des Roches'</i></p>

Wolfgang Kern
Weinhändler

WEIN-KERN

Weinhandel

	<p>Ich habe einen guten Vorschlag für Ihr Karfreitagessen in der nächsten Woche:</p> <p>Sardines au beurre de baratte Bio Sardinen in Bio-Faßbutter zum Braten 115 g-Dose 5,25 € / Dose La Compagnie Bretonne du Poisson, Saint-Guérolé / Bretagne</p> <p>Köstliche Sardinen echt Bretonischer Herkunft, vor der Bretonischen Küste von kleinen Booten gefischt, im Hafen von Concarneau angelandet. Die Sardinen werden von Hand in Dosen verpackt und diese dann mit sehr guter, leicht gesalzener Faßbutter (die beste Butter-Produktionsmöglichkeit) aufgefüllt. Nun zu Ihrem Karfreitagessen: Sardinendose in warmes Wasser legen, damit die Butter sich verflüssigt, Sardinen vorsichtig entnehmen, in der eigenen Butter ganz sanft (wichtig!) braten, dazu einen einfachen grünen Salat und kleine Kartoffeln, entweder in der Pfanne knusprig gebraten oder als Salzkartoffeln.</p> <p>Und ein Weintip dazu:</p> <p>2010 Muscadet Côtes de Grandlieu 'Signature' 10,90 € / Flasche Domaine du Haut Bourg, Bouaye / Loire: Muscadet Côtes de Grandlieu: ein sechs Jahre auf der Hefe gereifter Muscadet aus knapp 50jährigen Reben, auf Glimmerschiefer gewachsen, wunderbar komplex, total frisch, feine Frucht mit Noten von Blüten, ein Hauch Zitrus, klare Mineralität vom Boden, reife Aromen vom Leseget her - ein sehr schöner Wein und wunderbarer und auch regionaler Begleiter der Sardinen!</p> 
29. - 31. März	Festtags- und Frühlingsweine, die zum Osterfest passen <i>am Freitag entfällt die Weinprobe wegen Karfreitag</i>
05. - 07. April	Franzen Terrassenmosel + Kalkbödele Baden-Tuniberg
12. - 14. April	Neue Jahrgänge von der Rhône : Grand Bourjassot, Obrieu und Clos du Caillou und neue Crémant-Cuvée von J. Laurens Limoux
19. - 21. April	Mayol Luberon
26. - 28. April	
03. - 05. Mai	Staffelter Hof Mittelmosel + Arndt Köbelin Kaiserstuhl
11. - 12. Mai	<i>am Donnerstag entfällt die Weinprobe wegen Christi Himmelfahrt</i>
17. - 19. Mai	Die Rhône talwärts: vom Beaujolais über die nördliche zur südlichen Rhône - Gamay, Syrah, Grenache & Co
24. - 26. Mai	
01. - 02. Juni	<i>am Donnerstag entfällt die Weinprobe wegen Fronleichnam</i>
07. - 09. Juni	Bischel Rheinhessen + Schloss Saarstein Saar
14. - 16. Juni	<i>(14.-16.6. WM Eröffnung ohne D)</i>
21. - 23. Juni	<i>(21.6-23.6. WM - D am Sa abend)</i>
28. - 30. Juni	<i>(2.6. WM)</i>
05. - 07. Juli	Gabelmann Nahe + Schlossgut Ebrigen Südbaden - Markgräflerland <i>(5.7. WM spielfrei, 6. + 7.7. Viertelfinale)</i>

Wolfgang Kern
Weinhändler

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

WEIN-KERN

Weinhandel

12. - 14. Juli	<i>(12.-13.7. WM spielfrei)</i>
19. - 21. Juli	
26. - 28. Juli	
02. - 04. August	Winkler-Hermaden Steiermark-Vulkanland
09. - 11. August	
16. - 18. August	
23. - 25. August	
30. Aug. - 1. Sept.	
06. - 08. September	shelter winery Breisgau / Baden
13. - 15. September	
20. - 22. September	
27. - 29. September	

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 22. -24. MÄRZ 2018

Domaine Les Champs de l'Abbaye Aluze
Burgund: Côte Chalonnaise + Côte de Beaune

<input type="checkbox"/>	2016 Bourgogne Blanc	*	17,50
<input type="checkbox"/>	2016 Rully 'Les Cailloux'	*	24,50
<input checked="" type="checkbox"/>	2016 Bourgogne Rouge	*	15,50
<input checked="" type="checkbox"/>	2016 Bourgogne Côte Chalonnaise 'Le Clos des Roches'		17,50
<input checked="" type="checkbox"/>	2016 Mercurey 'Les Marcoeurs'		24,50
<input checked="" type="checkbox"/>	2016 Monthélie 'Les Sous Roches'	*	29,50

** = diese Weine gibt es auch noch aus dem Jahrgang 2015
zum gleichen Preis, teils in geringen Mengen.*



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

Wolfgang Kern
Weinhändler