

Wein-Brief vom 9. - 14. November 2020

von Tom Mostert

## INFO in eigener Sache :

In Zukunft wird auch mein Kollege Tom Mostert Wein-Mails verfassen. Je nach Zeit und Thema werden wir das Schreiben unter uns aufteilen. Zu Ihrer Information nennen wir den Autor zu Beginn des Mails.

## Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

jedes Jahr, wenn die Trauben eingeholt sind und die Blätter fallen, besucht uns ein großer freundlicher Mann. Unser alter Freund und Partner **Marc Adeneuer** kommt zu uns, um Ihnen seine Spätburgunder aufzuziehen. Aber auch, um ein bisschen was zu erzählen. Marc hat zu allem eine Meinung und unterhält nicht nur mit seinen Weinen, sondern weiß auch sonst immer ein paar gute Geschichten, und das schätzen wir sehr. Dieses Jahr, wo ja bekanntlich alles anders ist, müssen wir auf Marcs sympathisches Wesen verzichten und den Sicherheitsabstand von hier aus bis an die Ahr wahren. Da können wir von Glück sprechen, dass wenigstens seine Weine den Weg zu uns finden und Marc vielleicht durch sie zu uns spricht.

Dann würde man auch noch zwei andere Stimmen hören, denn im Weingut regiert ein Trio. Alle wichtigen Entscheidungen werden von Marc, seinem **Bruder Frank** und dessen **Sohn Tim** gemeinsam getroffen. Die beiden Brüder haben 1984 die Leitung übernommen und führen seitdem das über fünfhundert Jahre alte Familienweingut an diesem ganz besonderen Fluss.

## ..... INFO-TIP - PROBIERPAKET .....

Wir packen für Sie **2 Probierpakete** mit Weinen von **J. J. Adeneuer**:

Das **Probierpaket 1** beinhaltet **6 unterschiedliche Spätburgunder, darunter fünf Rote und einen Weißen**, und kostet **105,00 Euro**.

Das **Probierpaket 2** beinhaltet alle **8 Weine des Weinguts inclusive der Großen Gewächse** und kostet **199,00 Euro**.

**Alle Details lesen Sie unten.**

Die Probierpakete gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 15. November 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 .....

### Weingut J. J. ADENEUER, Ahrweiler / Ahr

Die **Ahr** entspringt in der Eifel bei Blankenheim, geht südöstlich davon nach Rheinland-Pfalz über und fließt von dort aus in vielen Schleifen Richtung Ostnordost. Bei Altenahr beginnt der Weinanbau und endet kurz vor der Mündung in den Rhein. Bis Ahrweiler beherrschen Devonschiefer und Grauwacke die Böden, später bei Bad-Neuenahr wechseln die Formationen und man findet vorwiegend Sande aus Vulkanverwitterungen.

Die Umgebung rund um das Zwergen-Anbaugebiet (mit seinen gerade mal **560 Hektar Rebfläche**) ist klimatisch nicht für den Weinbau geeignet. Hier ist es schlechthin zu kalt. Das Flusstal selbst profitiert jedoch von verschiedenen Begebenheiten, die helfen, besondere Mikroklimata zu erzeugen. Generell liegt die Mündung sehr niedrig, bei gut fünfzig Metern über Null. Und niedrig bedeutet erst einmal warm, im Zehntel Grad Bereich. Das warme Rheintal gibt hier auch noch etwas Temperatur ab. Die milden Einflüsse des Golfstroms ziehen sich über die Kölner Bucht im Norden bis an die Ahr, und die Eifel im Westen dient der Ahr als Regenschatten. Also weniger Wolken und mehr Sonne. Die vielleicht wichtigste Begebenheit verschafft das Tal sich sogar selbst. Es sind die steilen Hänge aus den massiven Gesteinsmassen, die die Hitze der Sonnenstrahlung lange speichern und gleichmäßig abgeben. Dazu sperren

**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.*

die Felsen die Wärme in den Flussschlingen ein und es bilden sich kleine Klimaräume. Das beschert dem kleinen Anbaugebiet eine große Vielfalt und macht es möglich, der Königin der roten Sorten, dem Pinot Noir, fast fünfhundert Kilometer nördlich seiner burgundischen Heimat perfekte Bedingungen zu bieten.



