

Wein-Brief vom 8. - 13. März 2021

von Wolfgang Kern

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

bei vielen Weinen nimmt man es ohne Bedauern hin, wenn der Jahrgang wechselt. Bei manchen aber ist es schade, wenn es einen bestimmten Jahrgang nicht mehr gibt, oder es wäre schön gewesen, vom fein gereiften Gewächs noch ein paar Flaschen zu erwischen. Damit Ihnen das nicht passiert, mache ich Sie heute auf solche Fälle aufmerksam. Es sind Weine, die natürlich auch auf den Weingütern - teilweise schon lange - ausverkauft sind. Wenn also in der heutigen Liste Ihr Lieblingswein auftaucht, geben Sie uns rasch Bescheid, damit wir für Sie etwas zur Seite legen können. Die ungefähren Restmengen habe ich bei den Weinen notiert. Naturgemäß können wir Ihnen heute leider **kein Probierpaket** anbieten....

Auch in dieser Woche haben wir wieder erstklassiges Kochgeschirr von **Le Creuset** für Sie im Angebot, nämlich ein **Set antihafbeschichteter Pfannen** zum **attraktiven Sonderpreis !**

.....: **KAUF-TIP - Le Creuset**

Antihafbeschichtetes 2-teiliges Pfannenset aus 3-ply PLUS Edelstahl von LE CREUSET :
jetzt statt ~~310 Euro~~ jetzt nur 199 Euro.



3-ply PLUS ist das beste Edelstahlmaterial von Le Creuset. Hochwertiger Edelstahl und Aluminium werden zu einem 3-Schicht-Material verbunden, das die Wärme gleichmäßig und sanft über das gesamte Produkt verteilt. Das Material zeichnet sich durch eine schnelle, gleichmäßige Wärmeverteilung aus. Die von Le Creuset entwickelte **Antihafbeschichtung** (ohne PFOAs) ist echt hervorragend und langlebig - nicht umsonst gibt Le Creuset **30 Jahre Garantie** darauf (die "Lebenslange Garantie" ist in Deutschland auf 30 Jahre beschränkt) !

Über die Einsatzmöglichkeiten einer vernünftigen Pfanne muß ich Ihnen nix vorschwärmen, wohl aber über die **hervorragende Qualität** der Antihafbeschichtung von Le Creuset ! Und freue mich darüber, daß viele unserer Kunden unsere Ansicht darüber teilen. Übrigens kommen diese Pfannen wegen der Beschichtung mit einer minimalen Menge Fett aus.

Empfindliche und eiweißreiche Lebensmittel wie Fisch und Eierspeisen bereitet man nicht gerne in gußeisernen Pfannen zu, weil die ihre Hitze zu lange halten. Edelstahl reagiert viel schneller auf die Temperaturregelung der Wärmequelle. Außerdem verhindert die Antihafbeschichtung, daß empfindliche Speisen im Kochgeschirr ansetzen. Natürlich sind die Pfannen auf allen Herdarten zu benutzen.

Die 26er Pfanne ist eine Standardgröße. Da passen bequem 4 Stücke Kabeljau rein, auch ein schönes großes Omelett oder 6 Fikadellen, und auch für die Gemüseküche ist sie groß genug. Jetzt stellt sich die Frage, wozu die 20er Pfanne gut ist, die ist ja so winzig ! Ja, aber hat man sie einmal, möchte man sie nicht mehr missen. Nämlich zum Rösten von Pinienkernen und Nüssen; jemand von der Familie möchte sich schnell 2 Spiegeleier braten; ein Single braucht ja nur

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.

1 Stück Kabeljau, auch dafür ist die kleine Pfanne ideal; das Kind kommt verspätet zum Essen heim, also macht man ihm in der kleinen Pfanne das Versäumte warm. Und es gibt sicher noch viele weitere Gelegenheiten, wo man froh ist, daß man sie hat !

Antihafbeschichtetes 2-teiliges Pfannenset aus 3-ply PLUS Edelstahl von LECREUSET :
jetzt statt 310 Euro jetzt nur 199 Euro.

.....: KAUF-TIPS - Die letzten Flaschen



Von links : Senftenberger Terrassenweinberge im Kremstal, der Neuweierer Mauerberg und der Bremmer Calmont hinter der Ruine vom Kloster Stuben.

Weingut PROIDL, Kremstal

2017 Pellingen Grüner Veltliner Alte Reben, 17,50 Euro

Bei den Weinen von **Franz Proidl** sind zwei Dinge total wichtig : sie brauchen immer Zeit, etwas zu reifen, bevor sie sich öffnen und dem Genießer ihren ganzen Facettenreichtum präsentieren - und sie sind echt langlebig, sie haben ein Riesen-Alterungspotential. Nun ist **2017** noch keine Ewigkeit her. Aber der kraftvolle, saftige und vielschichtige **Grüne Veltliner** aus der Lage Pellingen mit den **alten Rebstöcken** beginnt jetzt, sich von seiner besten Seite zu zeigen. Doch nun haben wir nur noch wenige Flaschen, und den 2018er Nachfolger haben wir schon an Bord. (Restbestand ca. 18 Flaschen)

Weingut STADLMANN, Thermenregion

2016 Zierfandler 'Anning', 9,90 Euro

Der **Zierfandler** ist in der Thermenregion südlich von Wien autochthon **und** endemisch; nämlich ist er hier der Eingeborene und er gedeiht auch nur hier. Er hat sich nie exportieren lassen. **Bernhard Stadlmann** verfügt über die größte Rebfläche dieser Sorte. Schon sein Vater **Hans** konnte meisterlich damit umgehen. Man kann den Zierfandler gut vom Riesling ausgehend erklären : er hat die gleiche Frische, wengleich die Säure etwas dezenter ist, er hat etwas mehr Körper als der schlanke Riesling, seine Frucht geht eindeutig in die gelbfruchtige Richtung - und jetzt doch zwei Ähnlichkeiten : Zierfandler ist so vielseitig wie der Riesling und reift ebenso gut. Der **2016er 'Anning'** ist jetzt ein Hochgenuß, die Menge allerdings knapp, und den 2018er haben wir schon lange im Haus. (Restbestand ca. 24 Flaschen)

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.

Weingut WINKLER-HERMADEN, Steiermark

2017 Sauvignon Blanc 'Steirische Klassik', 13,50 Euro

Auch an der Steiermark ist die Klassifizierung nicht vorbeigegangen, es gibt Gebiets- und DAC-Weine, die STK- (Steirische Terroir & Klassik-) Weingüter erstellten eine Lagenklassifikation, und alles wird jetzt anders bezeichnet. **2017** war das letzte Jahr der "alten Zeit", da gab es die Bezeichnung "**Steirische Klassik**" noch. Sie stand für sorten- und jahrgangstypische Weine mit präsender Frucht, im Edelstahl gereift. Gerade hat es noch ein paar letzte Flaschen vom saftig-fruchtigen **2017er Sauvignon Blanc**, der jetzt seine Mineralität ausspielt und sich gerne mit seinen Vettern von der Loire mißt. Aus dem Jahr 2019 hat er nun dank der Klassifikation gleich zwei Nachfolger, die wir in der letzten Woche vorgestellt haben. (Restbestand ca. 24 Flaschen)

Weingut FRANZEN, Terrassenmosel

2018 Calmont Riesling Grosses Gewächs, 24,00 Euro

Das, was **Uli Franzen** noch **Goldkapsel** nannte, ist heute das **Grosse Gewächs**. Das eine an die Mosel-Tradition angelehnt, das andere dem Zeitgeist folgend. Klar ist aber, daß die **goldgelben Trauben**, die mit allerhöchstem Aufwand dem steilsten Weinberg Europas (und wohl der Welt) abgetrotzt werden, einen enorm dichten (aber nicht alkoholreichen!), kraftvollen und intensiven Wein erbringen - eben ein Grosses Gewächs. **Kilian Franzen** hat mit seinen Bergschuhen die Steilst-Wingerte und in Turnschuhen seinen Keller gut im Griff. Den Grossen Gewächsen läßt er besonders viel Zeit. Und doch kommen sie, dem Zwang folgend, recht jung auf den Markt. Wir haben noch ein paar Flaschen **2018er**, aber der 2019er lauert schon im Regal. (Restbestand ca. 18 Flaschen)

Weingut BISCHEL, Rheinhessen

2019 Sauvignon Blanc; 10,50 Euro

Auch die Bischel-Brüder machen total guten **Sauvignon Blanc**, aber der Korrektheit halber : sie heißen in Wirklichkeit **Christian** und **Matthias Runkel**. Matthias hat sich in Neuseeland mit der Rebsorte befaßt, aber zum Glück nicht diese aufgesetzte Fruchtigkeit von dort mitgebracht, wohl aber das Know-how. Der Wein von den Jungs hat immer anständig Körper, schönen Zug und eine gute Reife, was sich in wunderbarer Frucht auszahlt. Der Wein schmeckt schon sehr deutsch, das ist ja aber auch gut und richtig so, und er darf da als Maßstab gelten. Er hat allerdings eine Macke : vor dem Spätsommer nach der Ernte zeigt er selten sein ganzes Potential, ist also recht verschlossen. Deshalb der Hinweis : **2019** ist bald aus. Der 2020er wird Mitte März abgefüllt, aber dann braucht er erstmal Ruhezeit. (Restbestand ca. 30 Flaschen)

Weingut GABELMANN, Nahe

2017 Schloßböckelheimer Riesling, 8,40 Euro

Der **Schloßböckelheimer Riesling** von **Sebastian Gabelmann** hat eine Besonderheit. In Schloßböckelheim liegt auf dem Vulkangestein ein gute Schicht Lößlehm auf. Das macht die Säure des Rieslings mild, gibt auf der anderen Seite eine wunderbar expressive Frucht mit schmeichelnden Noten von Pflirsich und Mirabelle. Er schmeckt also klar nach Riesling und hat viel Spiel in der schönen Frucht. Weil er aber so **mild in der Säure** ist, ist er ideal für Genießer, die gerne Riesling trinken, aber mit dessen sonst ja eher frischen Säure nicht zurecht kommen. (Restbestand ca. 18 Flaschen)

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

Weingut HOLGER DÜTSCH, Baden-Ortenau 2018 Neuweierer Riesling 'Urgestein', 9,50 Euro

Die **Ortenau** ist das badische **Riesling**-Land, die kargen Böden bestehen weitestgehend aus Granit und dessen Verwitterungen. Die Rebe muß also tief wurzeln, und Riesling kann das ja gut ! **Holger Dütsch** macht sich das auf dem berühmten **Mauerberg** in Baden-Baden-Neuweier zunutze. Gut 3 ha hat er in dem Weinberg unter Reben stehen und selektiert stark. Das '**Urgestein**' stapelt tief, denn auch dieser Wein kommt zu 100 % aus der Lage Mauerberg, segelt aber unter der Flagge des Ortsweins. Aus **2018** haben wir uns wegen seiner dichten Mineralität und dem geringen Restzucker das 'Urgestein' ausgesucht, ein geradliniger, fruchtbetonter, "süffiger" Riesling - und jetzt geht er zu Ende. Aus 2019 haben wir den 'Mineral' angeschafft. (Restbestand ca. 24 Flaschen)



Über alle Weingüter und deren Weine lesen Sie bitte in unserer gedruckten oder Online-Weinliste.

Herzliche Grüße,
Ihr

Wolfgang Kern.

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.