

Wein-Brief vom 28. Juni - 4. Juli 2021

von Wolfgang Kern

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

letztlich hat uns - selbstverständlich coronakonform - **Martin Steinmann** besucht, um uns den **2020er Jahrgang** seines **Weingutes SCHLOSS SOMMERHAUSEN** vorzustellen. Wir hätten die Weine auch alleine verkosten können, wie wir das mit den vielen neuen Jahrgängen der anderen Güter ja auch tun. Aber wir waren froh, daß sich Martin auf den Weg nach Aachen gemacht hat, denn die direkten Gespräche mit unseren Winzern fehlen uns sehr (so wie auch der Austausch mit Ihnen bei den Weinproben). Die vielen Telefonate mit unseren Partnern sind eben kein echter Ersatz.

Martin hatte **wunderbare 2020er Weine** im Gepäck, von denen wir ganz begeistert waren. Durch geschickte Arbeit im Weinberg und kluge Wahl des Erntezeitpunktes - physiologisch reifes Lesegut bei stabilen Säurewerten und noch relativ geringem Zuckergehalt - hat er Weine mit dezentem Alkohol von 11,5 und 12 % geerntet. Selbst die gahaltvollen Lagenweine haben nicht mehr als 12,5 % Alkohol ! Es freut uns, daß seine Weine immer noch weiter an Qualität, Präzision und schönem Ausdruck zugelegt haben, seit er den Betrieb etwas verkleinert, auf **biologischen Weinbau** (zertifiziert) umgestellt und die **neue Kellerei** am Ortsrand von Sommerhausen bezogen hat. Den Grundstein zu all' dem hat Martin allerdings schon gelegt, als er um 2012 die Weichen zur nochmaligen Verfeinerung seiner **Schaumweine** stellte. Wir können das gut beurteilen, arbeiten wir doch schon **über 25 Jahre** mit ihm zusammen !

Weil wir immer noch keine Möglichkeit sehen, in unseren begrenzten Räumlichkeiten Weinproben anzubieten, packen wir natürlich weiterhin **Probierpakete** für Sie zusammen. Zum einen möchten wir Ihnen die Gelegenheit geben, die Weine in Ruhe zu Hause zu verkosten. Die **umfangreichen Beschreibungen** geben Ihnen Hintergrundwissen dazu und müssen derzeit die Gespräche bei unseren Weinproben ersetzen. Andererseits kann es ja sein, daß Sie den Beschreibungen Ihres Weinhändlers vertrauen, und Sie wählen Ihre Lieblingsweine danach aus. So oder so freuen wir uns, auf diese Weise mit Ihnen in Kontakt zu bleiben !

Das recht umfangreiche Sortiment von Martin Steinmann veranlaßt uns, Ihnen **drei unterschiedliche Probierpakete** vom

Weingut SCHLOSS SOMMERHAUSEN, Sommerhausen / Franken

anzubieten. Bestellen Sie eines oder mehrere davon oder ordern Sie Ihre Lieblingsweine nach den Beschreibungen. Auf geht's !

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 steile Sommerhäuser Steinbach liegt gleich am Main. Im mittleren Hang wachsen die Grossen Gewächse vom Weingut Schloss Sommerhausen.

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

Wir packen für Sie in dieser Woche **3 Probierpakete** :

Probierpaket 1 : Silvaner, Riesling und Schaumwein beinhaltet **5 Weine und 1 Schaumwein** und kostet **77 Euro**.

Probierpaket 2 : Vielfalt beinhaltet **3 Weißweine, 1 Rotwein und 2 Schaumweine** und kostet **81 Euro**.

Probierpaket 3 : die Großen Lagen beinhaltet **3 Lagenweine, davon 2 GGs, und 3 Schaumweine** und kostet **149 Euro**.

Eine Beschreibung und Auflistung der Weine finden Sie wie immer unten.

Die Probierpakete gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 4. Juli 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.

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 WOCHE



Weingut SCHLOSS SOMMERHAUSEN, Sommerhausen / Franken

Martin Steinmann besitzt Weinberge in Sommerhausen und im benachbarten Eibelstadt. In Eibelstadt stehen vor allem Burgundersorten. Daraus wird natürlich Wein gekeltert, aber sie sind auch notwendig für die umfangreiche **Schaumwein**-Produktion des Gutes, die im Betrieb einen erheblichen Stellenwert hat. Klassische Flaschengärung ist selbstverständlich - früher hieß die übrigens *méthode champénoise* - ebenso wie langes bis sehr langes Hefelager aller Schaumweine. Seitdem dieser "Geschäftszweig" noch mal überarbeitet und an der Qualitätsschraube gedreht wurde, trägt er einen eigenen Namen: **avec pläsier**. Der sagt mehreres aus. Zum einen weist er auf die Anlehnung an französisch inspirierte Schaumweinproduktion hin. Andererseits soll die "Übersetzung" der Phrase in deutsche Alltagssprache (französisch heißt es *avec plaisir*) signalisieren: nehmt den Schaumwein nicht so ernst, trinkt ihn nicht nur stocksteif zu offiziellen Anlässen. Sondern nehmt ihn mit in Euren Alltag und - dritte Botschaft - **habt viel Spaß damit!**

