

Wein-Brief vom 8. - 13. Februar 2021

von Wolfgang Kern

**INFO :** da Karneval/Fasching ausfällt, haben wir normale Öffnungszeiten.

## Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

es gibt eine kleine Änderung im Hause **JÜLG** in **Schweigen** in der **Südpfalz**. Nichts Elementares, und doch sind die zahlreichen Liebhaber vom **Gelber Muskateller Brut**-Sekt betroffen. Denn bald gibt es den nicht mehr. Der Grund ist einfach. Die Familie Jülg hat sich entschlossen, sich bei der Produktion der Sekte auf die **Burgunder**-Sorten zu konzentrieren, also auf **Weiß- und Spätburgunder**, natürlich auch **Chardonnay** und ein wenig **Schwarzriesling**, der in der Champagne **Pinot Meunier** heißt und Cuvéepartner der dortigen Gewächse ist. Die Sekt-Pyramide der Jülg's wird jetzt von der **Pinot Réserve Extra Brut** gekrönt, die 4 Jahre auf der Hefe reifte. Ein entsprechender Chardonnay liegt noch im Reifekeller.

Die **2019er Weißweine** des Weingutes haben sich prächtig entwickelt und trinken sich jetzt, nach gut einem Jahr der Reife, mit großem Genuß. Das gilt natürlich auch für die 2018er und erst recht für die **roten 2017er Spätburgunder**. Grund genug, Ihnen in dieser Woche einen umfassenden Überblick zu geben !

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

**Wegen der ungeheuren Vielfalt** der Weine und Sekte vom **Weingut JÜLG** packen wir für Sie **drei Probierpakete** aus der **Südpfalz**:

**Probierpaket 1 - der große Überblick** beinhaltet 4 Sekte, 3 weiße Gutsweine sowie 4 Weiße und 1 Roten der Terroir-Linie, **also 12 Weine**, und kostet **123 Euro**.

**Probierpaket 2 - die Lagenweine** beinhaltet den Réserve-Sekt sowie 4 weiße und 1 roten Lagenwein, **also 6 Weine**, und kostet **115 Euro**.

**Probierpaket 3 - der totale Überblick** beinhaltet **alle 18 Weine**, und kostet **238 Euro**.

**Eine Auflistung der Weine finden Sie unten.**

Die Probierpakete gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 14. Februar 2021. 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 JÜLG, Schweigen / Südpfalz

Das 20-ha-Weingut liegt im südlichsten Zipfel der Pfalz, genau an der Grenze zum Elsaß. Wissembourg ist in Sichtweite. Es ist hier eine Besonderheit, daß die meisten Winzer Weinbergsbesitz in Deutschland und Frankreich haben und - aus deutscher Sicht - die Schweigener Einzellage Sonnenberg sich auch auf die Reben in Wissembourg erstreckt. Die Reben werden drüben nach elsässer Recht an- und die Weine hüben nach deutschem Recht ausgebaut. Den Jülg's geht es nicht anders, im Elsaß liegen gar einige ihrer besten Parzellen. In vielen ihrer Weine vereinigen sich beide Herkünfte.

**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



Der Rheingrabenbruch bescherte auch Schweigen eine Vielfalt an Weinbergsböden. Überwiegend finden wir Kalkmergel, der den Burgundersorten ein ideales Substrat ist. Am Waldrand tritt aber auch Buntsandstein zutage. Bei den Terroir-Rieslingen können wir den Unterschied gut kennenlernen.

## Die GUTSWEINE

sind naturgemäß die leichteren, frischen Weine. Es überrascht vielleicht ein wenig, daß sie auf diesem Gut keine Schmeichler, sondern ausdrucksstarke und individuelle Typen sind, die einen schönen Grip haben. Die kalkreichen Böden geben den dreien eine gute Mineralität und weißfleischige Frucht, der Ausbau im Edelstahl deutliche und klare Aromen. Die beiden Burgunderweine sind je etwa zur Hälfte auf pfälzer und elsässer Boden gewachsen, während alle Trauben für den Muskateller im Elsaß als *Muscat* das Licht der Welt erblickten.

Der **Weißburgunder** hat eher weiße Aromanoten von Birne, Quitte, etwas Melone, ein Hauch Zitrus, dazu auch frische Mandelblüte, alles wird umspannt von einer angenehmen Würze. Paßt gut zu leichten Fisch- und Geflügelgerichten und frischen Salaten. Der **Grauburgunder** hat naturgemäß etwas mehr "Speck auf den Rippen", ist breitschultriger, bei Jülgs dennoch geradlinig und mit Biß. Die Aromen sind gelber: reife Birne, Honigmelone, Reineclauden, auch etwas Orangenesten. Auf dem Teller gehört ein bißchen Speck an den Salat, und auch ein deftiges Wurstbrot wird vom Grauburgunder gut begleitet.

