

Wein-Brief vom 14. - 19. Dezember 2020

von Wolfgang Kern

**TOP-AKTUELL :**

**WEIN-KERN wird auch weiterhin für Sie wie gewohnt geöffnet sein !**

Wir öffnen weiterhin, weil Wein ein Lebensmittel ist.

Wir befolgen AHA, desinfizieren, achten auf die Abstände, auch zwischen unseren Kunden. Auf Wunsch sind kontaktlose Abholung und Lieferung möglich.

**Passen Sie auf sich und andere auf und bleiben Sie gesund !**

## Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

**Schaumwein** ist für **Martin Steinmann** ein Riesenthema. Er haßt das Wort Sekt. Es ist zwar kurz und knackig, läßt aber an das Mädchen mit der roten Mütze und den alten Fürsten auf dem Schloß im Rheingau denken, deren Flasche heute - obwohl selber lange schon verblichen - mit ihren Namen und scheußlichen Qualitäten immer noch in den Supermarktregalen rumstehen. Also **Schaumwein**. Ein wichtiges Produkt auf Martins Weingut **Schloss Sommerhausen** im gleichnamigen pittoresken fränkischen Dorf. Weiterhin pflegt Martin auf den Muschelkalk-Böden die klassischen Rebsorten **Silvaner** und **Riesling** mit Hingabe, die bei ihm in besten Lagen stehen. Ein drittes Standbein sind die **Bukettsorten** (doofes Wort), die in Österreich so charmant "**Schmeckerte**" heißen (süßes Wort !). Da geht es um **Gewürztraminer**, **Muskateller**, **Scheurebe** und **Muskatsilvaner**. Nur auf zwei Fleckchen Winzererde sagt bzw. sagte man Muskatsilvaner zum **Sauvignon Blanc**, nämlich hier in Franken und in der Steiermark ! Daß Martin auf den Begriff abfährt, ist ja klar : er hat Silvaner im Wingert stehen, der in Deutschland offiziell **Grüner Silvaner** heißt, außerdem **Blauen Silvaner**, der die Mutter vom Grünen ist, da wird er sich nicht die Gelegenheit entgehen lassen, einen Muskatsilvaner anzubieten ! Das vierte Standbein des Gutes sind edelsüße Weine, die heute leider immer mehr an Bedeutung verlieren. Denen werden wir mal Raum bieten, wenn es wieder Weinproben gibt. Erwähnt sei noch, daß Martin seinen Betrieb schon länger **biologisch** zertifiziert führt, aber auf dem Etikett steht das erst seit dem 2019er Jahrgang mit dem Umzug in die neugebaute Kellerei. Jetzt schnell der Hinweis zu den **Probierpaketen** und dann ab zu den Weinen und Schaumweinen !

..... **INFO-TIP - PROBIERPAKETE** .....

Wir packen für Sie **3 Probierpakete** vom Weingut **SCHLOSS SOMMERHAUSEN** in **Franken** :

**Probierpaket 1** beinhaltet **6 verschiedene Flaschen**, 4 Weißweine, 1 Rot- und 1 Schaumwein, und kostet **78 Euro**.

Genaugenommen können Sie mit den Weinen aus diesem Paket sogar ein festliches Menü begleiten, Sie sind also für (fast) alle Gelegenheiten gerüstet.

**Probierpaket 2** beinhaltet die **6 verschiedenen Schaumweine** aus der Klasse der Rebsorten- und Jahrgangs-Schäumer und kostet **142 Euro** - der Einstieg in eine spannende Schäumerswelt, in der man erkennt, daß "Sekt" doch etwas völlig anderes ist !