Seine Weine baut Martin grundsätzlich im **Edelstahl aus** (Ausnahme: Rotweine). Er möchte, daß sie klar für ihre Rebsorte stehen, aber auch das Terroir transportieren. **Quaderkalk** herrscht in und um Sommerhausen vor. Das ist eine Muschelkalk-Formation, die nur zwischen Sommerhausen und Rothenburg ob der Tauber vorkommt. Durch die Auffaltung der Alpen sind die unendlich mächtigen, verdichteten Felsplatten zerbrochen, und zwar in Form großer Würfel, also Quader. Die meisten sind so groß, daß nur Riesen sie entnehmen könnten.

Neben den **fränkischen Klassikern Silvaner und Riesling** haben auch die sogenannten Aromasorten einen bevorzugten Platz im Weingut: **Muskateller, Gewürztraminer, Scheurebe** und **Muskatsilvaner**. Wie bitte, Muskatsilvaner? Das ist tatsächlich sowohl der alte fränkische als auch der ehemalige steirische (!) Name für den **Sauvignon Blanc**! Martin nutzt ihn gerne wegen des Wortspiels mit den Silvanerreben....

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 "echte" Silvaner spielt natürlich eine bedeutende Rolle auf dem Weingut. Es geht los mit

2019 Blauer Silvaner : lange Zeit dachte man, der *Blaue Silvaner* sei die **Urform des Silvaners**, und der *Grüne Silvaner* eine natürliche Mutation. Inzwischen haben DNA-Tests bewiesen, daß es genau umgekehrt ist. Weil der Blaue Silvaner nicht den Anforderungen des "immer besser, immer mehr" im frühen 20. Jh. entsprach, wurde ihm keine Beachtung geschenkt. Dennoch überlebten ein paar Stöcke in den Weinbergen, und Martins Vater **Kaspar Steinmann** entdeckte welche zwischen seinen Grünen Silvanern. Der Zufall kommt ins Spiel : die Familie Steinmann unterhielt damals schon eine **Rebschule**, in der Kaspar die Reben vermehrte und dann im **Sommerhäuser Reifenstein** auspflanzte. Heute ist die Rebschule Steinmann der offizielle deutsche **Erhaltungszüchter** des Blauen Silvaners (er bleibt trotzdem eine Rarität : es sind auch bei anderen Gütern insgesamt nur gut 20 ha damit bepflanzt). Deshalb sagt Martin : "Das ist UNSER Wein !" Der Wein hat eine schöne Würze und Anmutungen von grünen Kräutern, dann kommt eine saftige Frucht mit Noten von reifer weißer Birne und Quitte - ein durchaus eigenständiger Silvaner-Typ !

Viel kürzer ist die Geschichte zum

2020 Grüner Silvaner : das ist ein frischer, lebendiger Vertreter der heute üblichen Rebsorte. Er trägt den augenzwinkernden Untertitel "Ohne viel Worte" : Flasche aufschrauben und genießen. Gerade im Sommer ein unkomplizierter Geselle mit schönen Noten von weißen Früchten und mit reduzierter Säure, dennoch lebendig. Mit nur 11,5% Alkohol ideal für die Gartenparty !

2020 Sommerhäuser Reifenstein Silvaner Alte Reben : aus kostbarer Lage südlich vom Dorf, gleich am Main und hängig (also nicht steil). Deshalb liegt auf dem Quaderkalk eine mäßige Schicht verwitterten Muschelkalks mit Lehm auf, aus der ein saftiger, aromatischer Weintyp resultiert. Martin hat hier einen **Silvanerweinberg** mit **sehr, sehr alten Reben**. Aus dessen Ertrag keltert er einen dichten, komplexen Wein. Der 2020er ist mit 12,5% Alkohol zwar "leicht", hat aber reichlich kristallklare, animierende Aromen von Birne, Quitte und Holunder. Außerdem zeigt er präzise die Mineralität des Muschelkalks, hat eine feine Würze - und einen herrlich ungehemmten Trinkfluß !