Eine weitere Besonderheit der Ahr ist die Farbverteilung. Weit über **achtzig Prozent der Trauben sind hier rot**. So ist es auch bei der **Familie Adeneuer**. Nur ein bisschen Weißburgunder, dazu wenig Frühburgunder und ganz viel **Spätburgunder**. Und diesen geht's auch heute. Obwohl wahrscheinlich schon die Römer Reben in die Hänge gepflanzt haben, zogen die roten Sorten und somit auch der Spätburgunder erst nach Ende des dreißigjährigen Krieges ins Tal ein. Doch presste man damals hellen Wein aus den Trauben, den sogenannten Ahrbleichert (einer der Adeneuer-Ahnen wird sich vielleicht noch dran erinnern). Das heutige Pendant dazu ist der:

### 2019 Spätburgunder Blanc de Noirs

Blanc de Noirs wird fast gemacht wie Rosé. Nur schneller! Das heißt, die roten Beeren werden sofort abgepresst, so dass kaum Kontakt zwischen dem weißen Most und der Schale mit ihren roten Farbstoffen entstehen kann. Deshalb bleibt die Farbe in den Schalen. Ziel dabei ist aber eigentlich, wie ursprünglich in der Champagne erdacht, die Gerbstoffe aus dem Wein zu lassen. So entsteht ein frischer, fruchtiger und spritziger Wein, der wie 'echter' Weißwein kühl getrunken werden kann, aber Aromen der jeweiligen roten Trauben zeigt. In dem Fall die des Spätburgunders. Der Wein ist typisch saftig, fast cremig, wirkt zupackend und zeigt in seinen Aromen gelbe Früchte und Noten von hellen Blüten.

### 2019 Blanc de Noirs Spätburgunder

10,70

### 2017 Ahrweiler Spätburgunder

Mit ihrem **Orts-Spätburgunder** ist der Einstiegswein der Adeneuers geschaffen. Einen Gutswein sucht man vergebens. Damit zeigen sie deutlich ihren Anspruch, dass bereits beim Einstieg die Qualität beginnen muss. Der gesamte Ertrag aus dem Ahrweiler Forstberg wandert komplett in diesen Wein. Dazu die Trauben, die in den Lagen rund um den Kalvarienberg wachsen. Der Wein wird, wie es an der Ahr alte Tradition ist, rein im eintausend Liter **Fuderfass** ausgebaut. Dezent es Tannin, eine feine Säure und seine schöne Beerenfrucht lassen ihn frisch und unkompliziert erscheinen. Ein Spätburgunder, den man auch sehr gut zu einem leckeren Stück weißem Fisch genießen kann.

### 2017 Ahrweiler Spätburgunder

10,90

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 Weingut hat Besitz in zwölf Lagen, die als VDP.GROSSES GEWÄCHS® klassifiziert sind. Die Adeneuers bauen aber nur vier Weine als Großes Gewächs aus. Aus den Trauben der anderen acht Lagen entstehen drei **Lagen-Cuvées**, die von Jahr zu Jahr etwas anders zusammengestellt werden. Die sogenannte **J. J. Adeneuer-Linie**. Dafür wird vor allem nach Reife selektiert.

### 2017 J.J. Adeneuer Spätburgunder

Die Reben für 'JottJott', (wie dieser Wein betriebsintern genannt wird) wachsen auf vulkanischen und sandigen Lehmlössböden. Selbst bei diesem Wein wird der Ertrag schon durch Traubenteilung reduziert. Nach der im Weingut üblichen Handlese werden die Trauben dann auf der Maische vergoren. Später reift der Wein ebenfalls im klassischen Fuder. Er ist eher frisch und mittelgewichtig, aber dicht und komplex und zeigt eine intensive Frucht von roten Beeren.

