

Wein-Brief vom 30. Nov. - 5. Dez. 2020

von Wolfgang Kern

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

ja, was ist denn das für ein seltsames Betreff in dem Link, der Sie zu diesem Wein-Brief führt ? Ausgeschrieben würde es natürlich "Sehnsuchtsland" und "Land der Geheimnisse" heißen. Das erste bezieht sich auf **Burgund**, das ganz vielen Genießern als Fixstern am Weinhimmel erscheint. Das **Jura** dagegen erschließt sich manchem Weinliebhaber nicht so leicht (zumindest in Deutschland), es gilt als geheimnisvoll. Das liegt daran, daß die Weine dort zum Teil oxydativ ausgebaut werden, unter einem Hefeflor. Dann haben sie nicht die Frische, die man sonst gewohnt ist. Aber sie sind extrem vielschichtig und außergewöhnlich spannend !

Das Jura liegt weit östlich Burgunds auf der anderen Seite der Saône. Beide Gebiete sind durch die gleichen tektonischen Verwerfungen entstanden, und der Saônegraben gleich dazu. Auch wenn die Weine hüben und drüben anders sind und sich nur teilweise die Rebsorten teilen (Chardonnay und Pinot Noir), besteht doch eine Seelenverwandtschaft zwischen den Regionen. Auf jeden Fall sind diese beiden Anbauggebiete heute Ziel unserer Betrachtungen, denn inzwischen sind alle 2018er da, die wir eingekauft haben. Und **2018 ist ein großer Jahrgang, im Burgund ebeno wie im Jura**. Um den geht es jetzt.

In beiden Anbaugebieten war der Sommer so heiß wie in Deutschland. Aber es gab einen Riesenunterschied, und der lag im Wasser. Im Winter und Frühjahr hatte es in Burgund und im Jura ausgiebig geregnet, während das Jahr in Deutschland trocken startete. So konnten die Böden gute Wasserreserven anlegen. Die Luftfeuchtigkeit brachte gar im warmen Spätfrühjahr einen kurzzeitig Pilzdruck, der tatsächlich leichte Mengenverluste zur Folge hatte. Der heiße Sommer führte dann zu einem sehr guten Gesundheitszustand der Trauben. Aufgrund der Wasserreserven konnten sie in Ruhe heranreifen. Es gab zwischenzeitlich keine weiteren klimatischen Katastrophen, und die Ernte fand zwischen Ende August und Ende September bei optimalem Herbstwetter statt.

Die 2018er sind trotz ihrer Jugend schon außerordentlich schmackhaft und recht zugänglich. Sie präsentieren sich jetzt schon offener als die 2017er, denen noch etwas Zeit zum Reifen guttut. Deshalb ist die Gelegenheit gut, Ihnen diesen burgundischen und jurassischen Jahrgang jetzt ans Herz zu legen.

Ich stelle Ihnen heute nur einen oder zwei Weine unserer Winzer vor, nämlich die, die wir auch für unsere **Probierpakete** ausgewählt haben. Mehr Infos über die Weingüter und alle ihre Weine finden Sie sowohl in unserer gedruckten Weinliste als auch in der [Online-Weinliste](#) auf den Seiten 26 bis 33. Vielleicht finden Sie ja heute auch schon **die passenden Weine für Ihre festlichen Menüs !**

Der Vollständigkeit halber sei erwähnt, daß alle weißen Burgunder in diesem Brief gemäß den Appellationsvorschriften aus **Chardonnay** und die roten Burgunder aus **Pinot Noir** gekeltert werden.

.....: **INFO-TIP - PROBIERPAKETE BURGUND + JURA**

Wir packen für Sie **2 Probierpakete** aus **Burgund + Jura** :

Probierpaket 1 beinhaltet **6 verschiedene Weine**, 2 rote und 4 weiße, von **6 vorgestellten Weingütern** und kostet **134 Euro**.

