

# WEIN-KERN

Weinhandel

Wein-Mail vom 6. - 11. April 2020

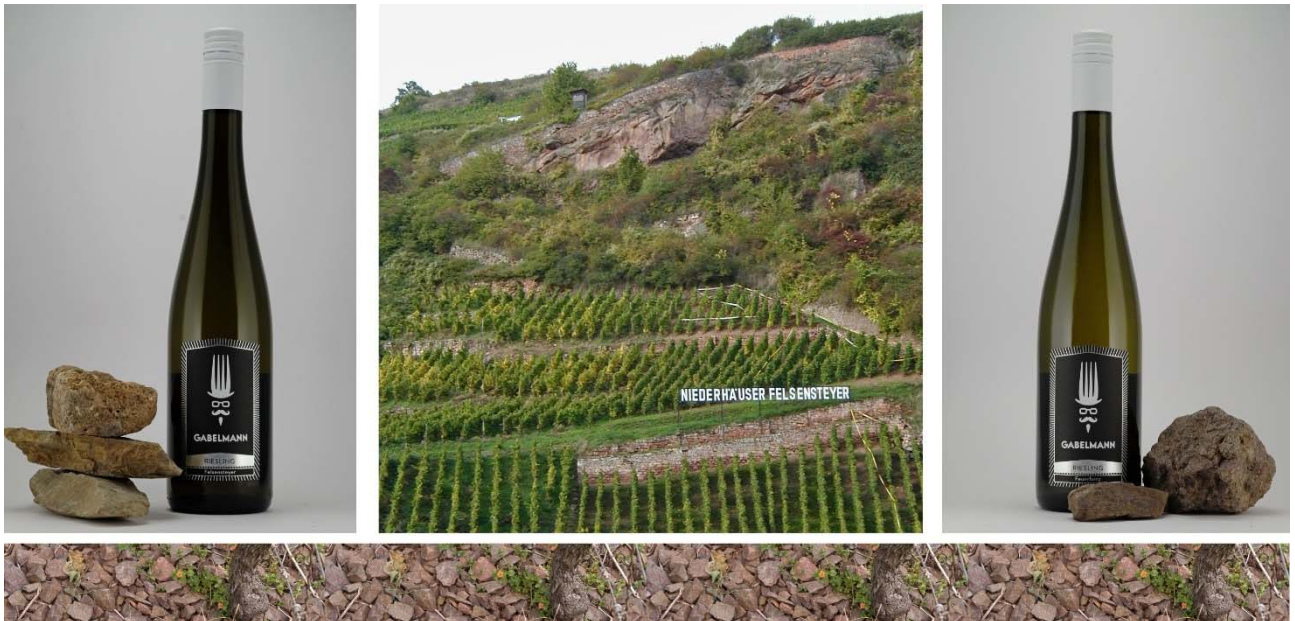
.....: INFO-TIP .....: .....

Wußten Sie das schon ? Das **Restaurant La Becasse** bietet zur Zeit einen "**Pick up Service**" an. Das ist besonders attraktiv in Zeiten geschlossener Restaurants und auch mit Blick auf Ostern.

**Christof Lang** und seine Küchenmannschaft arbeiten trotz Corona mittags weiter und kochen ein **täglich wechselndes** Dreigangmenü mit 2 Wahlmöglichkeiten - **an 7 Tagen in der Woche, also echt von Montag bis Sonntag und auch an allen Ostertagen !** Bestellen können Sie das Menü, das Sie natürlich stets aktuell auf <https://labecasse.de/> sehen können, ausschließlich telefonisch, und zwar täglich von 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr. Abholen müssen Sie Ihr Menü bis spätestens 15:00 Uhr. Telefon : 0241-74444. Alle Details auf [https://labecasse.de !](https://labecasse.de/)

.....: KAUF-TIP - WEIN der WOCHE .....: .....


Sie passen total gut in den beginnenden Frühling und setzen auch in diesen schwierigen Zeiten fröhliche Akzente: die **Rieslinge** aus den vulkanischen **Nahe-Spitzen-Weinbergen** vom jungen **Weingut GABELMANN**.