2020 Sommerhäuser Steinbach Silvaner

2020 Sommerhäuser Steinbach Riesling : der Steinbach ist sozusagen der **Klassiker**. Die Lage liegt am nördlichen Ortsrand mächtig und gut sichtbar am Main. Sie ist steil, die Reben wachsen fast direkt auf dem Fels, sie sind zu tiefem Wurzeln gezwungen. Der Weinberg lädt auch der weiten Sicht wegen zum Wandern ein. Hier ist das Sahnestück der Lage, denn mit dem 1971er Weingesetz wurden ihr auch Flächen östlich des Dorfes zugeschlagen, gut, aber nicht von gleicher Klasse.

Der **Silvaner** hat, obgleich nur 12% Alkohol, schon in der Jugend eine schöne Länge und gute Kraft. Die Aromen erinnern an weißfleischige Früchte wie Birne und grünen Apfel, aber auch an frische Kräuter, etwas Haselnuß und feine Zitrusnoten (*Hinweis : wir haben auch noch 2019er vorrätig*).

Der **Riesling** ist mit 11,5 % (!) noch zurückhaltender im Alkohol, kommt sehr fein, aber auch dicht und komplex daher. Seine Säure ist noch jugendlich-frisch, aber apart, denn sie gibt dem Wein eine wunderbare Rasse. Steinobst und Pampelmuse sind die dominierenden Aromen, und er zeigt besonders klar (Riesling eben) die feine Mineralik des Muschelkalks vom Steinbach (*Hinweis : wir haben noch wenige Flaschen 2018er vorrätig*).

2019 Blauer Silvaner	9,50
2020 Grüner Silvaner	8,00
2020 Sommerhäuser Reifenstein Silvaner Alte Reben	15,00
2020 Sommerhäuser Steinbach Silvaner	15,00
2020 Sommerhäuser Steinbach Riesling	15,00

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.

2017 Sommerhäuser Steinbach-Alttenberg 1172 Silvaner Grosses Gewächs

2013 Sommerhäuser Steinbach-Alttenberg 1172 Riesling Grosses Gewächs : auf mittlerer Höhe des Steinbach-Weinberges gewinnt Martin seine **Grossen Gewächse** aus den ältesten Reben im Steinbach. In einem alten Dokument von 1172 wird schon der "antiquo monte in Ahusen" erwähnt, der Alte Berg in Ahusen, was den heutigen Gemeinden Sommerhausen und Winterhausen entspricht. Historisches Land also !

Wie es sich für **Grosse Gewächse** gehört, sind beide Weine dicht, konzentriert und verschwenderisch in Frucht und Ausdruck - es sind Weine aus geringen Erträgen mit hoher Reife. Der komplexe **2017er Steinbach-Alttenberg Silvaner** mit seinem kräftigen Körper hat eine dichte Struktur, in der die Mineralität gut zum Ausdruck kommt. Es ist ein athletischer Wein, mit schöner Frucht nach Mirabellen, Quitten, sehr feinen Melonen. Über allem aber steht - typisch für diese Weine - das Terroir. Solch ein Wein ist natürlich ein perfekter Speisenbegleiter; er paßt nicht nur zu gehaltvollen Fischgerichten, sondern auch zu Kalb und Lamm.

Für mich zählt der **2013er Steinbach-Alttenberg 1172** zu den **ganz großen Rieslingen** ! Er ist kristallklar, präzise, trocken, mit feiner, reifer, aber rieslingtypischer Säure, ausgewogen, ganz im Gleichgewicht, reichhaltig, aber nicht opulent, elegante Pfirsichfrucht. Dem Wein noch mehr strahlende Attribute zuzuordnen hieß nur, ihn zu zerreden. Jetzt ist der Wein bestens entwickelt und zeigt, was Reife für eine immense Aromenvielfalt aus einem großen Riesling lockt ! Echt großes Kino !

2017 Sommerhäuser Steinbach-Alttenberg 1172 Silvaner Grosses Gewächs 25,00
2013 Sommerhäuser Steinbach-Alttenberg 1172 Riesling Grosses Gewächs 23,00

Damit kommen wir zu den "**Schmeckerten**", wie der Österreicher sagt. Hierzulande heißen sie Bukett- oder Aromasorten. Das ist zutreffend, denn sie haben viel intensivere Aromen als zum Beispiel Riesling, Silvaner, Weißburgunder oder Chardonnay. Wir finden betörende Aromen von Rosen, Muskat, Johannis- oder Stachelbeeren, Mandarinen und manch' exotische Noten.

