

Wein-Brief vom 28. September - 3. Oktober 2020

Reif : Graf von Kanitz + Lecker : Konfitüre

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

in **Lorch** gedeihen außergewöhnliche **Rieslinge**. Lorch liegt im **Rheingau** dort, wo der Rhein hinter Rudesheim seinen Lauf wieder nach Norden ändert. An dieser Situation liegt es, daß der Ort und seine Weine keinen hohen Bekanntheitsgrad haben, obwohl die Weine großartig - und genau genommen ziemlich günstig und sehr preisWERT - sind !

Die Lorcher Reben wachsen auf den Ausläufern des Rheinischen Schiefergebirges; in den Schiefer mischt sich Quarzit vom nahegelegenen Taunus. In den steilen Weinbergen, die bis zum **Rhein** hinabreichen, gedeiht vor allem **Riesling** - klassisch für's Rheingau. Das **Weingut GRAF VON KANITZ** erzeugt hier gehaltvolle, würzige und aromareiche Weine mit einem hohen Gehalt an Mineralstoffen. Das verleiht ihnen ein besonders langes Leben. Mit zunehmender Reife gewinnen die Weine an Komplexität, und in den Aromen erschließen sich immer mehr köstliche Nuancen. Und über solche Weine soll heute geschrieben werden.

Gerade mußte im Weingut mal Klarschiff gemacht werden. Dabei gab es manch' Überraschung : in den Kellerecken tauchten mehr oder weniger große Mengen an gereiften Riesling-Schätzen auf ! **Kurt Gabelmann** hat mich gefragt, ob ich Interesse an diesen Weinen hätte. Naja, die Antwort kannte der Schelm natürlich schon vorher. Gereifter Riesling hat auf mich immer eine magische Wirkung ! Also mußte von den Preziosen schleunigst nach Aachen geschafft werden, und ich will sie Ihnen natürlich nicht vorenthalten. Die Beschreibung kommt unten, und wir haben für Sie wieder **2 verschiedene Probierpakete** gepackt.

..... KAUF-TIP

Dies ist ein **kulinarischer Tip** für Ihr **frisches Bäcker-Frühstücksbrötchen !**

Wir sind von den **köstlichen Konfitüren** von **LA TRINQUELINETTE** so begeistert, daß wir sie schon längst aus Frankreich importieren !

Tief im **Morvan**, einem waldreichen Mittelgebirge im nordwestlichen Burgund, rührt **Céline Dubreuil** in Kupferkesseln aus besten Früchten **hervorragende Marmeladen**. Sie nimmt 55 % Frucht und 45 % unraffinierten Rohrzucker. Der gibt eine viel feinere Süße als Rübenzucker und hat auch mehr Nährstoffe. Allerdings darf Céline ihre Produkte nicht **Konfitüre** nennen. Die muß in Frankreich mit mindestens 55 % Zucker hergestellt werden.... Die Früchte kauft Madame Dubreuil stets bei den gleichen Lieferanten, und zwar in Gegenden, wo die jeweilige Sorte besonders gut gedeiht. Ist dort die Ernte aus welchen Gründen auch immer mal ausgefallen, kauft sie nicht woanders, sondern es gibt die entsprechende Sorte in diesem Jahr eben nicht. Das nennt man Loyalität.



Damit Sie aus unserem Angebot auswählen können, finden Sie die Seite mit allen "Konfitüren" unten als letzte Seite. Da ist auch nachzulesen, wo die jeweiligen Früchte herkommen.

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 - PROBIERPAKETE

Wir packen für Sie **2 Probierpakete** mit Weinen von **GRAF VON KANITZ** :

Das **Probierpaket 1 "Überblick"** beinhaltet **6 gereifte Riesling-Weine** zum Vergleichen und kostet **73 Euro**.

Das **Probierpaket 2 "Alles und mehr"** beinhaltet die **9 vorgestellten gereiften Riesling-Weine** und **3 weitere Flaschen** mit Rebsorten, die in Lorch Tradition haben : Gewürztraminer und Spätburgunder. Dieses **12er Paket** kostet **150 Euro**.

Alle Details finden Sie ganz unten.

Die Probierpakete gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 4. Oktober 2020. Wir liefern Ihnen die Probierpakete auch versandkostenfrei innerhalb der BRD. Sie können sie telefonisch oder per Mail bestellen oder im Geschäft abholen, auf Wunsch auch kontaktlos.