### 2017 J.J. Adeneuer No. 2 Spätburgunder

Für diese Cuvée stehen die Reben größtenteils auf Schiefer und Grauwacke. Der Ertrag wird noch weiter reduziert und noch stärker selektiert. Das merkt man dem Wein im Fond schon an. Für den Ausbau kommen je zur Hälfte Fuder und mehrfach gebrauchte Barriques zum Einsatz. Neben einem Mix aus Himbeere und Johannisbeere kommt eine feine, aber doch intensive Note von Schattenmorelle hinzu.

### 2016 J.J. Adeneuer No.1 Spätburgunder

Für „die Nummer Eins“ sind nur die allerfeinsten Beeren aus den erwähnten Große Gewächs Lagen gut genug. Diese wachsen zu zwei Dritteln ebenfalls auf Schiefer und Grauwacke, das andere Drittel steht auf vulkanischem Gestein. Im Keller nutzen die Adeneuers für diesen Wein ausschließlich Barriques. Fünfzehn Prozent davon sind neu. Ergebnis ist Kraft, aber auch unendliche Feinheit. In den Aromen finden wir jetzt dunklere Töne, wie Brombeere und Heidelbeere.

**2017 J. J. Adeneuer Spätburgunder**

**13,20**

**2017 J. J. Adeneuer N° 2 Spätburgunder**

**17,80**

**2016 J. J. Adeneuer N° 1 Spätburgunder**

**26,50**



*Im Winter sehr gut zu erkennen: die durch die Mauern und Terrassen entstandenen Strukturen der Walporzheimer Gärkammer (links) und im Ahrweiler Rosenthal mit dem Silberberg im Vordergrund (rechts). Fotos WK*

**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.*

Die Lage **Walporzheimer Gärkammer** ist das Juwel der Familie. Mit winzigen 0,68 Hektar gilt sie als kleinste Einzellage nach dem deutschen Weingesetz. Um die **Monopollage**, sie befindet sich also glücklicherweise im Alleinbesitz der Adeneuers, wird sich hier besonders gekümmert. Erst kürzlich wurden die jahrhundertealten Trockenmauern, die den kleinen Weinbergsterrassen Halt geben, aufwändig und auf eigene Kosten restauriert. Diese Schiefermauern und der pure Fels aus Grauwacke und Devonschiefer bündeln die Hitze des Tages und schaffen ein besonderes, fast mediterranes Klima. Es gilt als die heißeste Stelle des ganzen Anbaugebiets.

### 2017 ‚Kleine Kammer‘ Spätburgunder

Die Kleine Kammer hieß früher einfach Walporzheimer Gärkammer. Da diese Bezeichnung aber seit Jahrgang 2017 alleine dem VDP.GROSSEN GEWÄCHS® vorbehalten ist, musste ein neuer Name her. Da es sich um den 'Zweitwein' der Lage handelt, passt das zwar, aber irgendwie wird es ihm doch nicht ganz gerecht. Ausgebaut im großen Holz zeigt die 'Kleine' nämlich deutliche Eleganz und Fülle. Neben den Aromen roter Früchte schmeckt man die für die Lage typischen kräutrigen Noten.

### 2016 Walporzheimer Gärkammer Spätburgunder Großes Gewächs

Die allerbesten Trauben, die hier teils noch an über hundert Jahre alten, wurzelechten Reben hängen, wandern in das GG. Der Wein wird ein gutes Jahr in teils neuen und teils gebrauchten Barriques ausgebaut und fängt gerade an, sich so richtig zu entfalten. Marc hält den 2016er Jahrgang für den Besten der Dekade (bis jetzt), und ich möchte ihm da nicht widersprechen. Total ausbalancierter Wein mit feinem Tannin, eleganter Säure, Kraft, aber nicht Wucht, dunkler Beerenfrucht, dezentem Tabak und einer kräutrigen Würze - Potential ohne Ende!