Der **Gelbe Muskateller** - der "gelbe" ist der feinste aus der Muskat-Familie und heißt in Frankreich *muscat à petits grains* - hat einen hohen Stellenwert bei den Jülgs. Sie keltern einen feinen, frischen und lebhaften Wein mit wunderbar eleganter Frucht daraus. Noten von reifem Steinobst vermählen sich mit Rosenblüten und etwas Muskat. Der Wein ist saftig und animierend. Bei uns ist das nicht so üblich, aber in Österreich und im Elsaß ist Muskateller ein beliebter Aperitiv - unbedingt zur Nachahmung empfohlen !! Außerdem sollten Sie mit dem Wein auf den ersten Spargel lauern, da paßt er klasse zu. Bis dahin: weißer Seefisch in Sauce mit gelber Paprika - hinreißend !

2019 Weißer Burgunder	7,60
2019 Grauer Burgunder	7,60
2019 Gelber Muskateller	8,90

## 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.

## Die TERROIRWEINE

sind das Bindeglied zwischen den Guts- und Lagenweinen. Es sind nach neudeutschem Sprachgebrauch quasi "Ortsweine", die im Hause Jülg gleich einen Hinweis auf ihren Bodentyp geben. Es wird spät und von Hand geerntet und das Lesegut streng selektioniert. Das erklärt die große Klasse der Jülg'schen Terroirweine !

Der **Weißer Burgunder 'Kalkmergel'** reifte zur Hälfte in schon mehrfach gebrauchten Barriques und Tonneaux und lag ein halbes Jahr auf der Hefe; dadurch erhielt er eine gute Struktur. Klassisch für die Rebsorte, finden wir vor allem die Aromen weißfleischiger Früchte, aber neben Birne und Melone spielt auch schmeichelnder Pfirsich eine Rolle, dazu kommt eine schöne Würze mit Noten von südlichen Kräutern. Bei Tisch darf's denn auch etwas kräftiger sein : Fisch und Geflügel in cremigen Saucen bieten sich an.

Vom **Grauer Burgunder 'Kalkmergel'** wurde nur ein ganz kleiner Teil im Holzfaß ausgebaut, 85 % reiften im Edelstahl, aber auch lange auf der Hefe. Der Grauburgunder ist üppiger als der Weißburgunder, im Gegenzug dafür etwas weniger rassig, in Summa also sanfter. Bei Jülg aber auf jeden Fall mit genügend Grip und Spannung ! In den Aromen finden wir reife Birne und Anklänge von Honigmelone. Wieder Geflügel, auch einen klassischen Schweinebraten oder vegetarische Gemüsegerichte begleitet er gerne.

Die besten **Spätburgunder**-Parzellen der Familie Jülg liegen in Frankreich; deshalb wurde der **Spätburgunder 'Kalkmergel'** zu 80 % im Elsaß geerntet, selektive Handlese obligatorisch. Die klassische Maischegärung lief spontan ab, und der Wein wurde eineinhalb Jahre in Holzfässern ausgebaut, zum Teil im alten Doppelstück, zum Teil in mehrfach gebrauchten Barriques. Hier beginnt schon die außerordentlich spannende Rotweinwelt der Jülg's ! Der Spätburgunder hat eine wunderbare, einladende Kirschfrucht, auch feine Himbeernoten, ein Hauch Johannisbeere und eine schöne Würze. Vergesellschaften Sie ihn mit Lammkarree, geschmortem Rind oder Coq au vin.

Jetzt kommen wir zum **Riesling** und damit zum spannenden Vergleich der beiden Bodentypen. Beide Weine sind spontan vergoren und im Edelstahl ausgebaut. Der **Riesling 'Kalkmergel'** wurde zu 70 % in der Pfalz, zu 30 % im Elsaß geerntet. Beim **Riesling 'Buntsandstein'** ist es genau umgekehrt. Das hat einen einfachen Grund : im Rebgrundstück Sankt Paul in Wissembourg tritt am Waldrand verstärkt Buntsandstein zutage. Da kommt ein großer Teil dieses Weines her. Beide Weine zeigen im Aromafond Noten von frischen Äpfeln und etwas Pfirsich. Beim Kalkmergel kommen dazu Aromen von Steinobst, während im Buntsandstein ein Hauch kleiner roter Beeren mitspielt, auch ein bißchen Zitrus. Ein mineralisches Finish haben beide Weine, und auch bei Tisch mögen sie beide knackige Salate, frühlingshafte Gemüsegerichte, Risotto mit frischen Erbsen, in Butter gebratene Forelle oder ein leichtes Hühnerfrühschüsselchen. Aber Achtung, lassen Sie sich nicht täuschen, sie schmecken echt sehr unterschiedlich !

