

Wein-Brief vom 2. - 7. November 2020

.....: **AKTUELL** .....

Wir sind weiterhin gerne für Sie da und werden normal geöffnet haben. Mundnasenschutz, Abstand und Desinfektion sind selbstverständlich. Kontaktlose Abholung oder Zustellung sind möglich wie bisher, bei Interesse rufen Sie bitte an. Alles steht zum Nachlesen auch auf unserer Internetseite unter "Kontakt". Also, auf bald !

.....: **GASTRONOMIE** .....

Unser ganzes Mitgefühl gilt der Gastronomie, die im November schon wieder für einen Monat schließen muß. Zwei unserer Freunde haben sofort Pläne für die Zeit des Lockdowns geschmiedet :

**Christof Lang** vom **Restaurant La Becasse** hat umgehend beschlossen, die längst überfällige Renovierung seiner Küche Anfang November in Angriff zu nehmen. Dafür plant er etwa zwei Wochen ein. Danach wird er mit seiner Mannschaft bis Ende November wieder ein **Menü zum Abholen** anbieten. Facebook-Nutzer werden den Zeitpunkt dort erfahren, alle anderen schauen ab und zu auf <https://labecasse.de/> nach.

**Hamid Heidarzadeh** vom noch jungen **Restaurant Plaisir** kocht ab dem 4. November (nächsten Mittwoch) täglich von 12 bis 20 Uhr **Streetfood**, das man bei ihm abholen kann. Vorbestellung ist nicht notwendig, aber ratsam. Auch er informiert über Facebook und seine Internetseite <https://www.plaisiraachen.de/>.

**Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,**

heute sind es **Rotweine aus dem Languedoc und Roussillon**, die ich Ihnen empfehle. Saftige, aromatische, milde, warme und samtige Tropfen sollen es heute sein. **Calmel & Joseph** keltern genau diesen Stil und sind obendrein sehr nett, was ihre **Preisgestaltung** angeht ! Aus den Empfehlungen haben wir auch wieder ein **Probierpaket** zusammengestellt.

.....: **INFO-TIP - PROBIERPAKET LANGUEDOC-ROUSSILLON** .....

Wir packen für Sie das **Probierpaket Languedoc** mit **6 Rotweinen** aus 6 verschiedenen Appellationen im Languedoc-Roussillon, das Ihnen einen schönen Überblick über die Vielfalt der Terroirs gibt. Die Beschreibung der Weine finden Sie unten, das Paket kostet **67 Euro**.

Das Paket gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, 8. November 2020. Wir liefern Ihnen das Paket 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](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.*

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



## CALMEL & JOSEPH, Montirat / Languedoc-Roussillon

**Laurent Calmel** und **Jérôme Joseph** haben zwar kürzlich eine eigene Domaine gegründet, aber sie sind nach wie vor für eine Reihe von Weingütern beratend tätig. Ihre Kunden sind über die ganze Region Languedoc-Roussillon verstreut. Bei einigen Gütern haben sie sich Weinbergspartellen ausgesucht, deren Ertrag Teil ihres Beratungssalärs ist. Natürlich sind das immer Sahnestückchen, meist mit alten Reben darauf. Für Anbau und Ausbau geben sie den Winzern präzise Anweisungen, zur Ernte kommt ihr eigenes Team. Dieses Geschäftsmodell ermöglicht es Laurent und Jérôme, Weine aus einer Vielzahl von Appellationen anzubieten.

Zunächst stelle ich Ihnen die größeren Appellationen innerhalb des Languedocs vor. Faugères verfügt über knapp 1.900 ha, das Minervois über 4.000 ha und die Corbières über etwas mehr als 10.000 ha Rebfläche. Da ist es schon wichtig zu wissen, wo denn die Reben des jeweiligen Weines herkommen. Klar, wir wissen das !