**Probierpaket 3** beinhaltet **alle 12 Weine und Schaumweine** und kostet **220 Euro**.

**Die Details lesen Sie unten.**

Die Pakete gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, 20. Dezember 2020. Wir liefern Ihnen die Pakete auch versandkostenfrei innerhalb der BRD. Sie können sie 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 WOCH



## Weingut SCHLOSS SOMMERHAUSEN, Sommerhausen / Franken

Was **Martin Steinmann** bevorzugt auf seinem Weingut treibt, habe ich Ihnen oben schon geschildert. Alle seine **Weine** will ich Ihnen heute nicht vorstellen (Sie finden sie natürlich zuzüglich weiterer Informationen in unserer [Online-Weinliste](#) auf den Seiten 18 + 64 und in der neuen gedruckten Weinliste auf den Seiten 17 + 65), wohl aber eine Auswahl, die gut zu Ihren Weihnachts- und Silvestermenüs passen kann, denn Sie machen es sich doch sicher auch im kleinen Kreise schön ? Was ich aber komplett vorstelle, ist die Riege der **Schaumweine**, da will ich es Ihnen nicht zu leicht machen ! Oder vielleicht doch, denn es gibt ja das Probierpaket.....

### 2019 Gewürztraminer

Wir starten mal mit dem **Gewürztraminer**. Vielleicht ein bißchen ungewöhnlich, aber total in Ordnung. Der ist nämlich frisch, ganz trocken, fein und doch intensiv im Aroma : Rosen, Orange, im Hintergrund etwas Lorbeer. Ungemein trinkig. Reichen Sie ihn doch zum Apéritiv ! Ja, macht man eigentlich nicht, aber Sie sind ja nicht "man". Geht zum Apéro nämlich gut, weil er zart und trocken ist. Wenn Sie aber zur Begrüßung und zum Apéro lieber einen Schaumwein nehmen, zum Beispiel Le Grand Petit, dann servieren Sie den "Gewürz" doch zum Amuse Gueule oder zum Salat, gerne auch mit Entenschinken oder Rauchforelle. Aber Vorsicht : zur Gänseleberterriner ist er tatsächlich zu leicht.

### 2019 Gewürztraminer

9,50

### 2019 Blauer Silvaner

### 2017 Steinbach Silvaner

Ha, die **Silvaner** ! Da kommt es zum Vergleich, der Klassiker aus der Spitzenlage **Sommerhäuser Steinbach**, steil am Main gelegen, mit hoch geachtetem Namen, und dem, der so komisch heißt - **Blauer Silvaner** -, im alten Reifenstein wächst und ziemlich unbekannt ist. Es ist die Urform des Silvaners, aus der der Grüne Silvaner mutierte. Da dieser aber höhere Erträge liefert, lief er dem Blauen Silvaner schnell den Rang ab, und der geriet in Vergessenheit. Martins Vater Kaspar Steinmann entdeckte 1964 einen Stock Blauen Silvaner in Sommerhausen und vermehrte die Rebe in der eigenen Rebschule; diese ist heute Erhaltungszüchter der Sorte. Deshalb sagt Martin : das ist UNSER Wein ! Also, die Sorte hat gegenüber dem Grünen Silvaner etwas weniger Frucht, dafür aber mehr "weilige" Würze, hat ein bißchen Ecken und Kanten und endet final auf frische grüne Kräuter. Mir fällt auf Anhieb eine Forelle dazu ein, lieber "Müllerin", "Blau" geht aber sicher auch gut, Feldsalat mit Speck esse ich gerne dazu und finde, daß mich keiner scheel anschauen soll, wenn ich Feta, in Tomate gebacken, gerne mit Blauem Silvaner begleite.

**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.*

Jetzt wird's tiefgründiger, dichter, mineralischer, auch klassischer : **Steinbach Silvaner**. Ja, der dürfte auch "Grüner Silvaner" heißen. Heilig's Blechle, diese Vorschriftenkataloge.... Hilft beim Genießen auch nicht weiter. Der Wein schon. Steilhang, folglich tiefwurzelnde Reben, die sich anstrengen müssen und dabei angenehmerweise Mineralstoffe einsammeln. Die kommen dem Wein zugute und später auch uns, durch ausgeprägten Geschmack, Dichte und Fülle. Wir finden geschmackvolle Birne, saftig-reifen Apfel, alles abgerundet von etwas Aprikose. Silvaner ist ja mild in der Säure, dennoch nicht ohne Biß, die Struktur ist gut, die Reife jetzt sehr angenehm. Also nehmen wir den Wein mit zu Tisch : es darf Seefisch und helles Geflügel dazu sein. Der Steinbach toleriert viele Zubereitungen : mediterran mit Tomaten und Olivenöl, klassisch mit etwas Sahne, vornehm mit Morcheln oder Steinpilzen. Oder Sie genießen ein kühles Glas Wein ohne alles.....