2019 Weißer Burgunder 'Kalkmergel'	9,90
2019 Grauer Burgunder 'Kalkmergel'	9,90
2019 Riesling 'Buntsandstein'	9,70
2019 Riesling 'Kalkmergel'	9,70
2017 Spätburgunder 'Kalkmergel'	11,40

## Die LAGENWEINE

Wenn auf den Lagenweinen der Name Sonnenberg angegeben ist, dann wachsen sie im ursprünglichen Teil der Lage (vor der Aufblähung durch das Weingesetz von 1971). Hier ist das Gelände recht steil, es herrscht gelber Kalkstein vor und ein hoher Lehmantel sorgt für gute Wasserversorgung. Das sind beste Voraussetzungen besonders für die weißen und roten Burgundersorten. Auf jeden Fall stammen die Lagenweine vom Weingut Jülg von den ältesten Reben und aus den besten Parzellen des Gutes, sie werden selektiv von Hand gelesen, die Erträge sind gering und die Burgundersorten werden in Fässern aus französischer Eiche ausgebaut.

Machen wir hier doch gleich mit dem **Riesling** weiter ! Von den Lagenweinen werden nur die Rieslinge im Edelstahl ausgebaut. So soll ihre klare, finessenreiche Frucht nicht beim Holzfaßausbau beeinträchtigt werden. Die Lage **SPRINGBERG** liegt in Oberotterbach, ein paar Kilometer nördlich von Schweigen. Sie ist beginnt direkt am Waldrand

**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

und senkt sich steil zur Ebene ab. Der pure Kalksteinfelsen ist nur von ein paar mageren Zentimetern Krume bedeckt, der Riesling findet einen kargen Boden vor. Umso mehr strengt er sich an, seine Wurzeln in die Tiefe zu treiben, und das gibt dem Wein reiche Mineralität und viel Aroma ! Wir schmecken vor allem Weinbergspfirsich, auch etwas reifen Apfel, die Säure ist natürlich reif und angenehm und wunderbar eingebunden. Trotzdem hat der Wein Rasse und viel Spiel. Servieren Sie ihn zu Kalbsleber oder Seefisch. Ich habe ihn gestern zu Chicoree, geschmort in Orangensauce mit etwas Sahne getrunken - das mit der Orange ging auch prima !

**SONNENBERG Weißer Burgunder** und **SONNENBERG Grauer Burgunder** sind ausdrucksstarke Kraftpakete. Beide Weine stammen aus dem alten Sonnenberg-Herzstück oberhalb des Dorfes, und beide wurde etwa zur Hälfte im Barrique ausgebaut. Sie sind straff und fest, auch der Grauburgunder, der total geradlinig ist und sich nicht in watteweicher Opulenz verliert, wie man es manchmal antrifft. Dennoch ist er natürlich breitschultrig, der Weißburgunder ist eleganter. Dessen Aromen werden von Birne, etwas Litschi und Ananas sowie einem Hauch grüner Kräuter wie Lorbeer geprägt. Auch im Grauburgunder hat's Birne, aber reifer, saftiger, die tropft beinahe, dazu kommt Quitte und etwas Orangenzeste. Beide Weine haben auch eine schöne Würze und natürlich viel Länge. Helles Fleisch von Kalb oder Schwein, durchaus geschmort und etwas Sahne in der Sauce, geht auf jeden Fall gut dazu.

Waren die drei vorigen Weine 2018er, so ist der **SONNENBERG Chardonnay** aus 2019. Auch er kommt weitestgehend aus dem alten Sonnenberg, ein kleiner Teil wächst aber im elsässer Sonnenberg. Zu 80 % wurde er im Barrique ausgebaut. Es ist ein schlanker, vor Eleganz strotzender Typ, sehr fein, sehr präzise. Der Wein ist rassig, zeigt frischen Apfel, dazu Pfirsich und etwas tropische Früchte, Haselnuß rundet ab, das Holz ist gut integriert, und er hat einen schönen Zug. Dazu schmecken wunderbar Jakobsmuscheln auf Lauchgemüse, gebratene Garnelen mit Knoblauch und einem Hauch Tomate oder überbackene Austern.