Probierpaket 2 beinhaltet **12 verschiedene Weine**, 3 rote und 9 weiße, von **7 vorgestellten Weingütern**, darunter auch **kostbare Lagenweine**, und kostet **334 Euro**.

Die Details lesen Sie unten.

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 Pakete gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, 6. Dezember 2020. Wir liefern Ihnen die Pakete 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



Domaine de LA PINTE, Arbois / Jura

Die Winzer im **Jura** sind nach der 2018er Ernte lange nur "mit einem Lächeln" herum gegangen, so gut hat es der Jahrgang mit ihnen gemeint. Daß sogar die Erntemenge paßte, war nur zweitrangig : sie hatten eine außergewöhnliche Qualität eingefahren. Das ist auf der Domaine de La Pinte nicht anders. Die Weine sind besonders ausgewogen, die Säuren reif und gut eingebunden, die Extrakte stimmen, und die unterschiedlichen Cuvées schmecken harmonisch und einladend. Jetzt kommt natürlich das aber - jedoch zum Glück nicht im Hinblick auf die Qualität ! Es sind nämlich bisher nur die **Chardonnays** und Rotweine abgefüllt worden; die klassischen Savagnin-Weine liegen noch in den unterschiedlichen Fässern und reifen - teils noch lange - ihrem Erwachen entgegen. Mag sein, daß der **biodynamische Weinbau** (DEMETER-zertifiziert) den Weinen noch eine weitere Dimension gibt - wir sind jedenfalls sehr begeistert von 2018ern !

Unsere beiden empfohlenen Weine sind sehr typisch für das Jura, aber ganz bestimmt nicht kompliziert, vielschichtig, aber nicht geheimnisvoll ! Der **Arbois Chardonnay** wächst gleich um die Domaine herum auf rotem Mergel und kalkhaltigem Lehmboden. Es ist der ideale Einstieg in die Welt der Juraweine : ein feiner Chardonnay und saftiger und ausgewogener Wein mit schönen Noten von Steinobst wie Aprikose und auch etwas Haselnuß. Ausgebaut wurde er ein Jahr in verschieden großen Fässern. Er paßt gut zu Gemüseterrinen, den meisten Fischgerichten und auch zu mittelharten Ziegenkäsen.

Mehr Volumen und Druck hat der Lagenwein **Arbois-Pupillin Chardonnay 'Fonteneille'**. Er wächst auf Kalkfelsen mit Mergelaufgabe und reifte 20 Monate in großen alten Fudern. In den dichten Aromen finden wir gelbe Früchte und auch etwas Apfel und Zitrus. Im Fond hat er eine feine Mineralität, und der lange Holzfaßausbau hat ihm eine gute Struktur gegeben. Auch diesen Wein können Sie sehr gut zu Fischgerichten servieren, und er paßt prima zu hellem Fleisch und Geflügel mit cremigen Saucen. Hier lautet das lokale Stichwort Bressehuhn in Morchelrahm !

2018 Arbois Chardonnay

16,50

2018 Arbois-Pupillin Chardonnay 'Fonteneille'

24,50

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.

Domaine OUDIN, Chichée / Chablis

Die Winzer - und nicht nur diese - betrachten 2018 als den besten Jahrgang der letzten 20 Jahre in **Chablis**. Die Weine sind ungewöhnlich üppig in den Aromen. In die Zitrus-Noten und die vieler weißer Früchte mischen sich Mandeln und die Blüten von Weißdorn und Akazie. Es sind reichhaltige und großzügige Weine, wunderbar ausgewogen und mit toller Frische. Auch die Mineralität kommt nicht zu kurz, weil die Wasserversorgung paßt. All' die gelobten Attribute kommen in den Weinen von **Nathalie und Isabelle Oudin** besonders gut zum Zuge, weil sie ihre Weine ja ohne den Einsatz von Holz ausbauen, puristisch, rein im Edelstahl. Ihre Chablis' sind echte und rare **Klassiker und Traditionlisten** !