**2019 Blauer Silvaner**

**9,50**

**2017 Steinbach Silvaner**

**12,00**

### **2013 Steinbach-Alttenberg 1172 Riesling Grosses Gewächs**

Wir bleiben im Steinbach, sind jetzt auf mittlerer Höhe im Steilhang und stellen in historischen Annalen - die wir wegen ihrer Empfindlichkeit zweckmäßigerweise nicht hier lesen - fest, daß dieser Weinberg schon 1172 erwähnt wird : "in antiquo monte in ahusen". Das ist also der Alte Berg in Ahusen. Ahusen ? Wikipedia weiß da was dazu : "wobei mit Ahusen das heutige Winterhausen und Sommerhausen gemeint ist". Siehste ! Ich weiß dazu auch was : für mich zählt dieser **2013er Steinbach-Alttenberg 1172 Riesling Grosses Gewächs** zu den ganz großen Rieslingen ! Egal, ob die Presse das so oder anders sieht (weiß ich allerdings nix drüber). Er ist kristallklar, präzise, trocken mit feiner, reifer, aber rieslingtypischer Säure, ausgewogen, ganz im Gleichgewicht, reichhaltig, aber nicht opulent, elegante Pfirsichfrucht. Natürlich hat er gerne ebenbürtige Begleiter. Jakobsmuschel, Steinbutt, mürbe gegartes (Niedertemperatur-)Lamm, spannend ist Huhn in Zitronensauce. Ich finde allerdings auch, daß man ihn aus einem großen Glas einfach mit ein paar Walnüssen genießen kann.

Ich habe durch einen günstigen Zufall mal einige Kartons aus Martins privater Reserve erwischt. Daher ist die Menge begrenzt, und wir konnten den Wein nicht im Probierkarton berücksichtigen.

**2013 Steinbach-Alttenberg 1172 Riesling Grosses Gewächs**

**23,00**

### **2017 Wo der Himmel die Erde küßt**

Nun kommen wir zu einem sehr speziellen Wein. Sagt der Winzer, sagt mein Kollege Tom Mostert über "**Wo der Himmel die Erde küßt**". Ich habe mit solchen Weinen vielleicht mehr Erfahrung und finde ihn einfach spannend, hätte ihn mir vielleicht sogar gerne noch etwas "komplizierter" vorgestellt und empfinde ihn zum passenden Essen als schnurrendes Kätzchen.



Eigentlich küßt die Sonne die Erde. Genau da, wo der Rebstock mit dem Holz an die Oberfläche steigt. Hier dringt alles zum Licht. Unter der Erde aber, eigentlich also in ihrem Inneren, dringen die Wurzeln zur Nahrung und damit zur Mineralität.

Der Himmel beginnt für mein Gespür - und auch für Martin, wie er sagt - gleich oberhalb der Erde, dazwischen ist nicht mal ein logischer Millimeter. Wenn's aber ein bißchen esotherisch sein darf, ist reine Logik nicht unbedingt gefragt - dann wär's ja nicht esotherisch !

**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.

Wir haben einen sogenannten **Orangewein** vor uns. Es ist nämlich ein Weißwein, der wie ein Rotwein auf seinen Traubenschalen vergoren wurde (wenn man das intensiv betreibt, oxydiert der Wein und wird eben orange; klassisch werden solche Weine in Amphoren erzeugt). In unserem Fall wurden die Trauben von **Scheurebe, Muskateller** und **Gewürztraminer** zusammen eingemaischt und knapp zwei Wochen auf den Schalen vergoren, allerdings im Edelstahl. Dadurch wurden nicht nur üppige Aromen aus den Schalen, sondern daraus und aus den Kernen auch Phenole = Tannine ausgelöst. Die geben dem Wein eine eigene Aromatik und auch Struktur. Durch präzise Lese physiologisch reifer, aber nicht vollreifer Trauben ist es Martin gelungen, einen Wein mit nur 11 % Alkohol zu keltern. Das ist im Zusammenhang mit dieser Ausbaumethode besonders spannend ! Ansonsten ist der Wein normal ausgebaut, filtriert und leicht geschwefelt - und damit doch kein abgedrehter, echter Orangewein. Und die Reife - es ist ja ein 2017er - tut ihm auch wirklich gut.