### **2015 Faugères**

Das ganze Anbaugebiet Faugères liegt auf einem vulkanischen Kratersystem. In den Kratern hat sich vor Millionen Jahren aus den Vulkanauswürfen Tonschiefer gebildet. So ist Faugères die einzige Appellation im Languedoc, die komplett auf Schieferböden steht. Das Rebgrundstück für den Wein von Calmel & Joseph liegt bei Cabrerolles, in einem stillen Tal, und wird biologisch bewirtschaftet. Die führende Rebsorte ist die Syrah mit 60 %, dazu kommen 25% Grenache und 15% Carignan aus alten Reben. Der Wein wird in der *cuve*, nicht im Holzfaß ausgebaut. Er ist herzhaft, hat eine gewisse Kernigkeit vom Schieferterroir, ist saftig und nachhaltig, die Tannine sind fein und die Frucht zeigt Noten von reifen dunklen Beeren - typisch Faugères.

**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.*

## 2015 Minervois

Das Minervois liegt auf den Abhängen der Montagne Noire und etwa zwischen Narbonne und Carcassonne. Die Böden sind nicht einheitlich, es gibt Kiesel, Sandstein, Kalk, sogar rosa Marmor. Unser Wein entstammt einem Weinberg im Nordosten des Anbaugebietes, fast schon an der Weinbaugrenze, in der Nähe des Dorfes Saint-Jean-de-Minervois. Hier herrscht Kalkmergel vor. Wieder führt die Syrah mit 50%, dazu kommen 30% Grenache und 20% Carignan. Nach der traditionellen langen Maischegärung wurde der Wein ein Jahr in der *cuve* ausgebaut, also auch ohne Holzeinsatz. Es ist ein feiner Wein mit wunderbarer Frische, schönen roten Noten von Kirsche und auch Johannisbeere, dazu südliche Kräuter und florale Anklänge, delikater und schmeichelnd, seidig.

## 2017 Corbières

Die Corbières liegen südlich des Minervois, auch hier sind die Böden uneinheitlich, und man unterteilt das Anbaugebiet in vier Unterbezirke. Der Wein stammt aus zwei Parzellen, beide in den Hautes Corbières gelegen, in Hanglagen mit kalkhaltigem Lehm. Die eine gehört zur neuen Domäne von Laurent und Jérôme, die andere wurde schon immer von den beiden betreut. Der Wein wurde aus 60% Grenache und 40% Syrah gekeltert und ein halbes Jahr in der *cuve* ausgebaut. Es ist ein komplexer, dichter, auch delikater Wein entstanden, der viel Frucht und eine elegante Textur hat. Er ist kraftvoll und dennoch seidig fein und ausgewogen und hat neben der klaren, reifen Frucht eine schöne südliche Würze und ein angenehmes Tannin.

2015 Faugères	8,90
2015 Minervois	8,90
2017 Corbières	8,90

Die sogenannten **Cru**-Regionen sind kleine Anbaugebiete mit eigenem Namen oder Untergebiete der General-Appellation Languedoc, deren Namen auf dem Etikett genannt wird. **Montpeyroux** heißt genau genommen Languedoc-Montpeyroux und verfügt nur über knapp 300 ha Rebfläche. Die beiden anderen sind "echte" Crus, führen also den Zusatz Languedoc nicht im Namen. Die **Terrasses du Larzac** haben auch nur 570 ha und **Caramany**, im Roussillon gelegen, nur gut 250 ha Rebfläche. Jedes Cru-Anbaugebiet verfügt über Eigenheiten in Bezug auf Geologie, Topographie und die Bodenbeschaffenheit. Das gibt den Gebieten ihren individuellen Charakter, und deshalb ist es durchaus berechtigt, ihnen eine eigene, individuelle Appellation zu geben.

