

Wein-Brief vom 3. - 8. August 2020

## Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

letzten Freitag hatten wir den vorläufig heißesten Tag des Jahres; ab Mitte der Woche kündigt sich eine neue heiße Periode an. Ob dann die Temperaturen genau so hoch gehen oder sogar höher? Ich nehme die Hitze jedenfalls zum Anlaß, Ihnen heute einmal drei Etiketten zu empfehlen, die gar keinen Alkohol haben oder damit besonders zurückhaltend aufwarten.

..... KAUF-TIP - WEINE der WOCHE .....



*Links liegt Sommerhausen in der Morgensonne am Main, rechts aalt sich der sehr steile Kröver Steffensberg an der Mosel ebenfalls in der Morgensonne. In der Mitte sehen wir Arndt Köbelins frisch geerntete Wildsauerkirschen, aus denen er seinen köstlichen Likör macht. Ich habe erlebt, daß er für deren Ernte einen eben so großen Aufwand betreibt wie für die Traubenlese. Bei der Ernte seiner Äpfel für den Apfelsecco war ich bislang nicht dabei. Die werden erst im späten Herbst geerntet, noch später als die Trauben !*

### Weingut ARNDT KÖBELIN, Eichstetten / Baden-Kaiserstuhl

Klar ist **Arndt Köbelin** für seine saftigen Kaiserstühler Weine und seine feinen Schnäpse berühmt. Aber er hat auch was **Alkoholfreies** im Angebot.

Zum Besitz des Weingutes gehören **Streuobstwiesen** mit **alten Apfelbäumen**. Arndt hat überlegt, was er aus den Äpfeln wohl Spannendes machen könnte. Da kam ihm vor ein paar Jahren der Gedanke an einen **alkoholfreien "Schaumwein"**. Für einen echten Schaumwein hätte er die - natürlich handverlesenen - Äpfel zunächst vergären lassen müssen, es wäre also Alkohol vorhanden gewesen, und der hätte wieder entfernt werden müssen. Das kam für den Qualitätsfanatiker überhaupt nicht in Frage. Also mußte der Saft von vornherein alkoholfrei bleiben.

Jetzt wird es so gemacht : der frisch gepresste Saft ruht über den Winter im Tank und klärt sich selber von Trubstoffen. Im Frühjahr wird er zum Lohnversekter gebracht und dort mit Kohlensäure versetzt, wie man es auch mit "Prosecco" macht. Heraus kommt der wunderbare **Apfelsecco Alkoholfrei**, der ein schönes Apfelaroma mit wunderbarer Frische und feinem Mousseux paart. Er ist nicht zu süß, weil er ja aus alten Apfelsorten erzeugt wird, die nicht auf Süße getrimmt sind. Es ist ein herrlicher "moussierender Apfelwein", der allen Spaß macht, die keinen Alkohol trinken können, sollen oder wollen. Aus berufenem Kindermund ist übrigens zu hören, daß es sich auch für diese Altersgruppe um eine besonders willkommene Partydroge handelt !

**Apfelsecco Alkoholfrei**

**6,50**

### Weingut STAFFELTER HOF, Kröv / Mittelmosel

Die Geschichte des Staffelter Hofes spielt tatsächlich ins Aachener Umland ! **862** schenkte König Lothar II., Urenkel unseres Kaisers Karl der Große, seinen Königshof in Kröv an der Mosel der reichsfreien Abtei in Stavelot in den Ardennen, nahe Malmedy, als Lesehof. Aus Staveloter Hof wurde im Laufe der Jahrhunderte Staffelter Hof. Die Geschichte dieses Weingutes reicht also weit zurück !

**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.*

Heute wie damals ist der Staffelter Hof in den extrem steilen Weinbergen des Moseltals begütert. Ein Kleinod ist der **Kröver Steffensberg**, der als die beste Lage des Ortes gilt. Er zählte schon in der berühmten preußischen Steuerkarte von 1868 in die höchste Bonitierung. Hier treibt der **Riesling** auf seiner Suche nach Wasser seine Wurzeln tief durch den Schiefer. **Jan Klein** erzeugt - nicht nur im Steffensberg - zeitgemäße trockene Weine, aber er liebt auch die **traditionellen Moselrieslinge mit Restsüße**, vom leichten, frischen Kabinett bis hinauf zur kostbaren, konzentrierten Trockenbeerenauslese. Das sind ja in Wirklichkeit die Weine, die die Mosel weltberühmt gemacht haben - und die man in dieser Frische und Lebendigkeit auch nur hier produzieren kann !

