

Wein-Brief vom 7. - 12. September 2020

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

heute stelle ich Ihnen **Weine** und **Schaumweine** vom fränkischen Weingut **Schloss Sommerhausen** vor. **Martin Steinmann** hat drei Schwerpunkte in seinem 18-ha-Betrieb. Da sind zum einen die fränkischen Klassiker wie **Riesling** und **Silvaner** aus besten Lagen; außerdem hat er sich auf Weine aus Aroma-Rebsorten spezialisiert. Das sind Rebsorten, die in Österreich nachvollziehbar "Schmeckerte" heißen und zu denen **Scheurebe**, **Sauvignon Blanc** und **Gewürztraminer** zählen. Das dritte Standbein liegt Martin vielleicht sogar am meisten am Herzen : er produziert schon lange **Schaumweine**, umgangssprachlich also **Sekte**, auf ganz hohem Niveau. Von allem wird heute die Rede sein, und auch in unserem **Probierpaket** befinden sich diese Köstlichkeiten. Bevor's mit den Franken losgeht, aber ein Tip, der die Mosel betrifft :

..... Virtuelle Reise ins Kröver Reich

Kürzlich habe ich beim SWR eine Serie entdeckt, die heißt "Fahr mal hin". Und da hat mich der Titel "Ein Hauch von Ewigkeit - das Kröver Reich" neugierig gemacht. Sollte es sich um das Weindorf **Kröv** an der **Mittelmosel** handeln, in dem unser Winzer **Jan Klein** seinen **Staffelter Hof** betreibt ? Es ist ja schon ein historisches Fleckchen Erde, immerhin ist das Weingut aus einem karolingischen Lesehof entstanden, den König Lothar II., ein Urenkel Karls des Großen, im Jahr 862 der reichsfreien Abtei Stavelot in den Ardennen geschenkt hat - wohl zur Absicherung seines Seelenheils. Ja, der Film reiste genau in diese Gegend - und Jan spielte auch mit ! Wenn Sie Lust auf schöne Landschaften und ein halbes Stündchen Zerstreuung haben, schauen Sie einfach hier :

<https://www.ardmediathek.de/swr/video/fahr-mal-hin/ein-hauch-von-ewigkeit-das-kroever-reich/swr-fernsehen/Y3JpZDovL3N3ci5kZS9hZXgvdzEyOTI3NzA/>

Jan keltert klassische Moselweine. Das sind seine Wurzeln. Aber er befaßt sich auch mit Naturweinen, solchen Weinen, die die traditionellen Wege verlassen und sich etwas von der Führung durch Menschenhand lösen. Deshalb ist die passende Empfehlung zum Film sein **Little Bastard** (13,80 Euro), ein spannender ungeschwefelter Naturwein. Lesen Sie mehr darüber, über den Staffelter Hof und alle seine Weine in unserer [Online-Weinliste](#) auf Seite 4.

..... INFO-TIP - PROBIERPAKET

Verkosten Sie doch einfach zu Hause !

Wir packen Ihnen ein spannendes **Probierpaket** vom **Schloss Sommerhausen** :

3 Spezialitäten der Klasse "Schmeckerte", wie der Österreicher treffend sagt, 1 Klassiker vom Riesling und 2 köstliche Schaumweine. Die 6 Flaschen kosten **76 Euro**.

Alle Details finden Sie weiter unten.

Das Angebot gilt in dieser Woche, Bestellung also bis einschließlich Sonntag, 13. September 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.

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.

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



Weingut SCHLOSS SOMMERHAUSEN, Sommerhausen / Franken

Wie oben schon berichtet, keltert das Weingut drei wichtige Weinlinien. Eine vierte habe ich Ihnen bisher verschwiegen, und das sind edelsüße Weine. Martin pflegt die Erzeugung von Beeren- und Trockenbeerenauslesen mit Inbrunst, aber sie haben heute nicht mehr den ihnen gebührenden Stellenwert. Auch gibt es auf dem Gut weitere Weine, die das Angebot ergänzen.

Der **Muskatsilvaner** birgt eine Überraschung : das ist sowohl in Franken wie auch der Steiermark (!) der alte Name für den **Sauvignon Blanc** ! Martin Steinmann, der auch Grünen und Blauen Silvaner in seinen Weinbergen pflegt, greift den Namen wegen des Silvaner-Bestandteiles natürlich gerne auf. Der Rebsorte gefällt es auf dem Sommerhäuser Quaderkalk, einer Formation des Muschelkalks, offensichtlich gut. Denn der Wein ist komplex und aromaintensiv. Er ist, ebenso wie die folgenden Weine, "Fränkisch Trocken". Dennoch ist er saftig und hat eine lebendige Frucht mit Noten von reifen weißen Früchten wie Pfirsich, Stachelbeere, etwas Orangenschale und dazu eine lebhaftere, erfrischende Rasse. Eine wunderbare fränkische Interpretation !

