

# WEIN-KERN

Weinhandel

Wein-Brief vom 4. - 9. Mai 2020

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

Wir haben das biodynamisch arbeitende **Rheingauer Weingut Peter Jakob Kühn** wieder im Sortiment. Lesen Sie darüber bitte in unserer [Online-Weinliste](#) auf Seite 7.

.....: **NEU !! - PROBIERPAKET - NEU !!** .....

Wir möchten allen Kunden die Gelegenheit geben, die heute vorgestellten Weine kennenzulernen. Deshalb bieten wir Ihnen ein **PROBIERPAKET** an, daß wir Ihnen gerne versandkostenfrei liefern :

je 1 Flasche der heute vorgestellten HOLZAPFEL-Weine (siehe unten) = 6 Flaschen zum Preis von 70 Euro.

Bestellung bitte telefonisch oder per Mail - Abholung im Geschäft ist natürlich ebenfalls möglich.  
Dieses Angebot gilt eine Woche, also bis zum 10. Mai 2020 einschließlich.

.....: **KAUF-TIP - WEINE der WOCHE** .....

## Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

in dieser Woche empfehle ich Ihnen die kristallklaren **Wachauer** Weine von **Karl Holzapfel** in Joching. Mit den **2019ern** ist ein **brillanter Jahrgang** eingetroffen !



*Die kostbare, stark terrassierte Ried Achleiten blickt auf die behäbig vorbeiziehende Donau.*

Die **Wachau** ist das Land der Marille, seit 2000 UNESCO-Weltkulturerbe, ein romantischer Flußabschnitt der Donau und ein etwa 30 km langes, dafür recht schmales, weltberühmtes Weinbaugebiet. Mitte der Achtziger Jahre wurde eine dreistufige Qualitätshierarchie eingeführt, die im Gegensatz zu vielen anderen in den beiden unteren Stufen den Alkohol konsequent deckelte. Man wollte neben reifen, gehaltvollen Weinen, den **Smaragden** (ab 12,5 % Alkohol) auch ganz leichte und frische Weine produzieren. Deshalb sind die **Steinfeder**-Weine auf 11,5 % Alkohol begrenzt. Die mittlere Klasse **Federspiel** darf ab 11,5 höchstens 12,5 % Alkohol aufweisen. Trocken sind diese Weine alle, Steinfeder und Federspiel müssen gar klassisch trocken sein, dürfen also maximal 4 g/l Restzucker haben. Und alle sind nicht verbessert, der Alkohol kommt also ausschließlich aus dem von den Beeren mitgebrachten Zucker.

Konsequenter Qualitätsweinbau auf den kargen Urgesteinsböden ermöglicht auch bei geringer Alkoholgradation aromatisch komplexe und dichte Weine, die über eine klare Frucht und gute Struktur verfügen. Die Steinfedern sind leichte Weine zu Vorspeisen und Salaten, auch zum sommerlichen Picknick oder als Apéritif, die Federspiele begleiten Fisch und helle Fleisch- und Geflügelgerichte. Die Smaragde genießt man am besten zu gehaltvollen Speisen, wobei auch Wild und Lamm mit zurückhaltenden Röststoffen nicht ausgeschlossen sind.

## 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.*

# WEIN-KERN

Weinhandel

Jetzt aber endlich zu **Karls neuen Weinen** ! Diese sind eben eingetroffen :

<input type="checkbox"/>	2019 Puerilis	9,50
<input checked="" type="checkbox"/>	2019 PINK! Zweigelt Rosé	9,80
<input type="checkbox"/>	2019 Grüner Veltliner Steinfeder	9,80
<input type="checkbox"/>	2019 Grüner Veltliner Federspiel 'Zehenthof'	12,50
<input type="checkbox"/>	2019 Grüner Veltliner Federspiel Ried Achleiten	14,50
<input type="checkbox"/>	2019 Riesling Federspiel 'Zehenthof'	14,50



*Neben Grünen Veltlinern und Riesling gibt es den fruchtigen Puerilis und den knackigen PINK!.  
Die 2019er Smaragde kommen erst im Herbst.*

## Weingut HOLZAPFEL, Joching / Wachau

**Karl Holzapfel** hat eine **köstliche Kollektion 2019** eingefahren ! Er hat konsequent das geniale Potential des Jahrgangs genutzt. Es war nach 2018 wieder ein heißes Jahr, aber der Himmel hat es mit einer besseren Wasserversorgung gut gemeint. Deshalb konnten die Trauben reichlich Mineralstoffe aus dem Boden aufnehmen, was Garant für einen schönen Körper ist. Die Ernte begann etwa Mitte September bei sehr guter physiologischer Traubenreife. So konnte Karl in allen Qualitätsstufen hervorragende Weine kelteren.