KAUF-TIP - WEINE der WOCHE



Lorch mit den Lagen Schloßberg und Kapellenberg (vorne).

Weingut GRAF VON KANITZ, Lorch am Rhein / Rheingau

Biologisch bewirtschaftet seit den 1960er Jahren, Mitglied bei ECOVIN.

Wie gesagt, die Lorcher Weinberge sind steil, die Böden bestehen aus Schiefer und Quarzit, und das Klima läßt die Reben hier immer gut ausreifen. Das ist in Lorch selbst in schwächeren Jahren so. Ich denke mit Vergnügen an die **2006er** aus Lorch : in ganz Deutschland ein feucht-warmes Jahr, das im August eine unvorstellbare Pilzattacke brachte und überall zu frühen Notlesen führte. Der Jahrgang war insgesamt mehr als schwierig und sehr schwach. In Lorch hingegen hat es auch ordentlich geregnet, aber die leichten Böden drainieren sehr gut und der Wind, der dort immer weht, trocknete die Trauben beständig. So blieben sie gesund und konnten voll ausreifen. **Kurt Gabelmann** brachte sogar exzellente **Grosse Gewächse von Riesling und Spätburgunder** ein !

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.

Und hier ein Beispiel, wie es mit gereiften Weinen gehen kann. Im Juni 2019 haben wir bei einer Weinprobe (ja, damals gab es die noch....) außer der Reihe den **2012er Riesling Kabinett trocken** von **Kanitz** vorgestellt. Das war irgendwie der Star der Verkostung, und der Wein war in Kürze ausverkauft, weil er unseren Kunden im gereiften Zustand extrem gut geschmeckt hat.

Bevor ich auf die verschiedenen Weine eingehe, will ich kurz über die Jahrgänge speziell in Lorch berichten :

2017 : Von den starken Frösten im April wurde Lorch nur gering tangiert, die Verluste waren sehr überschaubar. Die Reblüte verlief unkompliziert. Der Sommer war feucht und warm. Auch in Lorch traten Pilzkrankheiten auf, die auf dem Bio-Weingut Kanitz mit Spritzungen mit Bio-Brühen und intensiver Laubarbeit bekämpft wurden. Späte Lese mit saftigen, runden Weinen.

2016 : Das Frühjahr war feucht und kühl; die Reblüte begann zeitlich recht "normal". Die Wasserspeicher der Böden, teils in großer Tiefe liegend, wurden gut befüllt. Mit dem Frühsommer begann eine Schönwetterperiode, die bis in den Herbst hinein anhielt und zu einer guten Traubenreife führte. Da der Sommer nicht übermäßig heiß war, haben die Weine Eleganz und Frische.

2015 : Die April-Fröste blieben ohne Folgen. Zunächst ließ das Jahr sich normal an, dann aber folgte ein extrem heißer Sommer mit minimalstem Niederschlag. Da das Lesegut wegen der Trockenheit und Hitze sehr gesund war, mußte bei der Ernte kaum selektiert werden. Saftige, aromareiche Weine mit reifen Säuren.

2014 : Nach einem extrem warmen Winter begann der Austrieb der Reben sehr früh. Die Fröste im April und Mai verschonten Lorch weitestgehend. Die Reblüte Anfang Juni verlief unkompliziert. Der Sommer begann sehr heiß, im Juli kam aber der große Regen, und es wurde kühl. Die niederen Temperaturen bewahrten die Reben vor heftigen Pilzattacken. Es war dennoch viel Laubarbeit vonnöten. Ruhiges, sonniges Herbstwetter führte letztlich zu einer guten Traubenreife. Die Weine haben viel Stoff und eine saftige Würze.

2012 : Auf den sehr kalten Winter folgte ein schönes Frühjahr mit normalem Austrieb. Verrieselungen während der Blüte führten zu geringem Fruchtansatz. Juni und Juli waren recht feucht, der August hingegen sonnig und trocken, der September wieder etwas wechselhaft, dann kam ein wundervoller Altweibersommer mit dem Ideal - sonnige Tage und kühle Nächte. Die Weine sind ausgewogen, elegant und mit reichen Frucht nuances.

