

Wein-Brief vom 13. - 18. April 2020

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

Das wird viele freuen : der **Welschriesling** von **Winkler-Hermaden** ist wieder da ! Und zwar der wunderbare Jahrgang 2019. Mehr darüber lesen Sie unten.

..... KAUF-TIP - WEINE der WOCHEN .....

### Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

weil wir in diesen eingeschränkten Zeiten unsere Wein-Neuzugänge nicht bei den Weinproben vorstellen können, tun wir das jetzt in unseren Wein-Mails. Das ist insofern lohnend, als in der nächsten Zeit ganz viele neue Weine ankommen. In dieser Woche eröffnen wir den Reigen mit den **neu eingetroffenen Weinen** vom

**Weingut WINKLER-HERMADEN in Kapfenstein im Vulkanland Steiermark.**



Der Name des Anbaugebietes läßt sofort auf die vorherrschenden Böden schließen. **Schloß** (mit Hotel und Restaurant) und **Weingut Winkler-Hermaden** liegen auf dem Kapfensteiner Kogel, Teil eines verzweigten Vulkansystems. Die Reben gedeihen auf den teils sehr steilen Abhängen des kegelförmigen Berges. Ähnlich verhält es sich mit den Reben in Klöch, die das Gut dort auf dem "Nachbarvulkan" bewirtschaftet. Die Böden bestehen aus Vulkangestein : Basalt, Schlacken, Tuffe - verfestigtes vulkanisches Eruptivgestein -, Lava, Olivinbomben und tertiäre Meeressedimente.

Zum Betrieb, der seit über 100 Jahren im Familienbesitz ist, gehören neben den Weinbergen umfangreiche Wälder, Ackerland, Wiesen und Obstgärten. Auf den Weiden leben gut hundert Schafe der Rasse Krainer Steinschaf, die zeitweise auch zur Weinbergspflege eingesetzt werden. Die Wälder liefern unter anderem das Eichenholz, aus denen die Fässer für's Weingut geküffert werden - das ist Terroir pur !

**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.

Der gesamte landwirtschaftliche Besitz der Winkler-Hermadens wird seit 2009 **biologisch** bewirtschaftet. Die Familie hat seitdem die Rückkehr vieler Tierarten auf der gesamten Fläche beobachtet, die Biodiversität hat sich erheblich vergrößert, und auch die Weine kommen jetzt noch feiner heraus.

Mehr über das Weingut Winkler-Hermaden lesen Sie bitte in unserer [Online-Weinliste](#) auf Seite 24, wo Sie auch die hier nicht besprochenen Weine finden. Ich komme jetzt zu den Weinen, die in der letzten Woche frisch angekommen sind.



*Frucht und Landschaft : links sind frisch geerntete Quitten aus dem Winkler-Hermaden'schen Landgut, rechts sieht man das Schloß Kapfenstein auf dem Kogel, die Kapfensteiner Pfarrkirche und den Drachenkeller des Weingutes, darunter die kostbare Ried Kirchleiten.*

### **2019 Welschriesling 'Vulkanland Steiermark', 7,90**

Wie schon Ende Februar geschrieben, hat die Rebsorte rein garnix mit dem (Rhein-)Riesling zu tun. Der Wein hat wunderbare florale Noten, etwas grüner Apfel und frische Blütennoten. Er ist angenehm leicht mit dezenter Würze und feiner, zurückhaltender Säure. Er ist der perfekte Alltagswein zum abendlichen Butterbrot, zum Salat oder zum Teller Spaghetti.

### **2018 Kapfensteiner Grau- & Weißburgunder, 9,50**

Die Parzelle für diesen Wein befindet sich am Fuße des Kapfensteiner Kogels auf einem Boden mit hohem Sandanteil. Die Reben - beide Rebsorten stehen gemeinsam im Wingert - wurden um 1964 gepflanzt. Die alten Reben geben einen komplexen Wein mit reicher, tiefer Würze. Die von Hand geernteten Trauben reifen nach der Pressung im großen gebrauchten Faß, im 3.000-l-Fuder aus Kapfensteiner Eiche. Der Wein ist kräftig, mit reifer, geschliffener Säure und üppigen Aromen mit Noten von reifer Birne und auch etwas Apfel und Quitte. Es ist ein guter Begleiter von würzigen Geflügelgerichten. Übrigens haben wir davon auch noch ein paar Flaschen fein gereiften 2016er.