Damit kommen wir zum **leichten Möselchen**. Den Kabinett hatte das geltende Weinrecht expressis verbis als alkohollighten Wein konzipiert. Er wird zuerst geerntet, vor der gehaltvollen Spätlese. Im kühlen Moseltal ist die Vegetationsperiode lang, die Rebwurzeln saugen also viele Mineralstoffe aus dem Schiefer und verleihen dem Wein üppig Aroma. Der Zuckergehalt steigt aber nur mäßig, und somit ist die Alkoholausbeute zurückhaltend. Und wenn der Wein dann **fruchtsüß** bleibt, was man auch lieblich nennt, dann bleibt unvergorener Zucker zurück, der beim Alkohol "fehlt". So wie im Fall des **2018 Kröver Steffensberg Riesling Kabinett**. Der punktet klar mit nur **8,5 % Alkohol**, spielt dafür aber mit einer wunderbaren, ausladenden Pfirsichfrucht, zeigt eine echt rassige Säure (das können Sie aus dem warmen Jahrgang kaum glauben, ist aber so !!!), die dem Wein eine totale Frische gibt, und schmeichelt mit seiner verführerischen Süße, die ihren Widerpart in der Säure findet.

Sie wollen vielleicht nicht oft asiatisch kochen, aber der Wein paßt super zum Hühnercurry. Der leichte Kabinett ist natürlich auch ein prima Solist, nach dem Sonntagsfrühstück ebenso wie am Sommerabend auf Balkon oder Terrasse.

**2018 Kröver Steffensberg Riesling Kabinett**

**9,50**

### Weingut SCHLOSS SOMMERHAUSEN, Sommerhausen / Franken

Ganz so alt wie der Staffelter Hof ist das Weingut Schloss Sommerhausen zwar nicht, aber **Martin Steinmann** kann seine Wurzeln auch immerhin bis **1435** zurückverfolgen. Auch die Reben sind nicht so alt, um deren Wein es heute geht. Aber ein beachtliches Alter haben sie schon aufzuweisen, denn sie wurden **1971** im **Sommerhäuser Reifenstein** gepflanzt. Es handelt sich um **Silvaner**, den fränkischen Klassiker. Am Main entlang zieht sich das Band der Lagen auf Muschelkalk, auf dem der Silvaner besonders gut gedeiht. Auch der Reifenstein liegt gleich am Fluß.

Der **2017 Silvaner Alte Reben trocken** überrascht mit einem dezenten Alkohol von nur **11,5 %**, obwohl er völlig durchgegoren ist ! Das erstaunt vor allem deshalb, weil der Wein Druck hat und hochmineralisch daher kommt. Außerdem zeigt er eine herrliche Frische und wunderbare Aromen mit Noten von gelben Früchten. Daran sehen wir, daß der Alkohol nicht unbedingt notwendig ist, um einen kompletten und komplexen Wein zu erzeugen ! Allerdings ist es hilfreich, wenn man solch einen Wein aus alten Reben erntet, denn die bringen Konzentration in den Wein, ohne den Alkohol zu erhöhen.

Auch hat die Lage dem Winzer in die Karten gespielt : der Reifenstein ist nicht so heiß wie der steile Steinbach, deshalb reifen die Trauben hier langsamer, saugen Mineralstoffe aus dem Boden, bauen aber langsamer den Zucker auf, der für die alkoholische Gärung verantwortlich ist. Martin hat den Erntezeitpunkt des Weines rein nach dem **reifen Geschmack der Trauben** entschieden und dann nicht weiter gewartet. Eine gute Entscheidung des Winzers ! Denn so genießen wir einen komplexen Wein mit wenig Alkohol, der auch bei Tisch viel Freude macht, zum Beispiel zum Zander in leichter Senfsauce.

**2017 Silvaner Alte Reben trocken**

**14,00**

**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



Über die Weingüter finden Sie viele Informationen und natürlich alle anderen Weine in unserer [Online-Weinliste](#) auf den Seiten 4, 15 und 19.

Sommerliche Grüße aus der Walkmühlenstraße,  
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.*