Der **Chablis** ist wunderbar zugänglich und hat eine klare, jugendlich-frische Frucht, die ebenso an frische Blüten wie weiße und gelbe Früchte erinnert. Die reife Säure gibt dem Wein eine schöne Geschmeidigkeit und wunderbaren Trinkfluß. **Chablis 1er Cru Vaucoupins** wird aus inzwischen gut 70jährigen Reben gekeltert. In der Premier-Cru-Lage gibt es auf dem harten Kimmeridge-Kalkgestein eine mergelige Auflage, die dem Wein neben der Mineralität auch die Geschmeidigkeit und den schönen Schmelz verleiht. In ihm kommt die große Klasse dieser Lage gut zum Ausdruck. Es ist ein ganz präziser Wein, sehr fein und elegant, der natürlich auch Fülle und Länge hat. Den Chablis kann man sehr gut zu Salaten servieren, auch zu allen Muscheln und Schalentieren, roh oder gegart. Den Premier Cru trinkt man gerne zu warmen Austern, Jakobsmuscheln und Langusten, außerdem zu Kaninchen und Geflügelgerichten.

2018 Chablis

16,50

2018 Chablis 1er Cru Vaucoupins

27,50



Links der Roche de Vergisson, auf dem Roger Saumaize Weinberge auf kargem Fels besitzt; in der Mitte die besten Weinberge von Meursault; rechts Weinberge auf dem Weg nach Pupillin bei Arbois im Jura.

Die drei folgenden Weingüter liegen an der **Côte de Beaune**. Deshalb berichte hier zunächst zusammenfassend über den Jahrgang. Die Rotweine sind fulminant und mit außergewöhnlichem aromatischem Reichtum ausgestattet : üppige Noten reifer roter und dunkler Früchte und wohldosiert auch Gewürze und etwas Kräuter. Am Gaumen liefern sich seidige, reife Tannine und eine tolle Frische ein großartiges Wechselspiel. Die Weißweine, vor allem aus den südlicheren Gemeinden, haben intensive Aromen von gelben Früchten und floralen Noten : Birne, Aprikose, Quitte, Pfirsich, teils auch Mango, dazu Akazien- und Orangenblüten und feine Noten von Mandeln. Die Säure der Weine ist natürlich sehr reif, angenehm, und gibt ihnen trotzdem eine gute Lagerfähigkeit.

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.

Domaine PAVELOT, Savigny-lès-Beaune / Côte de Beaune

Hugues Pavelot keltert einen traditionellen burgundischen Stil. Eleganz, gute Struktur und Langlebigkeit sind die Maximen. Dabei dürfen seine Pinot Noirs durchaus ihre frische Säure zeigen, die durch einige Jahre Flaschenreife gebändigt wird. Zwar werden die Trauben abgebeert, aber je nach Jahrgang gibt Hugues einen Anteil der Stilgerüste zur gärenden Maische, um eine ausgewogene Struktur zu erreichen. Der Einsatz neuer *pièces*, der burgundischen Barriques, zum Ausbau der Weine ist maßvoll. Der Besitz der Domaine Pavelot konzentriert sich auf das Tälchen von Savigny-lès-Beaune und die Umgebung. Beaune grenzt direkt im Süden, Aloxe-Corton im Norden an die Gemeinde. Man kann die Weinberge von den Aromen ihrer Terroirs her grob zwei Geschmackstypen zuordnen. Die Weine, die nördlich des Dorfes wachsen, zeichnen sich durch ihre Würze aus, die in Richtung Beaune mehr durch eine seidige Eleganz. Danach haben wir unsere beiden Vorschläge ausgesucht.