### **2019 Sauvignon Blanc 'Vulkanland Steiermark', 12,50**

Der Sauvignon Blanc, nach der Reblauskatastrophe in der Steiermark heimisch geworden, ist die Leitsorte der Steiermark. Dieser eher leichte, spritzige Wein mit der lebendigen Frucht zeigt sehr gut die schöne Mineralität der Tuff- und Basaltböden. Einladende Aromen von Stachelbeere, etwas Holunder, ein Cocktail von Grapefruit, Ananas und Johannisbeere animieren zum nächsten Schluck ! Er ist frisch und lebhaft, paßt super zum Spargel und allgemein zur Frühlings- und Sommerküche.

### **2015 Pinot Noir Ried Winzerkogel, 16,50**

Nun zu den neu eingetroffenen Rotweinen. Anders als in der Steiermark üblich, haben die Rotweine auf dem Gut einen besondrs hohen Stellenwert. Georg Winkler-Hermaden hat einen erheblichen Anteil rote Reben ausgepflanzt : gut die Hälfte der Rebfläche ergibt Rotwein !

**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.*

Die Lage Winzerkogel liegt mit etwa 350 m auf halber Höhe des Vulkankegels. Die Topographie ist hängig, der tuffreiche Boden hat eine gute Feinerdeauflage. Das kommt dem Spätburgunder = Pinot Noir zugute. Hier wurden folgerichtig burgundische Dijon-Klone dieser Rebsorte gepflanzt.

Der Pinot Noir wird im Stahltank vergoren und reift dann 18 Monate in Halbstücken (600-l-Fässern) - natürlich aus Kapfensteiner Eiche. Das Besondere am Wein ist, daß er auf Böden ohne Kalkanteil gedeiht - eher selten für Spätburgunder -, was ihm eine sehr präzise Anmutung verleiht. Es ist ein sehr direkter Wein mit präsentem, reifem Tannin, guter Kraft und intensiver Frucht mit Kopfnoten von Sauerkirsche, aber auch ein Hauch dunkle Beeren, Schokolade und Sandelholz. Der Wein ist elegant und kann doch perfekt Gerichte von dunklem Fleisch mit deutlicher Würze begleiten !

### **2014 OLIVIN Zweigelt, 22,50**

Das ist zwar ein "alter Bekannter", bei uns war der Jahrgang aber zwischenzeitlich ausverkauft. Aktuell wäre 2017 - der 30. Jahrgang von diesem Ausnahmewein ! -, aber der ist uns jetzt noch zu frisch, zu jung. Bei der nächsten Lieferung im Frühsommer wird er dann mitkommen.

OLIVIN wird aus der Rebsorte Zweigelt gekeltert, und zwar aus selektivem Rebmaterial. Diesem Wein kommt inzwischen zugute, daß Georg die Rebsorte sehr früh auf exzellenten Parzellen fast exzessiv ausgepflanzt hat. Denn obwohl es ein Selektions-Wein ist, gibt davon doch stets eine beträchtliche Menge. Auch ein Effekt : wegen der verfügbaren Menge hat der Wein für solch große Klasse auch noch einen durchaus angenehmen Preis !

Der 2014er aus dem kühleren Jahr ist besonders elegant, finessenreich und vielschichtig. Wie immer wurde der Wein in verschiedenen Lagen auf dem Kapfensteiner Kogel geerntet. Nach der traditionellen Maischegärung reifte er 18 Monate im Langen Keller - siehe unten - in Kapfensteiner Eichen-Barriques. Jetzt, mit einigen Jahren der Flaschenreife, zeigt er sich von seiner besten Seite. Zwar ist er komplex, aber nicht mächtig, er hat ein feine, mürbe Textur und vielschichtige Struktur. Im Aroma zeigt er viel Kirsche, auch Sauerkirsche, ein wenig Leder und Unterholz, schöne Würze und eine wunderbare Frische. Es ist der Begleiter eines klassischen Bratens par excellence, aber er schmeckt zur röststoffreichen Lammkeule wie zum Rib-Eye-Steak ebenso gut !

Nun kommen wir zu einem wunderbaren Sommer-Terrassen-"Wein", dem

### **Quittenfrizzante** aus gutseigenen Quitten, 5 % Alk., **8,50**

Über 350 Quittenbäume gibt es in der Landwirtschaft der Winkler-Hermadens. Die Früchte wollen natürlich verarbeitet werden. Zu Teilen wandern sie in Marmeladengläser, die die Hotelgäste im Schloß beim Frühstück erfreuen. Ein weiterer Teil wird genutzt zur Herstellung der balsamessig-artigen Quittenessenz - siehe unten. Und dann, ja dann wird noch was "echt Nettes" produziert : der Quittenfrizzante !

Der gegorene Quittenwein mit nur 5 % Alkohol und einem zarten Restzucker wird wie Frizzante mit Kohlensäure versetzt. Es ist ein frisch und lebendig perlendes Getränk mit herrlich fruchtigen Aromen von der Quitte, die auch Struktur und schönen Grip gibt. Der Frizzante gefällt mit seiner Leichtigkeit und der frischen, animierenden Art - und zwar nicht nur den Damen !