Während den östlichen Teil der Wachau noch die Ausläufer des pannonischen Steppenklimas beeinflussen, prägen im Westen mehr kühle Luftströme aus dem nördlich gelegenen Waldviertel den Weinbau. Die Weine geraten dadurch elegant mit sehr feiner und klarer Fruchtausprägung. Das arbeitet Karl Holzapfel gezielt heraus, denn er will Weine mit komplexem Aromaspiel, klarer, delikater Frucht, deutlicher Mineralität und absoluter Frische.

Nach **Grünem Veltliner** ist der **Riesling** die wichtigste Rebsorte in den Holzapfel'schen Rieden. Wir haben noch ein paar Flaschen vom köstlichen, jetzt genau genußreifen **2008er Riesling Smaragd Ried Vorderseiber** (zum Preis von damals, also sehr günstigen 19,50) im Bestand - ein Wein für Liebhaber und Neugierige. Übrigens, die 2019er Smaragde kommen ja erst im Herbst. Wir haben aber zum Beispiel **Grüner-Veltliner-Smaragde** aus der kostbaren **Ried**

## 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.*

**Achleiten** aus den Jahren 2014 und 2017 vorrätig - Darben ist also nicht nötig. Smaragde sind heute (leider) nicht Inhalt meiner Empfehlungen - es sind ja noch keine neuen angekommen.

Also zunächst die **Grünen Veltliner** :

Überraschend komplex kommt die Steinfeder daher, trotz der schmalen 11,5 % Alkohol. Dicht verwoben im Ausdruck, mit wunderbaren, typischen "Pfeffer!"- und dezenten Muskat-Aromen, frischer, aber reifer Säure, mit angenehm cremiger Textur - das ist ein prima Einstieg in die Welt der Wachauer Veltliner ! Klar, Restzucker gegen 0....

□ **2019 Grüner Veltliner Steinfeder, 9,80 Euro**

Das **GV Federspiel 'Zehenthof'** kommt aus den Weingärten um Joching herum, wo ein bißchen Löss dem Urgestein aufliegt. Deshalb hat der Wein eine milde Säure und prononcierte, saftige Frucht, Anklänge von Steinobst, gelbem Pfirsich, zarte Würze. Leider hat der Wein eine Macke : man reicht ihn gerne dem Koch bei seiner Arbeit, um ihn zu erfreuen - allerdings, kaum ist der mit dem Kochen fertig, schaut er mit Unschuldsmine auf die leere Flasche - der Wein hat halt einen einladenden Trinkfluß !

□ **2019 Grüner Veltliner Federspiel 'Zehenthof', 12,50 Euro**

Jetzt reden wir über meinen Lieblingswein, den **GV Federspiel Ried Achleiten** ! Saftig, im Fond eine köstliche Mineralität - nicht umsonst ist die Achleiten seit 1973 meine Lieblings-Riede in der Wachau ! Der Wein schmeckt expressiv nach seinem Terroir, Steinobstaromen, Pfirsich, gerade in 2019 ein wenig tropische Früchte, total animierend ! Und eine schöne Eleganz dazu. Ich könnte davon nicht lassen, wenn ich nicht noch gereifte Exemplare aus 2016 und 2017 im Keller hätte. Schmeckt jetzt supergut, wird aber den Geduldigen in zwei, drei Jährchen mit noch komplexeren Aromen belohnen. Welcher Weg führt aus der Zwickmühle ? Am besten jetzt ein Kartönchen zum Weglegen kaufen und ein zweites zum Jetzttrinken erwerben. Und wenn das zweite auch den Weg des Vergänglichen eingeschlagen hat, hoffen, daß der Kern noch ein paar Flaschen hat....

□ **2019 Grüner Veltliner Federspiel Ried Achleiten, 14,50 Euro**

Nun zum **Riesling** : obwohl das **Federspiel 'Zehenthof'** eine reife, angenehme und zugängliche Säurestruktur hat, merkt man doch gerade dem Riesling an, daß er in der Jugend (eigentlich ja mehr Kindheit beim 2019er) noch etwas bockig ist. Der Wein zeigt schon total schöne Aromen wie gelben Pfirsich, etwas reifen Apfel, dazu Frühlingsblüten - und doch schmeckt man, daß die Aromen noch etwas verhalten sind. Mit jedem Monat der Reife wird er sich weiter öffnen, im Ausdruck noch klarer und stärker werden, die typische Mineralik des Wachauer Rieslings zeigen (der ist mit Rieslingen egal woher aus Deutschland übrigens nicht zu vergleichen, total eigenständig. Ist ja auch logisch, schon Mosel und Rheingau sind ja völlig unterschiedlich). Mit etwas Flaschenreife wird er den Spannungsbogen der Aromen noch weiter aufbauen. Einen schönen Trinkfluß hat er jetzt schon - auch dank der dezenten 12,5 % Alkohol. Ach ja, während Sie dem Wein noch ein halbes Jährchen Ruhe gönnen, könnten Sie doch vom 2008er Riesling Smaragd naschen - siehe oben !