Auch der **Gewürztraminer** überrascht. Mit 0,7 g/l Restzucker ist er nun wirklich durchgegoren, und dennoch zeigt er eine ausgeprägte, elegante Frucht. Zarte Aromen von frischen Rosen, etwas milde Litschi, Quitte, Mandel und eine schöne Würze, die an frische grüne Kräuter und auch Muskat erinnert. Erstaunlich ist diese wunderbare Frische und Lebendigkeit des Weins, fast möchte ich ihn knackig nennen - und doch hat er nur milde 5 g/l Fruchtsäure ! Der geht genau so gut zur Forelle in Buttersauce und zum Huhn in Sahnesauce wie zum Butterbrot mit Leberwurst. Tiptop !

Zählen die beiden ersten Weine zu den leichteren Gewächsen, kommen wir nun zum gehaltvollen Lagenwein. Die **Scheurebe** gedeiht im Sommerhäuser Steinbach, einem steilen Wingert auf purem Muschelkalk. Nach den Maßgaben des VDP ist es eine "Erst Lage", irgendwie die Vorstufe zum Grossen Gewächs.... Der Wein spielt das Mineralische des

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

Steinbachs voll aus, das von einem Strauß wunderbarer Aromen ergänzt wird. Holunder und Passionsfrucht setzen die Kopfnoten, die finessenreiche Unterstützung kommt von zarten, ganz aparten Noten von Schwarzer Johannisbeere. Der Hitze des 2018er Jahrgangs zum Trotz hat der Wein eine schöne Frische, dazu eine gute, nachhaltige Kraft und - das nun wegen der Hitze - eine schöne reife Säure, die genug Struktur gibt. So zeigt sich das Gesamtbild eines ausgewogenen, anspruchsvollen Weines, der dank seiner herrlichen Frucht zum Genießen einlädt.

2019 Muskatsilvaner trocken	9,50
2019 Gewürztraminer trocken	9,50
2018 Sommerhäuser Steinbach Scheurebe trocken	12,00



Links : der Sektkeller der Gutes ist im alten Zehntkeller des Schlosses untergebracht.
Rechts : der steile Sommerhäuser Steinbach.

Auch der **Riesling** wächst im Sommerhäuser Steinbach. Er ist aus dem heißen Jahr 2018 und zeigt deshalb eine moderate, wenn auch ausreichend frische Säure. Der Muschelkalk gibt dem Wein eine präzise Mineralik - Riesling transportiert ja die Eigenschaften eines guten Terroirs auf's Prächtigeste ! Wir haben uns entschieden, die 2. Abfüllung des Weines zu kaufen. Er reifte besonders lang im Edelstahl und hat so in Ruhe zu seinem Gleichgewicht gefunden. Besonders gefällt uns die ausgeprägte klassische Riesling-Frucht. Sie zeigt satte Pfirsich-Aromen, dazu schönen reifen Apfel und einen Hauch wilde Kräuter. Es ist ein wunderbarer fränkischer Riesling mit der Betonung auf einer animierenden Frische und Frucht !

2018 Sommerhäuser Steinbach Riesling trocken	12,00
---	--------------

Und dann kommen wir zu den **Schaumweinen**. Martin haßt die Vulgärbezeichnung **Sekt**, und die auf dieses fröhliche Getränk zu entrichtende Vergnügungssteuer nennt sich ja offiziell auch Schaumweinsteuer. Voilà ! Jedenfalls ist Schloss Sommerhausen schon sehr lange berühmt für seine erstklassigen Schaumweine. Um 2012 hat sich Martin entschieden, noch mehr Aufwand und Idealismus in deren Produktion zu stecken. Bis 2014 etwa liefen die Vorbereitungen für das Projekt - das kann man nur langfristig angehen und nicht von heute auf morgen verwirklichen. Es muß genau festgelegt werden, welchen Typ Schaumwein man erzeugen will und welchen Grundwein man dafür benötigt, auch, wo und wie man ihn ernten wird. Die Sektgrundweine (ei, da ist das böse Wort ja doch wieder !) werden in einem recht frühen Stadium mit noch frischer Säure geerntet. Bevor das Ganze in die Flasche kommt zur zweiten Gärung (die Voraussetzung für die traditionelle Flaschengärung ist), muß der Grundwein ausgebaut, greift und eventuell cuvettiert werden. Und dann soll er - jedenfalls bei Martin - nach der zweiten Gärung lange auf der Hefe reifen, damit die Aromen elegant und die Bläschen besonders fein werden. Zeit ist hier also ein ganz wichtiger Teil des Spiels ! Damit steht fest, was Martin Steinmann in seinen Schaumweinen will : Eleganz, klare, etwas puristische Frucht und besonders feines Blasenspiel.

