

Wein-Brief vom 17. - 22. August 2020

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

in der letzten Woche gab es gar kein Wein-Mail - eine kurze Reise zu Winzern, die ich unbedingt noch vor deren Urlaub treffen wollte, hatte mir keine Zeit gelassen. Und davor gab es Wein-Mails, deren Themen natürlich interessant, die aber für ein Probierpaket unpraktisch waren. In dieser Woche wird es wieder anders.

Bei der Hitze der vergangenen Zeit kamen nur wenige Transporte mit neuen Weinen an. Zwei können wir Ihnen dennoch vorstellen; außerdem empfehle ich Ihnen einige Weine, die herrlich in die schöne Sommerzeit passen. Sie haben Frische, sind zurückhaltend im Alkohol, begeistern mit animierender Frucht oder gefallen mit schöner Reife, durch die sie im entspannten Gleichgewicht sind. Es ist Zufall, daß von den sechsen **4 Weine biologisch zertifiziert sind** und einer davon aus **biodynamischer (Demeter)** Landwirtschaft stammt. Dies sind unsere Empfehlungen und das dazugehörige Probierpaket :

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

Wir packen ein **Probierpaket** mit den **6** unten beschriebenen Weinen, **5 trockene Weißweine** und ein ganz erstaunlicher **Quitten-Frizzante**. Genaueres lesen Sie im Folgenden.

Das **Probierpaket** kostet **57,60 Euro**.

Das Probierpaket gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 23. August 2020. Wir liefern Ihnen das Probierpaket auch versandkostenfrei innerhalb der BRD.

Sie können es telefonisch oder per Mail bestellen oder im Geschäft abholen, auf Wunsch auch kontaktlos.

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



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.

Weingut WINKLER-HERMADEN, Kapfenstein / Steiermark

Quittenfrizzante

Die **Familie Winkler-Hermaden** betreibt neben dem Weinbau eine umfangreiche Land- und Forstwirtschaft - übrigens insgesamt **bio-zertifiziert** - am Kapfensteiner Kogel, darunter eine **Quittenplantage**. Die Früchte geben nicht viel, aber äußerst schmackhaften Saft. Daraus wird schon lange **Quittenessenz** hergestellt (**Quittenessig** im balsamischen Stil, 0,25 l = 10,75 Euro; dazu paßt hervorragend das **Kapfensteiner Bio-Kürbiskernöl** aus eigener Produktion, 0,25 l = 11 Euro).

Der inzwischen ins Weingut eingestiegene Familiennachwuchs unter Führung von **Christof Winkler-Hermaden** wollte aus den Quitten noch mehr Spannendes machen - die Idee zum **Quittenfrizzante** wurde geboren. Die im späten Herbst geernteten Früchte werden gepreßt und dann wie Traubenmost behandelt. Da sie nicht viel Fruchtzucker beinhalten, ist auch die Alkoholausbeute gering, nur **5 % Alkohol**. Im Frühjahr wird der "Quittenwein" mit Kohlensäure versetzt - fertig ist der Quittenfrizzante ! Auf dem Etiket steht an der Seite **Quittenzider**. Das zeigt, daß dieses charmante Getränk dem normannischen Cidre näher steht als dem Perlwein (= Frizzante).

Der Quittenfrizzante ist eine schöne Erfrischung mit angenehmer Würze und den fast erdigen Noten der kernigen gelben Frucht, die Säure ist gering und auch die Süße äußert verhalten. Des geringen Alkohols wegen kann man sich das erste Gläschen schon am Nachmittag auf der Terrasse gönnen, quasi statt Kaffee und Kuchen....

Winkler-Hermaden

Quittenfrizzante

8,50

Weingut STAFFELTER HOF, Kröv / Mittelmosel

2019 'Magnus' Riesling trocken

Neuer Jahrgang ! Hier sind wir dann beim "richtigen Traubenwein", den **Jan Klein** aus den **Riesling**-Reben am Hangfuß und den jüngeren im **Steilhang** erntet. Deshalb kann er den **Magnus** auch zu einem guten Preis für anständigen **Moselwein** anbieten. Kröv ist wettermäßig insofern bevorzugt, als es dort fast immer auch in heißen Jahren wie 2018 und 2019 sommers etwas Niederschlag gibt. Deshalb grinst Jan bei der Frage, ob denn in diesem Jahr sein Wein bei der Säure nicht etwas zu kurz gekommen sei. Nein, auch 2019 hat Magnus eine wirklich moseltypische, frische Säure, der Jan ein paar Gramm Restsüße entgegengesetzt, damit sie angenehm abgepuffert wird.

Knackig müssen junge Moselweine (-rieslinge natürlich !) sein, sich in reizvollem Wechselspiel zwischen frischer Säure und einem Hauch Süße zeigen. Dieser hier ist noch jung, aber gerade deshalb total animierend. Die jugendliche Frucht erinnert an weißen Pfirsich und frische Zitrusnoten. Mit dezenten **11,5 % Alkohol** ist es ein total cooler Partywein, aber er paßt auch zum deftigen Abendbrot mit herzhafter Wurst.