□ **2019 Riesling Federspiel 'Zehenthof', 14,50 Euro**

Jetzt kommen wir zu einem Wein, der einfach nur Spaß macht - **Puerilis**, lat. der Jugendliche. Karl hat am Seiber in einigen Parzellen kleine Flächen mit verschiedenen Rebsorten - Frühroter Veltliner, Rivaner und Gelber Muskateller, die von der Menge her den separaten Ausbau nicht lohnen. Drum cuvettiert er die Erträge und macht einen frischen, unkomplizierten, angenehmen Alltagsbegleiter daraus. Im Idealfall sitzen Sie am heißen Sommertag mit der Familie am Forellenbach, in dem Sie den Wein kühlen, genießen eine bäuerliche Pâté, ein Stück frisches Landbrot dazu - und Schluck für Schluck den kühlen Puerilis - Toulouse-Lautrec hätte die Szene vielleicht gerne gemalt ! Wenn das alles nicht geht, schmeckt Puerilis natürlich auch in den eigenen vier Wänden zu Salaten und vielen anderen leichten Speisen !

□ **2019 Puerilis, 9,50 Euro**

Zum "Ranschaffen" von Karls Zehenthof-Zweigelt-Rotwein habe ich in der letzten Zeit immer den Augenblick verpaßt, aber beim **PINK! Zweigelt Rosé** hat's gerade zum Glück gepaßt ! Der Name ist natürlich Programm, obwohl der Wein "seriös" klassisch gekeltert wird. Aus nicht zu reifem Zweigelt-Lesegut, das einige Tage eingemaischt wird und so eine

**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

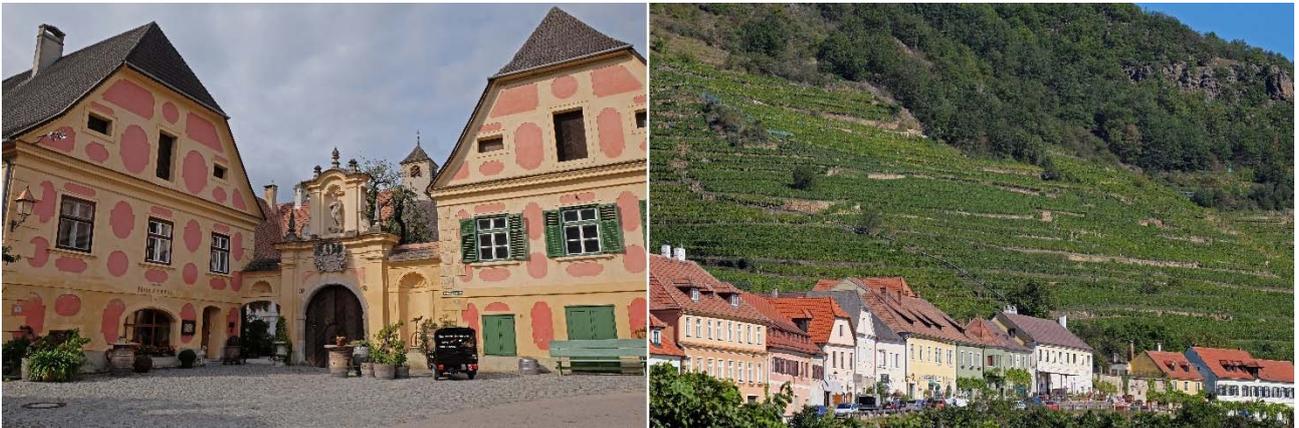
*Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.*

# WEIN-KERN

Weinhandel

kräftige Farbe bekommt. Und dann wird abgepreßt, und der Wein gärt weiter wie ein Weißer. Die Folge ist eine pikante Würze und eine saftig-knackige Frucht mit den Aromen roter Beeren. Er ist echt erfrischend, aber auch ein wunderbarer Begleiter mediterraner Gerichte. Dabei nimmt er es durchaus mit Tomaten auf - bei deren Säure ja schon eine Aufgabe. Aber die feine Würze gibt ihm eben Universelles. Der Sommer kann also kommen !

▣ 2019 PINK! Zweigelt Rosé, 9,80 Euro



*Im Barock-Juwel Prandauerhof residieren Weingut und Gutshof-Restaurant Holzapfel; das Dorf Weißenkirchen quetscht sich zwischen die Ried Achleiten und die Donau.*

Über das Weingut und **alle verfügbaren Weine** und natürlich auch die **köstlichen Schnäpse** lesen Sie bitte in unserer [Online-Weinliste](#) auf den Seiten 21 und 71.

**Ich wünsche Ihnen eine genußvolle Zeit mit den Holzapfel-Weinen !**

**Herzliche 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.*