Auch der **SONNENBERG Spätburgunder** wurde dies- und jenseits der Grenze geerntet, zur Hälfte im alten Sonnenberg, zur Hälfte in den herrlichen Sonnenberg-Parzellen in Wissembourg. Wir sind - wie beim Spätburgunder 'Kalkmergel' - beim Jahrgang 2017, ein ausgeglichenes warmes Jahr mit wunderbaren, strukturierten Rotweinen. Und dem Vorteil, daß die Weine jetzt schon etwas reifer sind. Die Arbeitsweise ist wie beim 'Kalkmergel' : selektive Handlese, Spontangärung, 18 Monate Reifung, diesenfalls allerdings in Barriques der 1. bis 3. Belegung, danach Abfüllung ohne Filtration. Wir finden ein herrliches Aromenmix aus roten Beeren, dazu eine große Portion reifer Kirsche, unterlegt von feinen Waldbeeren. Auch eine schöne Würze und ganz dezente Röstnoten gehören dazu, ebenso ein feines, zartes Säurespiel - wunderbar ! Lamm, Wild, Grilladen, überhaupt dunkles Fleisch paßt gut zum Wein; er wird aber auch mit dem Fett von Gans und Ente fertig !

<b>2018 SONNENBERG Weißer Burgunder</b>	<b>17,50</b>
<b>2018 SONNENBERG Grauer Burgunder</b>	<b>16,50</b>
<b>2019 SONNENBERG Chardonnay</b>	<b>17,50</b>
<b>2018 SPRINGBERG Riesling</b>	<b>17,00</b>
<b>2017 SONNENBERG Spätburgunder</b>	<b>19,00</b>

## Die SEKTE

**Werner Jülg** ist der Herr über die zweite Gärung und die Rüttelpulte - er zeichnet auf dem Weingut für die Produktion der **Sekte** verantwortlich, übrigens grundsätzlich in **Crémant**-Qualität. Die Sprudler machen schon einen nennenswerten Anteil an der erzeugten Menge des Gutes aus und sind für den Betrieb wichtig. Kerngesundes Traubengut wird recht früh geerntet, damit die Zuckergradation nicht zu hoch ist. Für die zweite Gärung muß ja noch mal eine kleine Prise Zucker zugegeben werden, und der Alkoholgehalt der Sekte soll 12,5 % nicht übersteigen. Handlese ist natürlich unabdingbar. Es kommt ausschließlich die traditionelle Flaschengärung zum Einsatz, die früher *méthode champénoise* hieß, die Sekte reifen mindestens ein Jahr auf der Hefe und werden dann durch Rütteln von der Hefe getrennt. Auch das Dégorgement, die Entnahme der Hefe aus der Flasche, geschieht im Weingut.

Der ist ein Crémant und heißt auch **Crémant Brut** : gekeltert wird er aus **Weißburgunder** und **Chardonnay**. Er zeichnet sich durch Rasse und klare, weißfleischige Frucht aus. Das Mousseux ist elegant und feinperlig. Er ist cremig und dennoch erfrischend, lebhaft und ladet zum nächsten Schluck 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.

# WEIN-KERN

Weinhandel

Der **Crémant Rosé Brut** wird größtenteils aus **Spätburgunder** mit einem kleinen Anteil **Schwarzriesling = Pinot Meunier** gekeltert. Der Crémant mit der ansprechenden Lachsfarbe zeigt ganz klar die schönen roten Beerenaromen vom Spätburgunder, im Mousseux ist er weich und sanft, sehr zugänglich, es ist ein milder und sehr aparter Rosé-Typ.

Auch der **Blanc de Noirs Brut** wird aus **Spätburgunder** mit **Schwarzriesling** gewonnen, die beide hell gekeltert werden. Die Grundweine werden zum Teil im Holzfaß vergoren, das gibt dem Wein mehr Rückgrat und Biß. Es ist gegenüber dem Rosé der festere, kräftigere und würzigere Typ, der auch noch etwas trockener auftritt. Sehr nachhaltig, sehr elegant !