**2017 Kleine Kammer Spätburgunder 26,50**

**2016 Walporzheimer Gärkammer Spätburgunder Grosses Gewächs 56,70**

Die Lage **Ahrweiler Rosenthal** wirkt grotesk und pittoresk zugleich. Zwei massive dreißig Meter hohe Betonpfeiler ragen am Rand des Wein bewachsenen Hangs empor. Zu verdanken dem Passiven Widerstand im Jahr 1923. Der bereits begonnene Bau der Eisenbahnstrecke von Liblar über Ahrweiler bis in die Eifel, zur Beförderung von Koks und Eisenerz aus dem Ruhrgebiet, wurde als Akt der Rebellion gegenüber der französischen Besatzungsmacht im 'Pott' abgebrochen. Aber die Pfeiler werden die Reben sicher nicht groß stören. Außer, dass sie in ihrer Sperrigkeit kostbares Terroir vergeuden.

### 2016 Ahrweiler Rosenthal Spätburgunder Großes Gewächs

Auch im Rosenthal wird der steile Hang teils von alten Stützmauern getragen. Hier trifft Grauwacke von Westen und Sandstein aus vulkanischen Verwitterungen vom Osten her aufeinander und bricht durch den lehmigen Lössboden, der etwas fetter ist als in der Gärkammer. Das gibt eine prägnante Frucht. Brombeere und Johannisbeere spielen wieder eine Rolle, aber auch Süßkirsche und Waldbeere. Die Barriques mit einem großen Anteil Neuholz bändigen den Wein aus streng selektiertem Lesegut und unterstreichen seine Kraft, seine Präzision und seine Eleganz.

**2016 Ahrweiler Rosenthal Spätburgunder Grosses Gewächs 36,90**

Alle Weine vom **Weingut J.J. Adeneuer** und mehr Infos finden Sie in unserer [Online-Weinliste](#) auf Seite 2 und in der neuen gedruckten Weinliste auf Seite 1.

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

Wir packen für Sie **2 Probierpakete** mit Weinen von **J. J. Adeneuer**: siehe folgende Seite.

**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.*

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

Wir packen für Sie **2 Probierpakete** mit Weinen von **J. J. Adeneuer**:

Das **Probierpaket 1** beinhaltet je eine Flasche **6 unterschiedlicher Spätburgunder, davon einen Weißen und fünf Rote** und kostet **105,00 Euro**.

**2019 Blanc de Noirs Spätburgunder**

**2017 Ahrweiler Spätburgunder**

**2017 J. J. Adeneuer Spätburgunder**

**2017 J. J. Adeneuer N° 2 Spätburgunder**

**2016 J. J. Adeneuer N° 1 Spätburgunder**

**2017 Kleine Kammer Spätburgunder**

Das **Probierpaket 2** beinhaltet je eine Flasche aller **8 vorgestellten Weine inklusive der Großen Gewächse** und kostet **199,00 Euro**.

**2019 Blanc de Noirs Spätburgunder**

**2017 Ahrweiler Spätburgunder**

**2017 J. J. Adeneuer Spätburgunder**

**2017 J. J. Adeneuer N° 2 Spätburgunder**

**2016 J. J. Adeneuer N° 1 Spätburgunder**

**2017 Kleine Kammer Spätburgunder**

**2016 Walporzheimer Gärkammer Spätburgunder Grosses Gewächs**

**2016 Ahrweiler Rosenthal Spätburgunder Grosses Gewächs**

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**

**TOM MOSTERT**

Mobil +49 176 61 81 34 46

[mostert@wein-kern.de](mailto:mostert@wein-kern.de)

**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.*