Die Phenole stehen gar nicht im Vordergrund, sondern eine ganz intensive Frucht. Was ja bei den "schmeckerten" Rebsorten kein Wunder ist ! Man ist gleich an einen orientalischen Basar mit der überbordenden Fülle seiner Aromen erinnert. Der Wein ist kristallklar und offenbart prachtvolle Noten von Orangenblüten, frischen Kräutern, ganz dezent Gewürze wie Nelke und Zimt, dazu Pfirsich, Quitte und etwas Birne. In der Säure ist er naturgemäß mild, und die Phenole stören nicht.

Die Überraschung kommt beim Essen. Ich habe ihn zu einem Currygericht vom provenzalischen Muskatkürbis getrunken und war perplex ! Die Phenole waren ganz weg und die intensive Frucht nahm sich zurück. Der Wein harmonierte prima mit der leichten Schärfe vom Curry und auch mit der mehligten Milde vom Kürbis, das war eindrucksvoll. Er schmeckt aber auch gut zu einer Jakobsmuschel, in Butter scharf gebraten, etwas Fleur de Sel, auch zu anderem Fisch mit Röstnoten und zu vielen Gemüsegerichten. Trauen Sie sich - Sie sollten den Wein unbedingt mal unvoreingenommen kosten !

2017 Wo der Himmel die Erde küßt

19,00

## 2015 Pinot (Noir + Madeleine)

Auch der samtig-warme **Rotwein** hat eine eigene Geschichte. Er hätte eigentlich ein reiner **Frühburgunder** (französisch Pinot Madeleine) werden sollen. Aber der Hitzesommer 2015 hat Martin Steinmann einen Strich durch die Rechnung gemacht. Zwar war die Kirsch-Cassis-Frucht rein und klar, aber der Alkohol mit gut 15 % viel zu mächtig. Da hatte der Frühburgunder im Eibelstadter Weinberg ordentlich zugelegt, und so war es nicht im Sinne des Winzers. An einem stillen Abend (nein, nicht an einem Heiligen Abend) machte sich Martin ans Experimentieren. Er hatte nämlich einen schlanken, frischen und alkoholleichten **Spätburgunder** (Pinot Noir) im steilen Sommerhäuser Steinbach geerntet. Im Reagenzglas gab er einer kleinen Menge Frühburgunder 10 % Spätburgunder zu. Die Frucht bekam zusätzliche schöne Beerennoten, aber der Alkohol war noch zu hoch. Am Ende des Tages stand die Cuvée fest - es wurden überraschende 60 % Spätburgunder mit 40 % Frühburgunder vermählt und der Wein hatte "normale" 13,5 % Alkohol und vor allem auch wunderbare Aromen. Martin nannte den Wein einfach **Pinot** und war zufrieden.

Konnte er auch sein. Es ist ein warmer Rotwein entstanden, der sich jetzt, mit ein paar Jahren Flaschenreife, herrlich samtig präsentiert. In seinen Aromen finden wir ein prächtiges Beerenmix, Himbeere, Brombeere, Waldbeere, ein frischer Hauch schwarze Johannisbeere. **Pinot** ist schmusig-mürbe, hat reifes, angenehmes, feinkörniges Tannin und biedert sich als Begleiter eines guten Buches in dunkler Jahreszeit an. Aber er kann viel mehr, vor allem bei Tisch. Da schmeckt er gut zu Wildgeflügel, kann es gut mit Rehmedaillons, auch mit der Keule von Wildschwein oder Lamm. Und ich gehe jede Wette ein, daß er auch prima zu weißfleischigem Fisch mit mediterraner Sauce paßt !!

2015 Pinot (Noir + Madeleine)

13,50

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.



Der Sommerhäuser Steinbach an einem kalten Januartag in der Mittagssonne; im Hintergrund Eibelstadt.