Und jetzt geht es ab zum Thema "Feinkost" :

### **Kürbiskernöl** aus eigenen Ölkürbissen, 0,25 l \*, **11,00**

Auf den biologisch bewirtschafteten Feldern des Gutes reifen Hunderte Kürbisse heran, nicht die, die man im Herbst gerne verspeist, sondern die dicken Ölkürbisse. In mühsamer Arbeit werden sie halbiert und die Kerne herausgeschabt, die dann zügig zur Ölmühle transportiert werden. Dort werden sie in mehreren Arbeitsschritten bearbeitet, darunter ist auch ein Trockenrösten in der Pfanne, was zu einer intensiven Würze führt. Das endlich von der Mühle rinnende Öl ist dunkel, ein fast schwarzes Grün, und ungemein würzig. Trotz der dunklen Farbe heißt das Kürbiskernöl auch "Sterisches Gold". Man bereitet damit zum Beispiel Backhenderl-Salat zu, auch Salat aus weißen oder Käferbohnen, würzt Sülzen und garniert Kürbissuppe. Man kann aber auch jeden anderen Salat damit zubereiten; ich selber mische es bisweilen auch mit Olivenöl. Besonders gut schmeckt die "Kernöl"-Vinaigrette mit einer Essigzubereitung, die die Winkler-Hermadens ebenfalls selber herstellen : die Quittenessenz (siehe nächste Seite).

**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 ab Lager Aachen.*

# WEIN-KERN

Weinhandel

**Quittensesenz** aus eigenen Quitten und Essigproduktion, 0,25 l, **10,75**

Offiziell heißt das "Quittensesenz Salatwürze". Es ist eine Essigzubereitung mit balsamischer Anmutung, obwohl es anders als traditioneller Balsamessig hergestellt wird. Schon immer wurde auf dem Weingut Essig erzeugt - in einer weit entfernten Ecke, damit der Wein nicht infiziert werden konnte. Vor einigen Jahren begannen die Winkler-Hermadens, aus Quitten Fruchtessig\*\* herzustellen und Quittensaft im Kochkessel zu konzentrieren. In bestimmtem Verhältnis gemischt, entstand so die Quittensesenz. Man benutzt sie da, wo man die leichte Süße des Essigs haben möchte, etwa wie man Aceto Balsamico einsetzt. Die konzentrierte Quitte gibt der Essigsäure charmanten Widerpart und gleichzeitig eine schöne Fruchtigkeit, etwas würzig, etwas erdig, wie Quitte eben schmeckt. Man bereitet daraus eine Vinaigrette zu, besonders gut natürlich mit Kernöl, aber man kann damit ebenso gut einen Braten oder die Nudelsauce abschmecken - experimentieren ausdrücklich erwünscht !

\* nur begrenzte Menge verfügbar.

\*\* beim Fruchtessig wird aus dem Saft der Früchte zunächst Fruchtwein ergoren, dessen Alkohol dann Essigbakterien zu Essig umwandeln, wie auch beim Weinessig.



*Links der Blick vom Klöcher Vulkan auf die Klöcher Pfarrkirche, rechts der "Lange Keller", in dem der OLIVIN reift.*

Hier nochmal alle vorgestellten Neuzugänge :

<b>2019 Welschriesling 'Vulkanland Steiermark'</b>	<b>7,90</b>
<b>2018 Kapfensteiner Grau- &amp; Weißburgunder</b>	<b>9,50</b>
<b>2019 Sauvignon Blanc 'Vulkanland Steiermark'</b>	<b>12,50</b>
<b>2015 Pinot Noir Ried Winzerkogel</b>	<b>16,50</b>
<b>2014 OLIVIN Zweigelt</b>	<b>22,50</b>
<b>2019 Quittenfrizzante</b> aus gutseigenen Quitten, 5 % Alk.	<b>8,50</b>
<b>Kürbiskernöl</b> aus eigenen Ölkürbissen, 0,25 l	<b>11,00</b>
<b>Quittensesenz</b> aus eigenen Quitten und Essigproduktion, 0,25 l	<b>10,75</b>

Ältere Wein-Mails können Sie übrigens auf der Webseite unter Weinbrief & Infos nachlesen.

**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 ab Lager Aachen.*

# WEIN-KERN

Weinhandel

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

*Wolfgang Kern.*

*Alle Preise in Euro pro 0,75-l-Flasche, wenn nichts anderes angegeben;  
incl. MWSt., ab Keller Aachen-Laurenberg.*

**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.*