In den 2018er Rotweinen von Hugues Pavelot erkennt man die Hitze des Jahrgangs. Sie sind nämlich dunkel und haben etwas mehr Tannin als in anderen Jahren : die Beeren haben sich durch eine dickere Schale geschützt. Deshalb raten wir dazu, die Weine für ein halbes Stündchen zu dekantieren. Das Tannin bindet sich schnell ein, und die Terroiraromen treten in den Vordergrund. Auf keinen Fall hat die feine Aromatik unter der Hitze gelitten ! In der Jugend empfehlen wir die Weine zu kräftigen Speisen, etwa einem klassischen Rinderbraten mit Röstaromen, Kalbsnieren, einem Rinderkotelett vom Grill, einem klassischen Hasenrücken oder Täubchen.

Savigny-lès-Beaune 1er Cru Les Lavières liegt am nördlichen Dorfausgang; hier ist der Boden stark steinig, im kalkhaltigen Lehm findet sich ein hoher Eisenanteil. Daher hat der komplexe Wein seine angenehme Würze, die sich mit der saftigen und klaren Frucht von roten Beeren und Sauerkirsche vereint; es ist eher der kraftvolle Vertreter in Hugues Portfolio. Anders zeigen sich die Weine am gegenüberliegenden Hang, der uns richtigerweise nach Beaune führt. **Beaune 1er Cru Les Bressandes** wächst auf auf einem für burgunder Verhältnisse recht steilen Hang mit sandigem Boden auf Kalksteintrümmern. Typisch für die Lage ist eine feine, seidige Eleganz des Weines, die er mit einer aparten Frucht von reifen Kirschen, etwas roter Johannisbeere und Mirabelle, Gewürzen und einem Hauch Vanille kombiniert. Die Lage gehörte übrigens im 13. Jahrhundert dem Stadtpfarrer in Beaune, Jean Bressand....

2018 Savigny-lès-Beaune 1er Cru Les Lavières **38,00**

2018 Beaune 1er Cru Les Bressandes **42,50**

Domaine RÉMI JOBARD, Meursault / Côte de Beaune

Rémi Jobard hat das Weingut 1996 von seinem Vater Charles übernommen. Seitdem hat sich viel getan. Schon früh begann Rémi, seine Weine, weitestgehend weiß und überwiegend aus der Appellation Meursault, nicht mehr ausschließlich in Barriques auszubauen. Er setzte vermehrt auf anschließenden Ausbau im Edelstahl. Inzwischen hat er wohl fast seine endgültige Formel erreicht. Er vergärt und baut die Weine fast nur noch in größeren Fässern aus, nämlich in Tonneaux von 600 und Fudern von 1200 Litern Inhalt. Außerdem bewirtschaftet er das Gut **biologisch**. Es ist ihm mit diesen Maßnahmen gelungen, daß seine Meursaults nicht mehr den öligen Charakter haben, der typisch für die Appellation ist, sondern daß sie bei aller Komplexität voller Eleganz und Frische sind.

Für unser Paket haben wir **Bourgogne Côte d'Or Vieilles Vignes Blanc** ausgewählt. Die Winzer im Herzen Burgunds haben den Bourgogne Blanc so umbenannt, um sich von anderen Gegenden abzugrenzen (das gilt entsprechend auch für den Bourgogne Rouge). Damit einhergehend, sind die Produktionsvorschriften strenger geworden. Der Wein von Rémi wird aus gut 40 Jahre alten Reben aus verschiedenen Parzellen gekeltert, spontan vergoren und gut 18 Monate in großen Holzfässern ausgebaut. Er zeigt Eleganz und Frische und neben floralen Blütenaromen vor allem Weinbergspfirsich, frischen Apfel, etwas Brioche und Mandel und einen Hauch Orangenschale. Gemessen an den Preisen in Meursault sehr viel Wein für's Geld ! Er schmeckt gut zu Geflügelpastete, Kabeljau in mediteraner Zubereitung, gebratenem Perlhuhn oder auch einer Pilzpfanne.