## Sekt liegt irgendwie im Trend, wie zum Beispiel der "Deutsche Sekt Award" der Weinzeitschrift VINUM zeigt.

Trends neigen aber zur Kurzlebigkeit, morgen ist schon wieder was anderes dran. Martin Steinmann hat mit der Produktion seiner erstklassigen **Schaumweine** schon vor Jahrzehnten begonnen, da kann man jetzt nicht von kurzlebig sprechen ! Überhaupt schaut der Schaumweinproduzent sehr weit in die Zukunft, denn die Produkte reifen ja jahrelang im stillen Keller auf der Hefe, wenn sie gut werden sollen.

Martin erzeugt seine feinen Schäumern vor allem aus **Burgundersorten** und **Riesling** - natürlich nur aus **eigenem Lesegut**. Er hat perfekte Voraussetzungen für eine Produktion in aller Ruhe, denn er kann zum Reifen der Schaumweine den **uralten Zehntkeller des Schlosses** nutzen. Der ist tief in den Muschelkalk eingegraben und hat das ganze Jahr über eine gleichbleibende Temperatur, und erschütterungsfrei ist er obendrein. Die Bedingungen sind hier wie in den berühmten Kellern der Champagne. Logisch, daß Martin auf sein Reich hier unten stolz ist !

Um 2012 hat Martin die Herstellungsmethoden nochmals verfeinert. Durch noch präzisere Selektion des Lesegutes und noch schonendere Pressung der Trauben konnte er bei der Qualität noch mal eine Schippe drauflegen. Daß alle Schäumern nach der alten Champagnermethode, die heute Traditionelle Methode heißt, hergestellt werden, versteht sich ja von selbst. Das **lange Hefelager** der Sprudler ist eine weitere Stellschraube für die hohe Qualität. Dadurch ist klar, daß all' dies langfristig angelegt ist, also alles nix für von heute auf morgen !

Als wichtiger Teil seiner Produktion hat die Linie der Schaumweine nun einen eigenen Namen. Sie heißt **avec pläsier** - sozusagen eingestraßendeutsches (!) Französisch, das sich mit "viel Spaß" übersetzen läßt. Vorgestellt wurden die avec-pläsier-Schäumern erstmals im November 2018, also erst 6 Jahre nach "Grundsteinlegung". Es sind köstliche Schaumweine **für alle, die es sich erlauben können, keinen Champagner zu trinken !**



## 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.

## Le Grand Petit Brut

Der große Kleine ist ein gelungener Einstieg in die Sommerhäuser Sprudler-Welt. Martin hat die Grundweine aus **Burgunderrebsorten** komponiert. Für die schöne, elegante Frische sorgen ein paar Tropfen Riesling, für die feine Frucht ein kleiner Schuß Scheurebe. Der Kleine ist **Brut**, aber nicht staubtrocken. So hat er eine einladende Frucht mit Noten von Birne und reifem Apfel, auch etwas Brioche schwingt mit. Für das feine, ausgewogene Mousseux sind die **2 Jahre Hefelager** verantwortlich - das Reifen auf der Hefe in der Flasche verfeinert die Perlage ungemein. Man muß hier von einem Schaumwein sprechen, der tatsächlich Spaß macht. Beim Empfang macht er den Gästen ein fröhliches Gesicht, vor dem Essen gibt er einen guten Apéritiv ab, von dem man auch ein zweites Glas nimmt, und man holt ihn gerne aus dem Kühlschrank, wenn man mit Freunden plaudert (Tip für die Zeiten der "Kontaktbeschränkungen" : 2 Freunde reichen, um an einer Flasche viel pläsier zu haben !). Martin sagt zu seinem großen Kleinen übrigens : Mehr Sein als Schein !

## Le Grand Petit Brut

14,90

### Die Rebsorten-Schaumweine

**Blanc de Blancs Brut**  
**Rosé de Saignée Brut**  
**Riesling Pur Brut**

In dieser Gruppe wird es ernsthafter, die Schaumweine haben mehr Dichte, mehr Tiefe. **Reserve-Weine** werden eingesetzt wie in der Champagne, um Jahrgangsdifferenzen auszugleichen. Außerdem liegen die Schäumer bis zu 6 Jahren auf der Hefe.

**Blanc de Blancs** wurde aus **Chardonnay, Weißburgunder** und **Auxerrois** komponiert. Der Chardonnay bringt die Rasse und die Note von grünem Apfel mit, die beiden anderen geben Saftigkeit, schönen Schmelz und Noten von Birne und Melone. Der Schäumer ist im unteren **Brut**-Bereich dosiert. Das macht ihn zusammen mit der dezenten Säure zu einem guten "Menü-Wein". Er ist also nicht nur als Apéritiv einsetzbar, sondern auch zu vielen Speisen. Und wenn nicht gerade ein fetter Rinderbraten auf der Karte steht, begleitet er auch ein ganzes Menü.

**Rosé de Saignée** gibt in Bezug auf die Farbe zunächst eine Selbstauskunft. Der Wein (auch für den Schaumwein nutzt man das Wort Wein als Oberbegriff) ist rein aus **Spätburgunder** gekeltert und wie ein Rosé auf den Schalen angegoren. Daher bezieht er seine feine Lachsfarbe (wichtige Info : viele Rosés, vor allem in der Champagne, werden als weiße Produkte hergestellt und dann mit einem Schuß passenden Rotweines eingefärbt). Rosé de Saignée ist ein Kind seiner Rebsorte : er hat unglaublich feine Beerennoten, vor allem von frischen Erdbeeren. Es ist ein finessenreicher Schäumer, der genug Druck hat, um auch bei Tisch genossen zu werden : nicht zu bittere Salate, Jakobsmuscheln, Perlhuhnbrust....

**Riesling Pur** zeigt die lebhafteste Frische des Rieslings. Dennoch keine Angst : die Säure der Rebsorte potenziert sich nicht mit der Kohlensäure. Der Wein hat genug Körper, um die Säure gut einzubinden. Er hat aber eine wunderbare Rieslingfrucht, die begeistert ! Vom Kalk geprägt, erinnert sie an weißen Pfirsich, die Reife des Lesegutes steuert Aprikose bei, die für den warmen Nachhall verantwortlich zeichnet. Es ist ein klarer und eleganter Riesling, der einen guten Auftritt als Solist hat, aber auch vor allem Gerichte mit Süßwasserfischen gut begleitet.

**Blanc de Blancs Brut**  
**Rosé de Saignée Brut**  
**Riesling Pur Brut**

18,50

18,50

18,50

**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.

## Die Jahrgangs-Schaumweine

**2013 Le Grand Blanc Brut Nature**

**2015 Le Grand Rosé Brut Extra**

**2012 Le Grand Riesling Brut**

Hier kommen wir zur **Königsklasse** der Schaumweinherstellung : das Lesegut entstammt zu 100 % **einem einzigen Jahrgang**. Die Eigenheiten des Jahrgangs kommen zum Tragen und werden nicht durch Reserve-Wein kaschiert.

Außerdem haben sie eine sehr geringe Dosage, sind also recht trocken. Dies sind Schäumer von großer Persönlichkeit.

**Le Grand Blanc** ist aus 2015er Lesegut gekeltert, und zwar zu großen Teilen aus **Auxerrois** unter Zugabe von etwas **Chardonnay**. Er ist **Brut Nature** dosiert - also garnicht - und liegt unter 1 g/l Restzucker. Das geht gut, weil der Auxerrois mit seiner milden Säure das ermöglicht. Es ist ein kraftvoller Wein, der in seiner Frucht schöne Steinobst-Noten zeigt. Zusammen mit dem feinen Mousseux ergibt das einen noblen Schäumer, der seinen großen Auftritt bei Tisch hat. Feiner Räucherfisch, Salate, edle Fischzubereitungen, Gerichte von Huhn und Kalb, auch in cremigen Saucen - bei solcher Begleitung zeigt sich Le Grand Blanc von seiner besten Seite !