Der **Gelbe Mukateller Brut** wird also der Straffung des Sortimentes zum Opfer fallen - siehe oben. Noch gibt es einen Vorrat davon, aber wer weiß, wie lange er reicht.... Der Sekt besticht mit seiner herrlichen Frucht, die so beim Schäummer nicht gerade üblich ist. Damit ist er etwas Besonderes. Die feinen Muskataromen schmälern nicht den Genuß als Schaumwein, aber sie überraschen. Und animieren zum nächsten Schluck. Der Schäummer ist alles zusammen : ein bißchen frivol mit seiner "zuckersüßen" Frucht, denn er begleitet gerne mal ein amouröses Abenteuer; ein bißchen dekadent, denn er verleitet gerne schon am frühen Morgen dazu, zu genießen statt zu schaffen; ein bißchen festlich, denn er eröffnet gerne als Apéritiv das *andle light dinner* - oder, wenn es als "leichtes Dinner" ausgewiesen ist, begleitet er es sogar von Anfang bis Ende, und auch eine festliche Tafel eröffnet er souverän als Apéritiv; er tritt gar gerne als Gourmet auf, denn er teilt sich gönnerhaft mit einem Hummer den Tisch. Platt würde man sagen : da haben Sie den Salat !

Ganz anders, viel diskreter, wenngleich auch großzügig ist der Auftritt vom **Pinot Réserve Extra Brut**. Etwas mehr als die Hälfte **Spätburgunder**, dazu **Chardonnay**, alles aus besten Lagen und feinstem Lesegut, sorgfältig im großen Holzfaß langsam vergoren und ausgebaut, gut vier Jahre auf der Hefe in der Flasche gereift : alle Parameter passen für einen großen Schaumwein. Dementsprechend hat der Pinot Druck, feines Mousseux, gute gereifte Frucht von kleinen roten Beeren, etwas mürber Apfel, reife Birne und feiner Brioche. Hier sprechen wir mal von einem großen Menüwein (auch für Schäummer wird der Begriff Wein verwendet), als Apéritiv ist das zu schade. Es sei denn, Sie servieren dazu schon mal gebratene Röschen vom Kalbsbries oder ein Stückchen Languste oder ein paar sanft gegarte Venusmuscheln. Die Alternative : mit einem netten Menschen ein Fläschlein davon aus purer Genußsucht köpfen - auch in schwierigen Zeiten !

<b>2018 Crémant Brut</b>	<b>11,40</b>
<b>2017 Crémant Rosé Brut</b>	<b>11,90</b>
<b>2018 Blanc de Noirs Brut</b>	<b>11,90</b>
<b>2016 Gelber Mukateller Brut</b>	<b>14,00</b>
<b>2015 Pinot Réserve Extra Brut</b>	<b>28,00</b>

Mehr Infos über die Weine und Sekte von **Jülg** und finden Sie in unserer [Online-Weinliste](#) auf den Seite 12 und 64 und in der gedruckten Weinliste auf den Seiten 11 und 65.

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

Wir packen für Sie **drei Probierpakete** vom **Weingut JÜLG** in der **Südpfalz**:

**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



Das Wappen des Weingutes; auf dem Foto rechts schauen wir von Deutschland nach Frankreich, von der Pfalz ins Elsaß.

**Probierpaket 1 - der große Überblick** beinhaltet 4 Sekte, 3 weiße Gutsweine sowie 4 Weiße und 1 Roten der Terroir-Linie, also **12 Weine**, und kostet **123 Euro**:

2019 Weißer Burgunder

2019 Grauer Burgunder

2019 Gelber Muskateller

2019 Weißer Burgunder 'Kalkmergel'

2019 Grauer Burgunder 'Kalkmergel'

2019 Riesling 'Buntsandstein'

2019 Riesling 'Kalkmergel'

2017 Spätburgunder 'Kalkmergel'

2018 Crémant Brut

2017 Crémant Rosé Brut

2018 Blanc de Noirs Brut

2016 Gelber Mukateller Brut

**Probierpaket 2 - die Lagenweine** beinhaltet den Réserve-Sekt sowie 4 weiße und 1 roten Lagenwein, also **6 Weine**, und kostet **115 Euro**.

2018 SONNENBERG Weißer Burgunder

2018 SONNENBERG Grauer Burgunder

2019 SONNENBERG Chardonnay

2018 SPRINGBERG Riesling

2017 SONNENBERG Spätburgunder

2015 Pinot Réserve Extra Brut

**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

**Probierpaket 3 - der totale Überblick** beinhaltet **alle 18 Weine** und kostet **238 Euro**.

Die Probierpakete - sie enthalten je eine Flasche der benannten Weine - gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 14. Februar 2021. 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.

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.*