2018 Bourgogne Côte d'Or Vieilles Vignes Blanc **26,50**

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.

Domaine JEAN CHARTRON, Puligny-Montrachet / Côte de Beaune

Die wahrscheinlich berühmteste Weißweinlage der Welt, Le Montrachet, strahlt von ihrem Ruhm auch viel auch das schlichte Winzerdorf Puligny-Montrachet ab. Zu Recht, denn auch die anderen Weine der Gemeinde haben großartigen Genuß zu bieten ! **Jean-Michel Chartron** hat zwar auch Besitz in den benachbarten Dörfern, doch sein Herz schlägt für und seine echten Sahnestücke liegen alle in Puligny - einschließlich nicht unbeträchtlicher Flächen in Grand-Cru-Lagen. Der Stil seiner Weine ist fein, geradlinig, die Betonung liegt auf Finesse und weißer Frucht. Genau so ist auch sein **Puligny-Montrachet**. Der Villages-Wein (in Burgund nennt man einen nach dem Dorf benannten Wein ohne Zusatz einer Premier- oder Grand-Cru-Lage *villages*) stammt aus zwei Parzellen, eine direkt am Dorfrand, die andere Richtung Meursault gelegen. Er ist auf kalkhaltigem Lehm gewachsen und wurde klassisch in burgundischen *pièces* ausgebaut. Mit seiner Feinheit ist er ein typischer Puligny, füllig, aber nicht mächtig, mit guter Kraft, aber nicht opulent, mit verführerischen Noten von feiner Birne und Haselnuß. Angemessen wäre ein gutes Stück Steinbutt, dazu nur zerlassene feinste Butter, ein Spritzer Zitrone rein, ein paar echt gute Kartoffeln - ein Traum !

2018 Puligny-Montrachet

54,00

Domaine LES CHAMPS DE L'ABBAYE, Aluze / Côte Chalonnaise

Auch an der **Côte Chalonnaise** kann man sich nur in Superlativen ergießen ! Die Weißweine haben Reichhaltigkeit, Komplexität und Finesse, und all' das läßt auch noch Platz für eine gute Mineralität. Reife Früchte und Trockenfrüchte wechseln sich in den Aromen ab, bilden aber immer eine ausgewogene Harmonie. Sie sind füllig und haben im Finale auch angenehmen Druck. Auch für die Roten zählt der Jahrgang zu den ganz großen der letzten Zeit mit der perfekten Reife des Pinot Noirs. Reichtum, Komplexität und perfekte Ausgewogenheit sind die Folge, die Tannine sind reif und von hervorragender Qualität, außerdem geben sie den Weinen ein gutes Reifepotential. Herz, was willst Du mehr !

Alain Hasard bricht mit seinen Weinen aus dem burgundischen Geschmacksschema aus - was nicht heißt, daß sie untypisch wären ! Man stellt sich den Burgunder elegant, eher schlank als üppig, fein und gut strukturiert vor. Alains Weine setzen aber zunächst auf reife, angenehme Frucht, gute Struktur und einladenden, animierenden Trinkfluß. Man sucht nicht nach Eleganz, die sicher auch da ist, sondern erfreut sich an diesen delikaten Aromen. Einfach und unkompliziert genießen, herrlich, das wirkt fast ein bißchen dekadent ! Alains Domaine ist **biologisch** zertifiziert, die meisten Parzellen bewirtschaftet er **biodynamisch**.

Bourgogne Côte Chalonnaise 'Le Clos des Roches' ist eine feine Parzelle im Dörfchen Aluze, in der der mergelige Boden stark mit Kieselsteinen durchsetzt ist. Der Wein hat nicht so viel Fleisch wie die Kollegen aus Mercurey, entzieht dem Boden aber viel Mineralität, wirkt schlank und hat im Geschmack einen tollen Reichtum zu bieten, der in den Kopfnoten von viel Kirsche geprägt ist. Ich hatte mal einen elsässer Freund aus der biodynamischen Szene, der pflegte zu solchen Weinen zu sagen : "Ha, der trinkt sich wie Saft!". Ja, unwiderstehlich ! Paßt gut zum Bœuf Bourguignon, zur klassischen Rinderroulade, aber auch exzellent zu Ente und Gans.

