

Wein-Brief vom 29. April 2014

Die Presse schreibt über meine Weine

Liebe Weinfreunde,

VINUM - Europas Weinmagazin hat in der aktuellen Ausgabe Mai 2014 unter anderem **Sauvignon Blanc von der Loire** und **Valpolicella** getestet. Auf den Siegertreppchen standen jeweils Weine aus dem WEIN-KERN-Sortiment. Deshalb berichte ich Ihnen von diesen Verkostungen:



"Marktschau: Sauvignon Blanc von der Loire"

**Domaine A. CAILBOURDIN, Pouilly-sur-Loire:
2012 Pouilly-Fumé 'Les Cris' (15,00 Euro)**

"Ein Pouilly-Fumé mit mineralischer Struktur, fast mutig trocken in seiner Art, dadurch stringent mit hervorragend eingebundener Säure. Die Fruchtaromen sind subtil und niemals vordergründig, langer Nachhall, fein justierte Cremigkeit am Gaumen. Sehr gelungen!"

Ein besonderes Lob, denn im Artikel wird darauf hingewiesen: "In den meisten Fällen wird dies mit Fruchtsüße bewerkstelligt, die sehr genau auf Massenkompatibilität getunt ist." Das ist nicht Alains Ding! Die Domäne finden Sie in meiner Online-Weinliste auf [Seite 48](#).



**Domaine VACHERON, Sancerre:
2013 Sancerre (18,00 Euro)**

" Würzig-herbe Stachelbeerfrucht, geradlinige, fast stahlige Struktur, die kräftige Säure dieses Demeter*-Weins ist hervorragend eingebunden, sehr trinkanimierend, nicht mit der sonst so oft anzutreffenden deutlich schmeckbaren Süße. Ungemeine Trinkfreude. Kräftig, ohne rustikal zu werden."

*Die Beschreibung paßt sehr gut; ich finde jedoch, daß die Frucht noch etwas verhalten ist. Deshalb bevorzuge ich selbst im Augenblick den **2012er (18,00 Euro)**, der auch noch vorrätig ist. Auf Wunsch bekommen Sie natürlich auch den 2013er. In meiner Online-Weinliste auf [Seite 49](#).*

* Die Domaine Vacheron arbeitet biodynamisch und ist Demeter-zertifiziert

Fortsetzung

Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit.



"Sommerliches Italien: Valpolicella und Lambrusco

Weine für jede Tageszeit

Der klassische, in Stahl oder großem Holz ausgebaute Jahrgangsw Wein aus dem Valpolicella kehrt - endlich! - zurück: mit gerade mal 12 % Alkohol, viel Frische und Fruchtigkeit weiß er zu verführen, und immer mehr Winzer schenken ihm ihre Aufmerksamkeit. Das ist auch gut so, denn seit Jahren schon hat der Basis-Valpolicella unter dem Amarone-Boom zu leiden. Wurden 2005 noch 41 Millionen Flaschen abgefüllt, waren es 2012 nur 22 Millionen. Jetzt zeigt sich eine leicht steigende Tendenz.

Der Stil des Valpolicella-DOC reicht von Jungweinen der Annata 2013 bis zu Kreszenzen aus angetrockneten Trauben aus den Jahren 2007 und 2008. Gerade den jungen, frischen Valpolicella haben wir lange vermißt: viele Winzer setzten auf Alkohol, viel Struktur und Langlebigkeit und vergaßen dabei die Weine, die wir jeden Tag trinken wollen. Nun ist das vorbei: die meisten der degustierten Weine will man vom Fleck weg entkorken."

Az. Agr. CA' LA BIONDA, Valgatara: 2011 Valpolicella Classico Superiore 'campo Casal Vegri' (16,90 Euro)

"Bouquet von roten Beeren und Blüten. Kompakte Textur, hat Saft, Frische und angenehmen Schmelz. Überzeugt mit seiner klassischen Machart, zeigt auch Eleganz."

Neben dem herrlichen Lagen-Valpolicella keltern die Castellani-Brüder auch einen echten "Annata": den **2012 Valpolicella Classico (9,50 Euro)**. Er zeigt mehr Frucht und weniger Fülle als der 'Casal Vegri', es ist genau der richtige Wein zu einem Teller Spaghetti. Beide Weine werden übrigens in großen gebrauchten Holzfässern ausgebaut. In meiner Online-Weinliste auf **Seite 64**.

Ein Tip für den Genuß der Valpolicella-Weine: wählen Sie bitte trotz der Güte der Weine kein zu großes Glas. Nach meiner Erfahrung verlieren die Weine ihre Rasse und vor allem viel von ihrer Komplexität und Frucht. Ein gutes Glas ist zum Beispiel von RIEDEL das Riesling-Grand-Cru-Glas (sowohl aus der Sommelier- wie auch aus der Vinum-Serie).

Herzliche Grüße,

Ihr

Wolfgang Kern.

Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit.