

Wein-Brief vom 3. - 9. Mai 2021

von Wolfgang Kern

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

in den letzten Tagen wurden wir mehrfach darauf angesprochen, doch mal ein **Probierpaket mit SPARGELweinen** anzubieten. Wir haben den Vorschlag gerne aufgegriffen, denn wir sind ja noch mitten in der Spargelsaison, die offiziell bis zum Johannistag am 24. Juni geht. Zeit genug also, die Weine mit verschiedenen Spargelzubereitungen zu verkosten. Andererseits möchten wir uns nicht auf ein einziges Gemüse fokussieren. Deshalb sind die vorgestellten Weine auch besonders geeignet, den **FRÜHLING** ganz allgemein zu begleiten. Deshalb verzichte ich auch darauf, besonders festliche Weine zur großen Tafel vorzuschlagen. Außerdem stelle ich bei dieser Gelegenheit von einigen Weinen die neuen Jahrgänge vor. Unser Probierpaket ist dieses Mal eine sehr gemischte Auswahl - auch das macht das Verkosten mit Sicherheit spannend ! Und wenn Sie unsere Auswahl nicht insgesamt probieren möchten, kaufen Sie doch einfach ein Kartönchen von Ihrem Lieblingswein ! Erwähnt sei an dieser Stelle, daß alle heute vorgestellten Weine im Edelstahl ausgebaut wurden außer dem Muscat von Christophe Mitternacht, der eine kurze Zeit im großen Fuderfaß reifte.

..... INFO-TIP - PROBIERPAKET

Wir packen wir für Sie in dieser Woche ein **Probierpaket mit Spargel- und Frühlingsweinen:**

es beinhaltet **12 Weißweine** aus 4 Ländern, darunter einige neue Jahrgänge, die erstmals vorgestellt werden, und kostet **154 Euro**.

Eine Auflistung der Weine finden Sie wie immer unten.

Das Probierpaket gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 9. Mai 2021. Wir liefern Ihnen das Probierpaket 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

Weingut HOLZAPFEL, Joching / Wachau

Weingut SCHLOSS SAARSTEIN, Serrig / Saar

In der **Wachau** gilt das dreistufige System der Qualitätsweine, die nach ihrer Gewichtsklasse und damit nach dem (Höchst-)Alkoholgehalt eingeteilt werden. Die **Steinfeder** ist grundsätzlich der **leichteste** Wein und darf maximal 11,5 % Alkohol aufweisen. Bei aller Leichtigkeit gelingt es **Karl Holzapfel in Joching** grundsätzlich, seinem **Grüner Veltliner Steinfeder** eine schöne Vielfalt an Aromen mit auf den Weg zu geben. Die Urgesteinsböden, vorwiegend **Gneis aus der Böhmisches Masse**, geben dem Wein einen straffen mineralischen Fond, die Lössanteile der Böden bei Joching zeichnen für die elegante, feine Frucht verantwortlich. Der junge **2020er** ist soeben angekommen. Er zeigt eine schöne Würze, etwas frische grüne Kräuter, einen Hauch Grapefruit und ein feines, veltlinertypisches Pfefferl.

Ins enge Saartal fließt nachts kühle Luft aus den Wäldern herab, besonders in Serrig und der Umgebung. Die Weinberge stehen auf **devonischem Schiefer** und sind sehr steil. Hier gedeiht eleganter, feiner **Riesling** mit ausdrucksstarker Frucht, schlank, knackig, mit feiner, frischer Säure ausgestattet. Das gilt besonders für die **Rieslinge vom Schloss Saarstein**. Hier erreicht **Christian Ebert** aromatische Weine mit komplexen Pfirsichnoten bei moderatem Alkoholgehalt. Das gilt erst recht, wenn die Weine ein paar Gramm Restzucker behalten, wie es im "Anbaugebiet" Tradition ist. Christians **feinherber Schloss Saarsteiner Riesling** hat nur eine dezente, kaum schmeckbare Süße, die die Säure

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

elegant austariert. Damit ist er nicht nur ein feiner Wein für einen langen Abend, sondern auch ein hervorragender Tischgenosse, auch zum Spargel.

Die beiden leichten Weine passen mit ihrer Frische bestens zu milden Spargelzubereitungen : zum Beispiel gekochter Spargel mit zerlassener Butter oder einer leichten Beurre Blanc und feinen Pfannkuchen, gerne mit frischen Kräutern verfeinert.

Holzappel
Schloss Saarstein

2020 Grüner Veltliner Steinfeder
2018 Schloss Saarsteiner Riesling feinherb

9,80
12,50



Weingut SCHLOSS SOMMERHAUSEN, Sommerhausen / Franken Domaine des ECHARDIÈRES, Pouillé / Loire-Touraine

Silvaner gilt ja als der **Klassiker zum Spargel**. Dennoch taucht in unserem Dutzend nur ein einziger auf. Das ist ein Hinweis darauf, daß ganz viele andere Paarungen möglich sind, und ich finde, man muß die Vielfalt nutzen, wo sie sich bietet ! Dennoch paßt Silvaner ja gut zum Spargel, und deshalb stelle ich auch gerne ein außergewöhnliches Exemplar vor. Es kommt aus **Franken**, vom Weingut **Schloss Sommerhausen**. Südlich vom Dorf, gleich am Main gelegen, hat **Martin Steinmann** einen Silvanerweinberg in der Lage Reifenstein mit **sehr alten Reben**. Aus dessen Ertrag keltert er en dichten, komplexen **Silvaner Alte Reben** mit üppigen Aromen von Birne, Quitte und Holunder. Der Wein ist wegen seiner Konzentration nicht so sehr auf der fruchtigen, sondern auf der weinigen Seite, zeigt die Mineralität des **Muschelkalks** und hat eine beeindruckende Würze.

In der **Touraine**, wenige Kilometer vom berühmten Château Chenonceau (ohne x) entfernt, liegt die junge Appellation **Touraine-Chenonceaux** mit besonders guten Terroirs hoch über dem Flößchen **Cher**. Die Böden auf dem **Kalkfels** haben einen hohen **Silex**-Anteil und drainieren gut, ergeben aber nur geringe Erträge. Weißwein aus dieser Appellation mu zu 100 % aus **Sauvignon Blanc** gekeltert werden. **Luc Poullain** besitzt einige Parzellen in dieser kleinen, aber feinen Appellation. Auf seiner Domaine **des Echardières** heißt der Wein **'La Long Bec'**, ein Wortspiel zwischen dem Schnabel (französisch = *le bec*) und *la bécasse* (Schnepfe). Der kleine Vogel ziert das Etikett der Echardières-Weine und muß sich auch vor dem Jäger Luc hüten. Der Wein ist gehaltvoll, erinnert mit seiner Präzision an Weine wie Sancerre und hat eine schöne reife weiße Frucht mit Noten von Birne, Pfirsich und etwas Zitrus.

Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOÏR ■ 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

Die beiden kräftigen Wein passen gut zu **gebratenem Spargel mit Aceto balsamico** : Spargel in Scheibchen oder kleine Stücke schneiden, in der Pfanne Butter zerlassen, etwas Zucker darin karamellisieren (mache ich selber allerdings nicht), den Spargel unter häufigem Schütteln darin gar braten, salzen und mit gutem Balsamessig (gibt's bei uns) ablöschen. Geht als Gemüsebeilage (etwa zur Kalbsleber oder zu Fisch) oder als eigenständiges Gericht.

| | | |
|---|---|------------------------|
| Schloss Sommerhausen des Echardières | 2018 Silvaner Alte Reben 2018 Touraine-Chenonceaux 'La Long Bec' Blanc | 14,00 12,80 |
|---|---|------------------------|

Weingut FRANZEN, Bremm / Terrassenmosel

Domaine OUDIN, Chichée / Burgund-Chablis

Kilian Franzen keltert an der **Terrassenmosel** einen ganz anderen **Riesling**-Typ als Christian Ebert an der Saar. Hier geraten die Rieslinge üppiger, fülliger als an der Saar, und durch die Sonneneinstrahlung auf den kleinen **Terrassen** und den hohen **Grauwackeanteil** im **Schiefer** sind die Säuren milder. Außerdem läßt Kilian die knackige Äpfelsäure - Bestandteil der Gesamtweinsäure - zur milderen Milchsäure vergären, wie man es zum Beispiel bei holzgereiften Chardonnays macht. Dadurch tritt die Säure in den Hinter- und die reife, saftige Frucht in den Vordergrund. Der **Neefer Frauenberg** ist optisch nicht so spektakulär wie der gegenüber liegende Bremmer Calmont, doch kaum minder steil. Und die **Reben sind sehr alt**, die meisten haben schon Kilians Großeltern gepflanzt ! Der Wein ist mineralbetont und finessenreich und die saftige Pfirsichnote klingt im Finale lange nach.

Chablis ist natürlich immer **Chardonnay**, bei **Nathalie** und **Isabelle Oudin** auch immer im Edelstahl ausgebaut - was in der Region leider inzwischen die Ausnahme ist. Denn die Chardonnays aus dem **Norden Burgunds** von den kargen **Kalksteinböden** ähneln ein bißchen den Rieslingen von der Saar : es sind geradlinige, schlanke, frische Weine voller Lebendigkeit. Der Ausbau im Holzfaß macht das zunichte und läßt die Weine eher wie jene von der Côte de Beaune schmecken. Will man das ? Nathalie und Isabelle jedenfalls nicht, sie halten es mit dem traditionellen Chablis. Der 2018er macht auch jung viel Spaß : er schmeckt nach Weinbergspfirsich, grünen Äpfel, vielen Blüten und einem Hauch frischer Kräuter.

Der Kühle (Chablis) und der Saftige (Neefer) gehen beide gut zum **Spagelsalat**, auch wenn die Weine so unterschiedlich sind : Spargel knapp gar kochen, abkühlen lassen, eine Vinaigrette aus 4 Teilen Nyons-Olivenöl und 1 Teil Moscato-Essig (gibt es beides bei uns) und einer Prise Salz rühren und reichlich gehackte Kräuter dazugeben, zum Beispiel Schnittlauch, Petersilie plus ein besonders aromatisches Kraut wie Basilikum oder Kerbel oder Estragon (weniger ist mehr : von den Intensiven besser nur eines verwenden). Über den Spargel geben - fertig. Dazu kann man gut eine gebratene Hühnerbrust oder ein Stückchen Fisch verspeisen.

| | | |
|--------------------------|---|------------------------|
| Franzen Oudin | 2019 Neefer Frauenberg Riesling 2018 Chablis | 14,90 16,50 |
|--------------------------|---|------------------------|

Weingut BISCHEL, Appenheim / Rheinhessen

Domaine CHRISTOPHE MITTNACHT, Hunawir / Elsaß

Auch der **Sauvignon Blanc** von **Bischel** ist schon aus **2020**. Der Jahrgang zeigt sich hier von einer gewissen verspielten Leichtigkeit. Deshalb macht er bei aller Jugend bereits viel Spaß. Er stammt aus der Gau-Algesheimer Lage St. Laurenzikapelle, die auf einem **Korallenkalkriff** steht. Die Lage ist eher kühl und gibt den Trauben eine lange Vegetationsperiode. **Christian** und **Matthias Runkel** investieren viel Zeit in die Weinbergsarbeit und ernten von Hand. Das Terroir beschert dem Wein guten Grip, auch eine gewisse Kühle, und der Kalk prägt die Aromen. Da finden wir vorwiegend Noten von weißen Früchten wie Quitte, Stachelbeere, auch weiße Johannisbeere, Holunderblüte und Zitrus und eine schöne Würze dazu. Die Frucht ist glasklar und lehnt sich mehr an die Loire als an Neuseeland an.

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

Christophe Mittnacht sagt immer entschuldigend, daß sein **Muscat d'Alsace** nicht so intensiv sei, wie man das von einem **Elsässer** wohl erwarte. Ich finde aber, daß gerade das ein großes Plus seines Weines ist. Er kommt nämlich ausgesprochen gediegen daher. In Hunawehr gibt es den einzigen **Muschelkalk** im mittleren Elsaß, meist mit einer mergeligen Auflage. Dieser Boden erwärmt sich nicht schnell, und das Tal von Hunawehr ist sowieso eher kühl. So gibt das Terroir dem Wein eine schöne Mineralik, aber eine eher dezente Frucht. Dafür hat er eine gute Kraft und ist insgesamt sehr ausgewogen. Wir schmecken dezente Noten von Muskat und Rosen, ein bißchen Aprikose und Mirabelle und im Finale einen feinen Hauch Orange. Der Wein schmeckt gut zum Apéritiv, zu Geflügel - und eben zu Spargel.

Zu beiden Weinen schlage ich Ihnen ein **Spargelrisotto** vor, zum Sauvignon Blanc vielleicht mit **grünem Spargel** und zum Muscat d'Alsace klassisch mit **weißem Spargel**. Ich selber esse Risotto als Hauptgericht, also nicht als Beilage und nix dazu. Dafür darf es aber reichlich Spargel sein ! Der Vorteil ist, daß bei einer größeren Menge auch genügend Kochwasser vom Spargel da ist, um das Risotto anzurühren. Wenn man den Schalotten-Reis-Ansatz mit dem gleichen Wein ablöscht, der dazu getrunken wird, verstärkt man die Mariage.

| | | |
|-----------------------------|-----------------------------|--------------|
| Bischel | 2020 Sauvignon Blanc | 10,90 |
| Christophe Mittnacht | 2019 Muscat d'Alsace | 14,50 |



Weingut GABELMANN, Niederhausen / Nahe

Weingut PFITSCHER, Montan / Südtirol

An der **mittleren Nahe** bestehen die Böden überwiegend aus **vulkanischem Porphy**. An den steilen Hängen fühlt sich der **Riesling** besonders wohl. Nicht nur der Riesling ist auf den Steilhang total verrückt, sondern auch **Sebastian Gabelmann**, der sein junges Weingut 2013 in Niederhausen gegründet hat und 2014 seinen ersten Jahrgang einfuhr. Er hat an Steilhang gekauft und gepachtet, was er bekommen konnte, weil er weiß, daß der seinen Weinen eine elegante Mineralik verpaßt. Für die feine, klare und rassige Frucht sorgt Sebastian durch aufwendige Weinbergsarbeit selber. Sein **Niederhäuser Felsensteyer Riesling** aus hervorragender Lage ist ein perfektes Beispiel dafür : trotz seiner Komplexität tänzelt er elegant auf der Zunge und animiert mit feiner Pfirsichfrucht zu ungezügelterm Genuß !

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

Das Weingut der **Familie Pfitscher** liegt in Montan im **Südtiroler Unterland**. Hier wächst auch ihr **Pinot Bianco 'Langfeld'**. Der **Weißburgunder** ist die eigentliche Leitsorte Südtirols, weil sie die Typizität der Landschaft perfekt widerspiegelt, auch wenn der Sauvignon Blanc ihr diese Stellung streitig machen möchte. Der 'Langfeld' wächst in einer **beachtlichen Höhe**, die Pinot-Bianco-Parzellen liegen auf 500 bis 700 m. Auch hier ist es steil, der Boden besteht aus **kalkreichem Lehm**. Die große Höhe gibt dem Wein seine kristallklare, "alpine" Frische, der lange Ausbau auf der Feinhefe die schöne cremige Textur. Die angenehme Säure ist reif, die Aromen werden von frischem Apfel dominiert und von reifem Steinobst ergänzt. Dazu kommt eine schöne Würze und - natürlich - angenehme Mineralität.

Obwohl die Weine sehr unterschiedlich sind, gefallen beide zum Klassiker : **Spargel mit Sauce Béarnaise**. Der Riesling wischt mit seiner eleganten Säure das Butterfett von der Zunge, der Pinot Bianco begleitet die cremige Textur der Sauce gut. Beide Weine ergänzen sich gut mit den Kräuteraromen des Estragons.

| | | |
|------------------|--|--------------|
| Gabelmann | 2018 Niederhäuser Felsensteyer Riesling | 11,70 |
| Pfitscher | 2019 Pinot Bianco 'Langfeld' | 14,50 |

Château de LASCAUX, Vacquières / Languedoc-Pic Saint Loup Azienda Agricola CARAVAGLIO, Malfa / Salina (Äolische Inseln)

Château de Lascaux liegt in der Appellation **Pic Saint Loup** im bergigen Hinterland von Montpellier. **Jean-Benoît Cavalier** hat Besitz in dieser Appellation; einige seiner Weinberge liegen jedoch außerhalb und zählen deshalb zur Appellation Languedoc. So auch der **Garrigue Blanc**. Den keltert Jean-Benoît aus allen weißen Rebsorten, die auf dem Weingut angepflanzt sind : 40 % Vermentino (der aus Italien stammt und in der Provence Rolle genannt wird), je 15 % Grenache Blanc und Viognier sowie je 10 % Roussanne und Marsanne. Jede Rebsorte steuert besondere Eigenschaften bei, der **Vermentino** Duftigkeit und Frische, **Grenache** und **Roussanne**, die Rhône-sorte, Rasse und Lebendigkeit, **Viognier** den Schmelz und **Marsanne** die Geschmeidigkeit. Es ist bereits der überzeugend gute **2020er** eingetroffen : ein ausgewogener Wein mit Frische, zarten floralen Noten, weißen Früchten, Pfirsich und etwas Zitrus. Das **biodynamisch** bewirtschaftete Gut ist bei **Demeter** zertifiziert.