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

Am Ende wurde alles gut. Martin hat seiner Schaumwein-Serie auch gleich einen neuen Namen verpaßt. Er verballhornt das Französische in umgangssprachliches Deutsch, wie es auf der Straße - sogar in Aachen ! - gebraucht wird. Es ist allerdings ein Verweis auf und eine Referenz an Frankreich - als dem Ursprungsland der feinen Perlen. Also, Martin faßt seine Schäumer unter der Begrifflichkeit "**avec pläsier**" zusammen und zeigt so auf, daß sie mit Freude und Spaß genossen werden sollen.

Augenzwinkernd beschreibt Martin '**Le Grand Petit**' so : "Mehr Sein als Schein"; es ist eine äußerst süffige Burgunder-cuvée, die vom **Weißburgunder** dominiert wird. Zunächst zeigt sich viel "leckere" Frucht, dann kommt kühle Mineralik ins Spiel, und endlich nehmen wir das tänzelnde Mousseux auf der Zunge wahr. Das ist überhaupt nicht kompliziert und doch so anspruchsvoll. Wenn doch alle 'Basissekte' von dieser Klasse wären !

'**Rosé de Saignée**' ist ein reiner **Spätburgunder**, der mit Schalenkontakt vergoren wird - also klassisch wie ein echter Rosé gekeltert wird. Er gefällt mit seinem feinen Lachsrosa von der Farbe her, aber er begeistert mit seiner totalen Frische und den wunderbaren Burgunderaromen nach Erdbeere und Himbeere. Es ist ein eleganter und aromareicher Hingucker im privaten Kreis wie beim großen Empfang !

Der '**Blanc de Blancs**' möchte gerne mit uns an der Tafel Platz nehmen. Der Burgunder-Schäumer schmeckt nicht nur gut zum Apéritif, sondern auch zu einem ganzen Menü. Gekeltert ist er aus 40 % Auxerrois für die gute Fülle, 30 % Chardonnay für die elegante Rasse und 30 % Weißburgunder für die saftige Frucht. Da finden wir vor allem Noten von frischen Äpfeln. Der Muschelkalk steuert das Mineralische bei, das lange Hefelager die Finesse in Aroma und Perlen.

Auch der '**Riesling Pur**' neigt zum Understatement, ähnlich dem 'Le Grand Petit'. Denn seine Dosage besteht aus 1996er Riesling Eiswein - vornehmer geht es nicht ! (Die Dosage dient zum Auffüllen des Schwundes in der Flasche beim Degorgieren, also dem Entfernen der Hefe.) Das Lesegut stammt komplett aus dem Steilhang. Der Schäumer hat nur 6 g/l Restzucker und einen feinen, nachhaltigen Riesling-Ausdruck, der durchaus von der Finesse unterstützt wird, die das Tröpfchen Eiswein ausmacht. Hier finden wir das Besondere, einen Riesling-Schaumwein voller Eleganz, Finesse und Rasse.

Die großen Jahrgangs-Rebsorten-Schaumweine des Gutes entnehmen Sie bitte bei Interesse unserer Weinliste.

avec pläsier - Le Grand Petit	14,90
avec pläsier - Rosé de Saignée	18,50
avec pläsier - Blanc de Blancs	18,50
avec pläsier - Riesling Pur	18,50

Über das Weingut und alle seine Weine und Schaumweine lesen Sie bitte in unserer [Online-Weinliste](#) auf den Seiten 19 und 65.



Links ein Detail des Sommerhäuser Schlosses, rechts das Ochsenfurter Tor des pittoresken Dorfes.

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 **Sommerhausen-Probierpaket** enthält je 1 Flasche dieser 6 (Schaum-)Weine und kostet **76 Euro** :

2019 Muskatsilvaner (*Sauvignon Blanc*) trocken

2019 Gewürztraminer trocken

2018 Sommerhäuser Steinbach Scheurebe trocken

2018 Sommerhäuser Steinbach Riesling trocken

avec pläsier - Le Grand Petit

avec pläsier - Rosé de Saignée

Wenn Sie an Stelle des **avec pläsier - Rosé de Saignée** lieber einen anderen Schaumwein haben möchten, sagen Sie uns das bitte. Wir packen bei gleichem Preis gerne eine dieser Flaschen alternativ ein :

avec pläsier - Blanc de Blancs

oder

avec pläsier - Riesling Pur

Das **Probierpaket** gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 13. September 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.

Herzliche Grüße,
Ihr



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.