*Links Tonschiefer und Vulkangestein aus der Felsensteyer, in der Mitte ein Ausschnitt der Lage Niederhäuser Felsensteyer und rechts der eisenhaltige Porphy-Melaphyr (ebenfalls vulkanisch) im Duchrother Feuerberg, der auch auf der unteren Bildleiste zu sehen ist.*

## Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

das Virus hat uns in schwierige Zeiten gestürzt. Da kommt jetzt zur rechten Zeit ein Lichtblick : der **Frühling** ! Wir empfehlen Ihnen heute zwei Weine, die gut in den Frühling passen und auch Charme und Fröhlichkeit in schwierigen Zeiten versprühen. Genau dazu eignen sich nämlich die Weine aus **exzellenten Lagen** an der mittleren Nahe vom **Weingut Gabelmann**.

Fortsetzung 

**Wolfgang Kern**

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · [wein@wein-kern.de](mailto:wein@wein-kern.de) · [www.wein-kern.de](http://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 ab Lager Aachen.*

..... KAUF-TIP - WEIN der WOCHE .....

**Weingut Gabelmann, Niederhausen / Nahe**

**2018 Duchrother Feuerberg Riesling trocken**

**10,70 Euro**

**2018 Niederhäuser Felsensteyer Riesling trocken**

**11,70 Euro**

Das Weingut **Gabelmann** ist einer der jüngsten Weinbaubetriebe Deutschlands. **Sebastian** hat ihn zusammen mit seiner Partnerin **Nathalie Schwartz** erst 2013 gegründet und 2014 seine erste Ernte eingefahren. Er ist total auf Steillagen und die Rebsorte **Riesling** fixiert. Die ganze Geschichte lesen Sie in unserer [Online-Weinliste](#) auf Seite 9.

Also **Riesling**. Die **mittlere Nahe** war im heißen Jahr 2018 begünstigt, denn sie hatte immer wieder kleine Niederschläge (das Problem in vielen Weinbauregionen war in 2018 neben der Hitze ganz besonders die Trockenheit). So haben Sebastians 2018er Rieslinge eine feine, lebendige Säure, die reif und sehr angenehm ist; die Weine können so ihr spannendes Fruchtspiel aufbauen.

Der **Duchrother Feuerberg** ist sozusagen halsbrecherisch steil. Als Sebastian ein halber Hektar angeboten wurde, brauchte er keinen Wimpernschlag lang zu Überlegen. Er griff zu. Seit 2015 gehört die Parzelle ihm. Der Boden besteht aus eisenhaltigem Vulkangestein, es gibt kaum Krume, die alten Reben kämpfen durch tiefes Wurzeln um Nahrung. Den 2018 ließ Sebastian vor der Abfüllung besonders lange auf der Feinhefe reifen. Der Wein ist kompakt mit guter Kraft, die Säure bleibt verhalten im Hintergrund, in den Aromen nimmt die Mineralität eine wichtige Stelle ein, dazu kommen reife Früchte wie gelber Pfirsich, Quitte und ein Haus Ananas.

Die **Niederhäuser Felsensteyer** ist ebenfalls sehr steil, aber durch natürliche Terrassenabsätze aufgliedert. Das vulkanische Verwitterungsgestein hat einen hohen Gehalt an Tonsteinen (Tonschiefer, die im vulkanischen Umfeld oft vorkommen und weicher als Schiefer sind). Deshalb ist die Aromatik anders : die Mineralität spielt im Hintergrund, der Wein zeigt viel mehr lebendige Frucht : etwas grüner Apfel, dazu weißer Pfirsich und Aprikose, ein Hauch Zitrus. Der Feuerberg ist eher ein bißchen "ernst", der Wein aus der Felsensteyer mehr "fröhlich" mit seiner saftigen, frischen Frucht.

Beide Weine kann man gut mit Salaten, auch mit Pasteten und Terrinen, und natürlich mit Fisch und Geflügel vergesellschaften. Sie sind sicherlich eine Bereicherung auf der Oster-Tafel !

**2018 Duchrother Feuerberg Riesling trocken**

**10,70 Euro**

**2018 Niederhäuser Felsensteyer Riesling trocken**

**11,70 Euro**

Ich wünsche Ihnen eine frohe Osterzeit, auch wenn sie mit Einschränkungen einhergeht.

Herzliche Frühlings-Grüße - und bleiben Sie vor allem gesund !

Ihr

Wolfgang Kern

**Wolfgang Kern**

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · [wein@wein-kern.de](mailto:wein@wein-kern.de) · [www.wein-kern.de](http://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 ab Lager Aachen.