Ebenfalls aus dem Jahrgang 2015 ist **Le Grand Rosé**, und natürlich ist auch dieser Rosé zu 100 % aus **Spätburgunder** gekeltert. Es ist ein unglaublich feiner, mineralbetonter Schaumwein in der Dosage **Extra Brut**. Obwohl er also ziemlich trocken ist, hat er eine reiche Beerenfrucht mit einem Spektrum von roten Beeren bis hin zu Waldbeeren. Er hat viel Kraft und Länge und eine elegante Perlage. Mit seiner Trockenheit ist er kein Charmeur, aber mit seiner Vielschichtigkeit und der feinen Pinot-Noir-Note nimmt er einen gefangen und beschäftigt den Genießer. Bei Tisch hat er gerne Pilzgerichte, Lammcarrée und Entrecôte um sich - warum sollte ein Rosé seiner Klasse mit weniger zufrieden sein !

**Le Grand Riesling** ist natürlich zu 100 % aus **Riesling**, und zwar rein aus dem steilen **Steinbach**, Jahrgang 2012. Das Lesegut war sehr reif, es bringt Körper und volles Aroma. Er hat mit 6 g/l nicht viel Restzucker, der aber kam auf vornehmste Weise zu Stande : der Schäumer wurde nämlich mit 1996er Eiswein dosiert ! Vornehmer geht's kaum ! Auf jeden Fall ist das Riesling pur, nachhaltig, feine Rasse, angenehme Reife, tolle Aromen von Pfirsich und Aprikose, alles wunderbar im Gleichgewicht. Zwar kann man zum Le Grand Riesling etwas Räucherlachs oder Tafelspitz reichen (denen der Wein auch guttut), aber in Wahrheit sehe ich ihn eher solo, für Genießer, die einen großen Riesling schätzen.

<b>2015 Le Grand Blanc Brut Nature</b>	<b>29,00</b>
<b>2015 Le Grand Rosé Brut Extra</b>	<b>29,00</b>
<b>2012 Le Grand Riesling Brut</b>	<b>29,00</b>

Über das Weingut und alle seine Weine gibt es mehr Infos in unserer [Online-Weinliste](#) auf den Seiten 18 + 64 und in der neuen gedruckten Weinliste auf Seite 17 + 65.

## .....: INFO-TIP - PROBIERPAKETE :.....

Wir packen für Sie **3 Probierpakete** vom Weingut **SCHLOSS SOMMERHAUSEN** in **Franken** :

lesen Sie darüber bitte auf der folgenden 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 - PROBIERPAKETE** .....

Wir packen für Sie **3 Probierpakete** vom Weingut **SCHLOSS SOMMERHAUSEN** in **Franken** :

**Probierpaket 1** beinhaltet **6 verschiedene Flaschen**, 4 Weißweine, 1 Rot- und 1 Schaumwein, und kostet **78 Euro**.  
Genaugenommen können Sie mit den Weinen aus diesem Paket sogar ein festliches Menü begleiten, Sie sind also für (fast) alle Gelegenheiten gerüstet.

**Le Grand Petit Brut**

**2019 Gewürztraminer**

**2019 Blauer Silvaner**

**2017 Steinbach Silvaner**

**2017 Wo der Himmel die Erde küßt**

**2015 Pinot (Noir + Magdeleine)**

**Probierpaket 2** beinhaltet die **6 verschiedenen Schaumweine** aus der Klasse der Rebsorten- und Jahrgangs-Schäumer und kostet **142 Euro** - der Einstieg in eine spannende Schäumwelt, in der man erkennt, daß "Sekt" doch etwas völlig anderes ist !

Die Rebsorten-Schaumweine

**Blanc de Blancs Brut**

**Rosé de Saignée Brut**

**Riesling Pur Brut**

Die Jahrgangs-Schaumweine

**2015 Le Grand Blanc Brut Nature**

**2015 Le Grand Rosé Brut Extra**

**2012 Le Grand Riesling Brut**

**Probierpaket 3** beinhaltet **alle 12 Weine und Schaumweine** und kostet **220 Euro**.

Die Probierpakete gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 20. 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.

**Unsere Weihnachtsgrüße folgen noch.**

**So wünsche ich Ihnen heute eine schöne Adventswoche,**

**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.*