Man denkt, die Zeichnung auf dem Etikett vom **Salina Bianco Malvasia Secco** stellt ein Segelboot da. **Antonino "Nino" Caravaglio** lacht und sagt, das kenne er schon. In Wirklichkeit stellt die Zeichnung nämlich den Vulkan Stromboli dar. Sein Weingut liegt auf der Insel Salina, eine der Liparischen Inseln oder Äolischen Inseln im Tyrrhenischen Meer rund 80 km nördlich von Sizilien. Die Inseln sind alle vulkanischen Ursprungs, der Stromboli ist sogar noch heute aktiv. Alle Rebplantagen im Archipel stehen auf **vulkanischen Böden**, die ein einzigartiges Terroir darstellen. Salina Bianco wächst auf rund 20 verschiedenen Parzellen. Die lokale **Variante Malvasia di Lipari** wird mit etwa 10 % anderen autochthonen weißen Rebsorten der Insel verarbeitet. Wie alle Weine auf dem Gut wurde er spontan mit den eigenen Hefen vergoren. Er hat eine herrlich klare Frucht mit Noten von frischen Blüten und gelben Früchten, die Säure ist recht dezent, aber angenehm frisch. Antonio bewirtschaftet sein Weingut **biologisch**; die Zertifizierung auf die Etiketten zu drucken, ist ihm allerdings "zuviel bürokratischer Papierkram".

Beide Weine schmecken mit ihrer milden Säure und floralen Aromen gut zum **Grünen Spargel mit Lachs in Orangensauce**. Die Sauce ist total simpel. Ich presse frischen Orangensaft und reduziere ihn zusammen mit Weißwein oder besser Noilly Prat, dann gebe ich Crème double dazu und reduziere weiter bis zur gewünschten Konsistenz, salzen, fertig (ich bin kein großer Pfefferfan). Ganz nach Belieben kann man mit Sauerampfer oder Basilikum oder anderen Kräutern aromatisieren.

| | | |
|---------------------------|--|--------------|
| Château de Lascaux | 2020 Garrigue Blanc | 9,20 |
| Caravaglio | 2019 Salina Bianco Malvasia Secco | 12,80 |

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

Meine Vorschläge sind eben nur als solche gedacht. Die Kombinationen lassen sich oftmals auch austauschen - und vor allem passen die Weine bestimmt auch zu Ihren eigenen Zubereitungsideen des Saisongemüses. Wir wünschen viel Spaß beim Kochen und dann guten Appetit !

Mehr Infos über die Weingüter und ihre Weine finden Sie in unserer gedruckten und in der [Online-Weinliste](#) .

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

Wir packen wir für Sie in dieser Woche ein **Probierpaket** mit **Spargel- und Frühlingsweinen**:

es beinhaltet **12 Weißweine** aus 4 Ländern, darunter einige neue Jahrgänge, die erstmals vorgestellt werden, und kostet **154 Euro**.

Holzapfel / Wachau

Schloss Saarstein / Saar

Franzen / Terrassenmosel

Bischel / Rheinhessen

Gabelmann / Nahe

Schloss Sommerhausen / Franken

Christophe Mittnacht / Elsaß

des Echardières / Loire

Oudin / Chablis

Château de Lascaux / Languedoc

Pfitscher / Südtirol

Caravaglio / Salina

2020 Grüner Veltliner Steinfeder

2018 Schloss Saarsteiner Riesling feinherb

2019 Neefer Frauenberg Riesling

2020 Sauvignon Blanc

2018 Niederhäuser Felsensteyer Riesling

2018 Silvaner Alte Reben

2019 Muscat d'Alsace

2018 Touraine-Chenonceaux 'La Long Bec' Blanc

2018 Chablis

2020 Garrigue Blanc

2019 Pinot Bianco 'Langfeld'

2019 Salina Bianco Malvasia Secco

Das Probierpaket - es enthält je eine Flasche der genannten Weine - gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 9. Mai 2021. 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 auch kontaktlos.

Herzliche Grüße mit besten Wünschen für einen schönen Mai,
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.