2010 : Ein Jahr, in dem Lorch seine Klimavorteile voll ausspielen konnte ! Es startete kühl und feucht, und durch die kühle Witterung während der Blüte kam es nur zu einem geringen Fruchtansatz. Allgemein war der Sommer kühl, in Lorch lag die Temperatur allerdings immer ein paar Grad höher als allgemein. Der Wind verhinderte weitgehend eine Ausbreitung von Pilzkrankheiten. Das Jahr blieb kühl, hatte aber ruhiges Herbstwetter. Kurt Gabelmann bewies Nervenstärke und erntete spät, und so hatten die Trauben eine gute Reife. Wegen der kühlen Temperaturen waren die Säuren stabil. Das gibt den 2010er Frische und Eleganz.

Und nun zu den Weinen :

Lorcher Riesling trocken

Die Lorcher Lagen sind in ihrem Terroir zwar recht ähnlich, aber eben nicht homogen. Dennoch gelingt es dem Weingut bestens, mit diesem Wein einen Eindruck zu geben, wie "**Lorch schmeckt**". Der sogenannte **Ortswein** hat Druck und Länge und eine ausgeprägte Würze, die typisch für die Lorcher Weine ist. Die Frucht zeigt Pfirsich, etwas Stachelbeere, einen Hauch von Mandarinschale. Der Schiefer ist im Aroma als Komponente nicht so präsent wie bei Moselweinen, Lorch liegt südlicher und die Weine sind dichter. Dafür aber ist die **mineralische Komponente** im Fond ausgeprägt. Das gilt übrigens als Basisinfo für alle folgenden Lorcher Weine. Der 2014er ist würzig und saftig, der 2017er ist ein eher geschmeidiger Wein.

2014 Lorcher Riesling trocken

8,20

2017 Lorcher Riesling trocken

8,20

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.

Lorcher Pfaffenwies Riesling Spätlese trocken

Aus der Pfaffenwies kommen besonders **elegante Rieslinge**. Der Weinberg ist nicht extrem steil, und für mich sind die Weine von hier immer **fein und ein bißchen verspielt**. Sie haben eine zugängliche Frucht und sind filigran. Deshalb führen wir meist den Wein aus der Pfaffenwies im Sortiment, der der alten Kabinett-Klasse entspricht. Hier aber haben wir die 2010er Spätlese trocken : nicht zu schwer, viel jugendliche Frucht mit Noten von Steinobst, Rasse mit schönem Spiel zwischen der frischen Säure und den paar Gramm Restsüße.

2010 Lorcher Pfaffenwies Riesling Spätlese trocken

12,10

Lorcher Riesling QUARZIT trocken (Bodental-Steinberg)

Quarzit als Name war zwischen 2011 und 2015 eine Notlösung : der VDP ließ die Lagenbezeichnung in dieser Zeit nicht zu, wenn mit dem gleichen Lagennamen auch ein Grosses Gewächs abgefüllt werden konnte. Das war eben alles nicht recht durchdacht. Inzwischen geht's bezeichnungsmäßig irgendwie wieder, mit dem Hilfsmittel der "Ersten Lage". Ersatzweise mußte in jener Zeit also ein anderer Name für die Weine her, und es war landauf landab üblich, die Gesteinsart als Notnagel zu nutzen. Der Kanitz'sche **QUARZIT** kommt tatsächlich aus meiner Lorcher Lieblingslage, dem **Bodental-Steinberg**. Dieser besonders steile Weinberg hat den höchsten Quarzit-Anteil der Lorcher Weinberge (voilà, der Name war geboren). Er hat eine besondere Mineralik und ein ganz spezielles (Terroir-)Aroma. Der 2012er zeigt sich wunderbar entwickelt mit schöner Eleganz, der 2014er ist eher etwas "wilder" und wird von viel Würze geprägt.

2012 Lorcher Riesling QUARZIT trocken (Bodental-Steinberg)

12,10

2014 Lorcher Riesling QUARZIT trocken (Bodental-Steinberg)

12,10

Lorcher Krone Riesling trocken Alte Reben

In der Krone stehen **über 80jährige Riesling-Reben**, deren Ertrag separat ausgebaut wird, eben in diesem Wein. Obwohl die Weine immer sehr ausgeprägt in Charakter und Aromatik sind, sind sie meist **etwas zurückhaltender im Alkohol**. Die alten Reben bringen einen **geringeren Ertrag** als jüngere, dafür aber Trauben mit viel Geschmack. Es sind das immer dichte Weine, die viel Spaß machen. Der 2012er ist geradlinig, rassig und elegant, 2014 ist dicht, würzig und nachhaltig, der 2015er ein runder, zugänglicher Wein und der 2016er sehr jugendlich, würzig und mineralbetont.