Rully 'La Chatalienne' zeigt, daß sich die Weißen aus der Côte Chalonnaise nicht vor denen aus der südlichen Côte de Beaune verstecken müssen. Er stammt von einem kieseldurchsetzten Mergelboden, dem er seine mineralische Note verdankt. Hier haben wir nun - dank des Terroirs - doch einen kraftvollen, aber mehr schlanken Typ, der reiche Aromen bietet von weißem Pfirsich, Haselnuß und Gewürzen, sogar einen Hauch Zimt. Man serviert ihn zum Salat mit Ziegenkäse, Zander in Safransauce oder zum Rebhuhn mit Pilzsauce.

2018 Bourgogne Côte Chalonnaise 'Le Clos des Roches'

18,00

2018 Rully 'La Chatalienne'

24,50

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.

Domaine SAUMAIZE-MICHELIN, Vergisson / Mâconnais

Das **Mâconnais** - bisweilen auch Côte Mâconnaise genannt - ist weitestgehend Weißweinland, es ist das Land des **Chardonnays**. Auch hier, besonders im südlichen Teil auf den Kalkriffs der Berge, ist eine ungewöhnlich gute Qualität gewachsen, die Weine sind von bemerkenswerter Aromadichte. Weiße und gelbe Früchte und die Noten von Zitrus in Hülle und Fülle, unter die sich auch Anklänge exotischer Früchte mischen. Die Weine sind ausgewogen, mild, üppig, auch mit guter Struktur - anspruchsvoll, aber auch schon wunderbar zugänglich.

Die spektakulären Felsformationen der Mâconnais-Gipfels sind schon von der Autobahn Richtung Provence aus zu sehen. Am bekanntesten ist der Roche de Solutré mit seinem prähistorischen Museum und den Wanderungen von Jacques Chirac. Nicht weniger spektakulär ist sein Nachbar, der Roche de Vergisson, auf dessen Abhängen und Felsriffen **Roger Saumaize** die meisten seiner Reben pflegt (er besitzt auch Rebgrundstücke am Roche de Solutré). Obwohl die Parzellen nah beieinander sind, wechseln die Bodenformationen rasch, und sie gehören zu verschiedenen Appellationen - Mâcon-Vergisson, Saint-Véran und Pouilly-Fuissé. Allen gemeinsam ist, daß sie fast auf nacktem Fels stehen, der mal mehr, mal weniger kreidig und dessen Auflage hier mit kleinen Kieseln, dort mit faustgroßen Fels-trümmern durchsetzt ist. All' das, was sich unter dem Begriff Terroir zusammenfassen läßt, gibt den Weinen einen jeweils anderen Charakter. Roger bewirtschaftet seine Weinberge **biodynamisch**, die Domaine ist aber nicht zertifiziert.

Die Reben im **Saint-Véran 'Les Crèches'** sind über 60 Jahre alt. Der kreidige, etwas weichere Kalksteinboden mit Lehmantteilen ermöglicht den Reben ein gutes Durchwurzeln. Der schlanke Wein ist kühl und nachhaltig, die alten Reben geben eine feine Eleganz. Er bringt eine dezente Frucht mit weißen Noten ins Glas, Weinbergspflirsich, Birne, etwas Ginster und zarte Haselnuß. Er schmeckt gut zu Salaten, Speisen wie *jambon persillé*, also einer Terrine mit Schinkenstücken in Gelee, auch zu Forellen oder zu Huhn aus dem Backofen.