## 2014 Terrasses du Larzac

Die Appellation gilt ausschließlich für Rotwein und liegt im Nordwesten von Montpellier auf den Abhängen der Causse du Larzac, die bis auf 800 m ansteigen. Die Höhe beschert kühle Nächte und diese den Weinen eine wunderbare Frische. In den Böden finden wir Lehm und (Verwitterungs-)Sand und viele *galets roulés*, die herangetragen runden Kiesel, die dem Boden Struktur geben. Der Wein wurde aus niedrigen Erträgen von 30 hl/ha geerntet, und zwar zu 50% aus Mourvèdre und zu je 25% aus Syrah und Grenache. Er reifte etwa 18 Monate in Barriques, davon 20% neu, der Rest meist mehrfach gebraucht; dadurch bleibt das Holz geschmacklich im Hintergrund. Der Wein ist sehr ausgewogen, mit guter Kraft und feinkörnigem, seidigem, reifem Tannin, mineralische Noten ergänzen sich mit der Würze von *garrigue* und den reifen Aromen roter und dunkler (vom Mourvèdre) Früchte. Er ist ausgesprochen fein und elegant.

## 2014 Montpeyroux

Languedoc-Montpeyroux schließt sich östlich an die Terrasses du Larzac an und liegt damit nicht ganz so hoch. Die Böden sind fast noch karger als dort und sind unterschiedlich. Unser Wein ist auf teils sandigen, teils eisenhaltigen Tonböden gewachsen und wurde zu gleichen Teilen aus Mourvèdre, Syrah, Grenache und Carignan gekeltert, allen vier Rebsorten also, die in der Appellation zugelassen sind. Die lange Maischegärung fand in der *cuve* statt, in der auch 90 % des Weines für 20 Monate ausgebaut wurde; nur 10 % des Weins reifte ein halbes Jahr in einjährigen Barriques, in denen zuvor Weißwein ausgebaut wurde. Das gibt dem Wein eine zart seidige Note. Überhaupt ist er sehr fein, trotz seiner Kraft wirkt er leicht und elegant. Die Frucht ist dicht und delikater und offenbart schöne Noten von edlen Hölzern und dunklen Beeren.

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.

## 2014 Caramany

Jetzt geht es fast 400 km nach Süden, ins Roussillon. Das zeigt, welche Strecken Laurent, der Önologe der beiden Partner, zurücklegen muß, um seine Kunden zu betreuen ! Caramany ist eine kleine Appellation im Hinterland des Roussillons mit der Besonderheit, daß hier Gneis und Granit, ganz altes Gestein also, die Weinbergsböden bildet. Die Roussillon-Weine sind allgemein eher mächtig, fleischig und warm. Der kühle, karge Boden gibt diesem Wein aber eine schöne Frische und Rasse mit auf den Weg. Die Parzelle liegt auf 240 m Höhe auf den Ausläufern des Corbièresgebirges und ist mit 40 % Syrah und je 30 % Carignan und Grenache bestockt. Das Lesegut wurde entrappt, aber nicht gemahlen, die Maischegärung dauerte etwa drei Wochen; dann wurden die Weine aus den verschiedenen Rebsorten assembliert und gemeinsam (\*) ein Jahr in einjährigen Barriques ausgebaut. Ein dichter, ungemein saftiger, frischer, lebhafter, aber auch seidiger und eleganter Wein mit angenehmen Noten von Waldbeeren und Trüffeln.

\* meist werden die fertigen Weine der einzelnen Rebsorten vor der Abfüllung assembliert.

<b>2014 Terrasses du Larzac</b>	<b>13,50</b>
<b>2014 Montpeyroux</b>	<b>13,50</b>
<b>2014 Caramany</b>	<b>13,50</b>

Alle Weine von Calmel & Joseph und mehr Infos finden Sie in unserer [Online-Weinliste](#) auf den Seiten 43/44, in der neuen gedruckten Weinliste auf den Seiten 42/43.



*Eine jüngere Carignan-Anlage auf eisenhaltigem Boden in Montpeyroux.*

## 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

.....: **INFO-TIP - PROBIERPAKET LANGUEDOC-ROUSSILLON** :.....

Unser **Probierpaket Languedoc** enthält je 1 Flasche der 6 oben empfohlenen Weine und kostet **67 Euro**.

**2015 Faugères**  
**2015 Minervois**  
**2017 Corbières**  
**2014 Terrasses du Larzac**  
**2014 Montpeyroux**  
**2014 Caramany**

Das Probierpaket gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 8. November.

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 natürlich auch kontaktlos.

Herzliche Grüße,  
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.*