2012 Lorcher Krone Riesling trocken Alte Reben

16,60

2014 Lorcher Krone Riesling trocken Alte Reben

16,60

2015 Lorcher Krone Riesling trocken Alte Reben

16,60

2016 Lorcher Krone Riesling trocken Alte Reben

16,60

Diese Weine sind - obwohl Nicht-Rieslinge - zusätzlich im 2. Probierpaket :

Lorcher Gewürztraminer trocken

Der damalige Verwalter Ralf Bengel hat den **Gewürztraminer** Anfang der 90er Jahre in der **Lorcher Pfaffenwies** gepflanzt. Schon immer hat es Gewürztraminer in Lorch gegeben, er hat in den Weinbergen des Ortes eine **lange Tradition**. Insofern war die Pflanzung des scheinbaren Außenseiters absolut richtig. Und es zeigt sich, daß die Rebsorte auch auf Schiefer sehr feine Ergebnisse abliefern ! Es ist nicht immer so, aber **der 2018er ist ganz trocken ausgebaut**, dazu ist es ein **leichter Wein** mit wirklich animierendem Trinkfluß. Nein, kräftige Käse kann er nicht, aber ein Huhn in zart sahniger Sauce ist ihm ein idealer Partner. Ich weiß, Sie möchten das nicht glauben - und drum stecken wir ihn ins Probierpaket !

2018 Lorcher Gewürztraminer trocken

8,25

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.

'Graf von Kanitz' Spätburgunder trocken

Lorcher Schloßberg Spätburgunder trocken

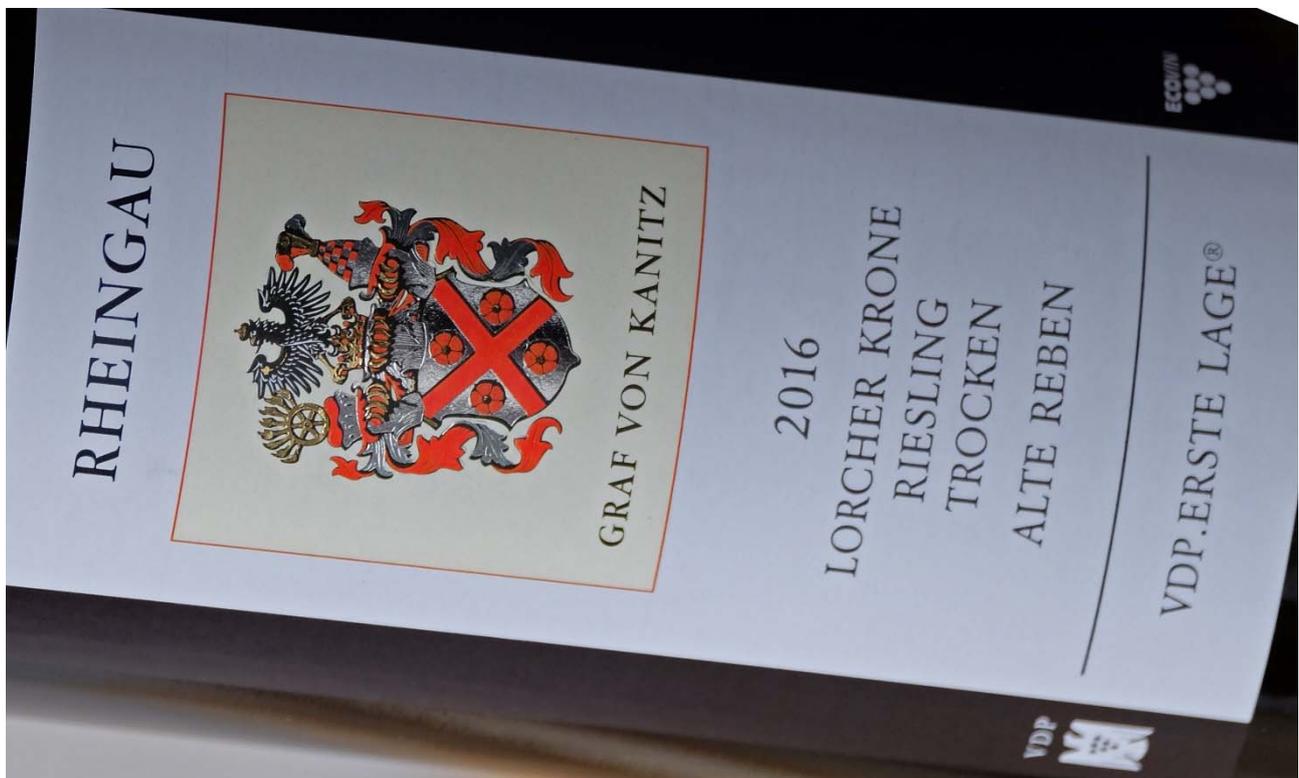
Auch **Spätburgunder Rotweine** sind traditionell in Lorch (im Nachbardorf Assmannshausen geben sie sogar seit Jahrhunderten den Ton an). Deshalb steht "schon immer" Spätburgunder in den Kanitz'schen Weinbergen. Der **Gutswein** ist ein komplexer, absolut süffiger Roter mit einer guten Struktur. Der Boden verleiht dem Spätburgunder - übrigens naturgemäß beiden - einen **Hauch Wald- und Brombeere** neben den klassischen rotfruchtigen Aromen. Der **Lagenwein** aus dem **Schloßberg**, der nahe am Dorf liegt, ist gehaltvoller, vor allem aber auch feiner. Eleganz ist nicht die Sache der Lorcher Spätburgunder, aber Finesse bei gleichzeitiger Komplexität beschreibt sie gut. Und : **sehr schöne Spätburgunder zu echt fairen Preisen !**