Jan führt sein Gut **biologisch** und ist bei **Ecovin** (Bundesverband Ökologischer Weinbau, www.ecovin.de) zertifiziert.

Staffelter Hof

2019 'Magnus' Riesling trocken

7,90

Weingut GRAF VON KANITZ, Lorch / Rheingau

2017 Lorcher Riesling trocken Sur Lie

Hier kommen wir zu einem gereiften **Riesling** - dem es trotzdem nicht an Frische mangelt ! Er stammt aus dem guten Jahrgang **2017**, der etwas Reife sogar fordert, und jetzt sind alle Dinge schön am Platz, die Aromen sind im Gleichgewicht. Er stammt aus den **Schiefer-Steillagen** bei Lorch am Rhein, da, wo der Rhein im Rheingau wieder nach Norden abdreht.

Jens Pape war in jener Zeit Gutsleiter bei Graf von Kanitz. Einen Teil seines **Lorcher Orts-Rieslings** hat er über ein Jahr im Edelstahl auf der Hefe reifen lassen, bevor er ihn auf Flaschen gezogen hat. Die lange Reife auf der Hefe heißt in Frankreich "sur lie". Auch nach der Gärung tut die gesunde Hefe noch gute Dienste, sie verleiht dem Wein bei der Lagerung Frische, klare Aromenstrukturen und Cremigkeit. Der Lorcher zeigt sich demnach quicklebendig und hat viele gelbfruchtige Aromen - typisch für die Weine aus den steilen Lorcher Lagen. Auch er "protzt" mit nur **11 % Alkohol**.

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.

Das Gut wurde bereits **Mitte der 60er Jahre auf biologische Arbeitsweise** umgestellt. Der damalige Verwalter **Gernot Boos** war ein Mann der Landwirtschaft, und für ihn war die Gesundheit von Mensch und Tier die treibende Kraft für die Umstellung - lange, bevor "Bio" zu einem Trend wurde. Seit Mitte der 90er Jahre ist das Gut **biozertifiziert**, und es ist Gründungs-Mitglied bei **Ecovin** (siehe oben).

Graf von Kanitz

2017 Lorcher Riesling trocken Sur Lie

8,25

Domaine CHRISTOPHE MITTNACHT, Hunawehr / Elsaß
2018 Pinot Blanc

NEUER WEIN ! Über die Umbenennung des Weingutes haben Sie sicher in früheren Wein-Mails und der Weinliste schon gelesen. Heute trägt es jedenfalls den Namen von **Christophe Mittnacht**. Er arbeitet selbstverständlich weiterhin **biodynamisch** und ist von **Demeter** zertifiziert. Er und seine Familie leben das "Bio" auch im Alltag sehr konsequent.

Den **Pinot Blanc** haben wir ein paar Jahrgänge übersprungen, nun haben wir den 2018er wieder eingekauft. Uns hat der saftige, runde und doch zupackende Wein sehr gut gefallen. Der Elsässer Pinot Blanc ist nicht einfach mit **Weißburgunder** zu übersetzen, denn im Elsaß geht er meist eine Liaison mit **Auxerrois** ein. So ist es auch bei Christophe, bei ihm spielen beide Rebsorten etwa je zur Hälfte mit. Beide geraten auf den kühlen Kalkböden im Tälchen von Hunawehr frisch und lebhaft. Durch den Anteil an Auxerrois ist die Säure dezent und zurückhaltend. In der Frucht zeigt der Wein schöne Noten von Birne und Quitte und auch florale Anklänge.

Bei Tisch ist der Wein ein sehr angenehmer Allrounder; er verträgt es, wenn man ihn etwas atmen läßt, das Glas darf also ein bißchen größer sein, oder Sie dekantieren ihn kurz.

Christophe Mittnacht

2018 Pinot Blanc

9,95

Weingut PROIDL, Senftenberg / Kremstal
2018 Hausberg Grüner Veltliner

Das Weingut der Familie Proidl liegt hoch im Kremstal an der Weinbaugrenze. Weiter bachaufwärts gibt es nur noch Wald. Über Jahrzehnte hat **Franz Proidl** in seinem Heimatdorf den **extrem steilen, harten und kargen Hängen** Terrasse um Terrasse abgetrotzt, um dort Reben zu pflanzen. Der Bulldozer war sein liebstes Arbeitsgerät. Unnötig fand er dagegen die Reibereien mit den Behörden, die seine Rekultivierungsmaßnahmen nicht immer freundlich unterstützt haben. Heute schaut Franz (zu Recht) mit Stolz und Zufriedenheit auf sein Werk und freut sich, daß sein Sohn **Patrick** genau so tickt wie er selber, dem Steilhang verfallen ist und inzwischen mit ihm zusammen das Gut führt. **Urgestein**, Granit und Paragneise, also sehr alte Gesteine, bilden den Boden für die Reben in Senftenberg. Die Ried (= Lage) Hausberg bildet den Übergang vom Plateau zu den steilen Terrassenlagen. Wir treffen auf einen etwas anderen Boden, denn hier floß vor vielen Jahrtausenden die Donau, bevor sie ihr Bett verlegte, und hinterließ mit ihren Schotterablagerungen einen skelettreichen Boden. Der ist gut durchlüftet, und die Traubenreife im Hausberg erfolgt relativ spät. Deshalb gedeiht in dieser Riede ein mittelkräftiger, eleganter **Grüner Veltliner**.