Mächtiger ist **Pouilly-Fuissé 'Clos' sur la Roche'**, wobei auch diesem Wein Eleganz und vor allen Dingen Mineralität nicht fehlt. Karger Mergelboden und mediterraner Klimaeinfluß führen die Reben in dieser Lage Jahr für Jahr zu perfekter Reife. Sowieso ist Pouilly-Fuissé ein Cru, der den berühmteren weißen Appellationen der südlichen Côte de Beaune Paroli bieten kann (zu günstigeren Preisen, nebenher gesagt). Der dichte, komplexe Wein geizt nicht mit reichen Aromen gelber Früchte wie Aprikose, dazu reifer Apfel, ein Hauch Zitrus, etwas Haselnuß, alles komplex verwoben und köstlich präsentiert. Das schmeckt total gut zu feinen Fischgerichten, Eiernudeln mit Morcheln und Flußkrebse, klassischem Kalbs- oder Hühnerfrikassee und aromatischen Ziegenkäsen.

2018 Saint-Véran 'Les Crèches'

18,80

2018 Pouilly-Fuissé 'Clos' sur la Roche'

27,00



Links das Dörflein Aluze, Heimat der Domaine Les Champs de l'Abbaye, mit dem 'Clos des Roches'; in der Mitte ein Weinbergshäuschen, das Nathalie Oudin in ihrer frühen Jugend mit Steinen aus dem Chablis-Weinberg erbaut hat; rechts der Blick über Hugues Pavelots Premier-Cru-Lage Les Lavières.

Über die Weingüter und alle ihre Weine gibt es mehr Infos in unserer [Online-Weinliste](#) und in der neuen gedruckten Weinliste auf den Seiten 26 bis 33.

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 BURGUND + JURA**

Wir packen für Sie **2 Probierpakete** aus **Burgund + Jura** :

Probierpaket 1 beinhaltet **6 verschiedene Weine** (je 1 Flasche), 2 rote und 4 weiße, von **6 vorgestellten Weingütern** und kostet **134 Euro**.

Domaine de La Pinte	2018 Arbois Chardonnay
Domaine Oudin	2018 Chablis
Domaine Pavelot	2018 Savigny-lès-Beaune 1er Cru Les Lavières
Domaine Rémy Jobard	2018 Bourgogne Côte d'Or Vieilles Vignes Blanc
Domaine Champs de l'Abbaye	2018 Bourgogne Côte Chalonnaise 'Le Clos des Roches'
Domaine Saumaize-Michelin	2018 Saint-Véran 'Les Crèches'

Probierpaket 2 beinhaltet **12 verschiedene Weine** (je 1 Flasche), 3 rote und 9 weiße, von **7 vorgestellten Weingütern**, darunter auch **kostbare Lagenweine**, und kostet **334 Euro**.

Domaine de La Pinte	2018 Arbois Chardonnay
Domaine de La Pinte	2018 Arbois-Pupillin Chardonnay 'Fonteneille'
Domaine Oudin	2018 Chablis
Domaine Oudin	2018 Chablis 1er Cru Vaucoupins
Domaine Pavelot	2018 Savigny-lès-Beaune 1er Cru Les Lavières
Domaine Pavelot	2018 Beaune 1er Cru Les Bressandes
Domaine Rémy Jobard	2018 Bourgogne Côte d'Or Vieilles Vignes Blanc
Domaine Jean Chartron	2018 Puligny-Montrachet
Domaine Champs de l'Abbaye	2018 Bourgogne Côte Chalonnaise 'Le Clos des Roches'
Domaine Champs de l'Abbaye	2018 Rully 'La Chatalienne'
Domaine Saumaize-Michelin	2018 Saint-Véran 'Les Crèches'
Domaine Saumaize-Michelin	2018 Pouilly-Fuissé "Clos" sur la Roche'

Die Probierpakete gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 6. Dezember 2020.

Wir liefern Ihnen die Probierpakete 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.

Beste Wünsche für eine schöne Adventzeit,
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.