2017 'Graf von Kanitz' Spätburgunder trocken

8,60

2016 Lorcher Schloßberg Spätburgunder trocken

14,90



Über das Weingut und alle seine Weine lesen Sie bitte in unserer [Online-Weinliste](#) auf Seite 6.

..... INFO-TIP - PROBIERPAKETE

Die beiden Probierpakete finden Sie auf der folgenden 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 - PROBIERPAKETE**

Wir packen für Sie **2 Probierpakete** mit Weinen von **GRAF VON KANITZ** :

Das **Probierpaket 1 "Überblick"** beinhaltet je 1 Flasche der **6 Weine** zum Vergleichen und kostet **73 Euro**. Vom Lorcher Riesling und den Alten Reben sind je 2 Jahrgänge enthalten. Das ermöglicht Ihnen einen spannenden Vergleich.

2014 Lorcher Riesling trocken
2017 Lorcher Riesling trocken
2010 Lorcher Pfaffenwies Riesling Spätlese trocken
2012 Lorcher Riesling QUARZIT trocken (Bodental-Steinberg)
2012 Lorcher Krone Riesling trocken Alte Reben
2014 Lorcher Krone Riesling trocken Alte Reben

Das **Probierpaket 2 "Alles und mehr"** beinhaltet alle **9 vorgestellten Riesling-Weine** und **3 weitere Flaschen** mit Rebsorten, die in Lorch eine **lange Tradition** haben : 1 **Gewürztraminer** und 2 **Spätburgunder**. Dieses **12er Paket** kostet **150 Euro**.

2014 Lorcher Riesling trocken
2017 Lorcher Riesling trocken
2010 Lorcher Pfaffenwies Riesling Spätlese trocken
2012 Lorcher Riesling QUARZIT trocken (Bodental-Steinberg)
2014 Lorcher Riesling QUARZIT trocken (Bodental-Steinberg)
2012 Lorcher Krone Riesling trocken Alte Reben
2014 Lorcher Krone Riesling trocken Alte Reben
2015 Lorcher Krone Riesling trocken Alte Reben
2016 Lorcher Krone Riesling trocken Alte Reben
2018 Lorcher Gewürztraminer trocken
2017 'Graf von Kanitz' Spätburgunder trocken
2016 Lorcher Schloßberg Spätburgunder trocken

Die Probierpakete gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 4. Oktober. 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.

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.