Handlese ist bei den Proidls Standart. Der **2018 Hausberg Grüner Veltliner** reifte nach der Gärung im Edelstahl. Vor der Gärung wurde der Most in der neuen Kühlkammer heruntergekühlt. Das zeigt sich heute in seiner Frische. Der Wein hat eine feine pfeffrige Würze (Grüner Veltliner !) und eine klare, sehr ansprechende Frucht nach Aprikose und Apfel und auch schöne mineralische Noten. Trotz seiner aromatischen Dichte hat der Wein nur **12,5 % Alkohol**.

Proidl

2018 Hausberg Grüner Veltliner

11,50

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.

SCHLOSSGUT EBRINGEN, Ebringen / Baden-Markgräflerland

2018 Sauvignon Blanc "S" trocken

Andreas Engelmanns Weitsicht hat sich ausgezahlt. Bei der Gründung des Gutes 2003 wurde unter anderem **Sauvignon Blanc** neu ausgepflanzt. Andreas entschied sich, ihn auf westwärts gewandten Hängen zu setzen und so der Klimaerwärmung entgegenzuwirken. Die empfindliche Aromastuktur dieser Rebsorte wäre in heißen Jahren in Südlagen sicherlich oftmals "verbrannt". Nach Westen gepflanzt, hat der Sauvignon Blanc vom Schlossgut jedoch immer eine elegante, feine und nachhaltige Frucht und ist trotz des selektiven Lesegutes mit **12,5 % Alkohol** nicht sonderlich schwer.

Am Fuße des Schwarzwaldes herrscht kalkhaltiger Lehm Boden vor. Der beschert den Weinen neben der Mineralität auch einen guten Körper. Die Reben des Gutes werden in aufwendiger Handarbeit sorgfältig gepflegt und die Böden organisch gedüngt. Im Sommer beginnt die Mannschaft, die Erträge der Weinberge zu regulieren. Dazu werden die meisten Trauben mit einem einfachen Scherenschnitt halbiert und überflüssige Trauben ausgebrochen. Wenn die optimale Reife erreicht ist, wird von Hand geerntet.

Der **2018 Sauvignon Blanc "S"** wurde in der ersten Septemberhälfte geerntet. Es wurde die Nachtkühle der ersten Morgenstunden zur Ernte genutzt, um die besonders fragile Frucht des Sauvignons zu schützen. Der Wein reifte bis in den frühen Sommer auf der Hefe im Edelstahl. Nach der Abfüllung zeigt sich Andreas' Sauvignon immer etwas verschlossen und versagt sich dem Ungeduldigen. Tatsächlich entfaltet er seine schönen Aromen richtig immer erst mindestens ein Jahr nach der Lese. Auch der 2018er brauchte Zeit und gefällt jetzt mit schönen saftigen Noten von Mandarine, reifer Stachelbeere, etwas schwarzer Johannisbeere und auch einem Hauch Pfirsich und Apfel.

Schlossgut Ebringen 2018 Sauvignon Blanc "S" trocken

11,50



"In den Quitten" von Winkler-Hermaden. Daraus wird die Quittenessenz bereitet, ein Quittenessig ähnlich einem balsamischen Essig, und der wunderbare Quittenfrizzante.

Über alle Weingüter lesen Sie bitte in unserer [Online-Weinliste](#) .

..... **INFO-TIP - PROBIERPAKET**

Über unser **Probierpaket** lesen Sie auf der nächsten 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

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

Unser **Probierpaket** enthält je 1 Flasche der oben empfohlenen Weine und kostet **57,60 Euro**.

Winkler-Hermaden	Quittenfrizzante	8,50
Staffelter Hof	2019 'Magnus' Riesling trocken	7,90
Graf von Kanitz	2017 Lorcher Riesling trocken Sur Lie	8,25
Christophe Mittnacht	2018 Pinot Blanc	9,95
Proidl	2018 Hausberg Grüner Veltliner	11,50
Schlossgut Ebringen	2018 Sauvignon Blanc "S" trocken	11,50

Das Probierpaket gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 23. August.
Wir liefern Ihnen das Probierpaket auch versandkostenfrei innerhalb der BRD.
Sie können es telefonisch - 0241 - 955 911 0 - oder per Mail bestellen oder im Geschäft abholen,
auf Wunsch auch kontaktlos.

Sommerliche Grüße aus der Walkmühlenstraße,
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 ab Lager Aachen.