2019 Gewürztraminer : ein außergewöhnlicher Gewürztraminer ! **Unerwartet schlank**, total frisch, lebhaft, mit einem Wort : **trinkig** ! Der **durchgegozene**, trockene Wein hat nichts Schweres, sondern erfreut mit glasklarer Frucht und animiert zum nächsten Schluck. Hier ist der Beweis, daß Gewürztraminer nicht nach einem Glas sattmachen muß ! Rose, Kräuterwürze, etwas Orange, sogar ein Hauch Ananas - **ein charmanter Verführer** mit wunderbarem Trinkfluß !

2020 Muskatsilvaner ist gar kein Silvaner, sondern ein waschechter **Sauvignon Blanc**. Der aber hieß früher in **Franken Muskatsilvaner**, übrigens genau so war es in der **Steiermark**. Heute kennt keiner mehr den Grund. Wie schon gesagt, läßt sich Martin natürlich nicht die Chance entgehen, bei diesem Wein mit den Silvaner-Namen zu spielen. Er ist sehr jugendlich, fast noch ein bißchen verschlossen. Der Muschelkalk verleiht ihm eine geradlinige Frucht mit Noten von reifen weißen Johannisbeeren, es klingt Stachelbeere an, aus den Aromen der Zitrusfrüchte blitzt Grapefruit auf, und im Finale entdecken wir etwas Maracuja. Kein Loirewein, kein Steirer, sondern - total korrekt - ein Franke !

2018 Sommerhäuser Steinbach Scheurebe : für uns ist **Scheurebe** schwierig, wir mögen sie nur, wenn sie echt gut ist. Die letzten beiden Jahre waren wohl zu heiß, die Strapazen mehrerer trockener Jahre hintereinander belastet die Rebstöcke, was sich dann natürlich im Wein bemerkbar macht. Uns reicht nämlich nicht einfach eine schöne duftige Frucht, die schnell ihren Ausklang findet. Wir erwarten eine **stabile, festgefügte Frucht**, und gerne darf der Wein auch Kraft haben, um die Frucht damit zu unterfüttern. Voilà, der 2018er aus dem **Steinbach** hat's. Klar, es gereicht dem Wein zum Vorteil, daß er in erstklassiger Lage gewachsen ist ! Der Steinbach gibt dem Wein eine unerwartete Mineralität, er zeigt elegante Noten reifer weißer Johannisbeeren, ein wenig Stachelbeere und klingt auf Melone und Passionsfrucht aus. Eine richtig gute "Scheu" mit Potential.

2019 Gewürztraminer 9,50
2020 Muskatsilvaner (Sauvignon Blanc) 9,50
2018 Sommerhäuser Steinbach Scheurebe 12,00

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.

2017 Sommerhäuser Steinbach Weißer Burgunder : wieder ein Wein, der die Klasse des Steinbachs zeigt. An den Weinberg kam Martin per Zufall. Ein Kollege besaß eine Parzelle mit **über 80jährigen Weißburgunder-Reben** in bester Lage im steilen **Steinbach**. Dem alten Herrn war die Bewirtschaftung zu mühsam. Er klagte Martin sein Leid. Der wußte Abhilfe, indem er ihm eine viel weniger steile Parzelle in Eibelstadt zum Tausch anbot. Das Geschäft wurde gemacht, und seitdem erntet Martin im Steinbach einen äußerst minalischen, fülligen Weißburgunder von besonderer Klasse ! Der 2017er hat eine dichte Struktur, viel Tiefe, ist üppig, weich und saftig, erinnert in seiner Anmutung an Grosse Gewächse und präsentiert sich jetzt angenehm trinkreif.

2017 Sommerhäuser Steinbach Weißer Burgunder

14,00

Auch der **samtig-warme Rotwein** hat eine eigene Geschichte. Er hätte eigentlich ein reiner **Frühburgunder** (französisch *Pinot Madeleine*) werden sollen. Aber der warme Sommer 2015 hat Martin Steinmann einen Strich durch die Rechnung gemacht. Zwar war die Kirsch-Cassis-Frucht rein und klar, aber er war im Alkohol zu heftig. Deshalb machte sich Martin ans Experimentieren. Er hatte nämlich einen schlanken, frischen und alkoholleichten Spätburgunder (Pinot Noir) im steilen Sommerhäuser Steinbach geerntet. Beide Weine vermählte er mit unterschiedlichen Mengenverhältnissen im Meßzylinder und verkostete die Ergebnisse. 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 : ein prächtiges Beerenmix mit Himbeere, Brombeere, Waldbeere und ein frischer Hauch schwarze Johannisbeere. Der Wein ist heute mit schöner Reife schmusig-mürbe und hat ein reifes, angenehmes, feinkörniges Tannin. So paßt er herrlich in die Grillsaison !

2015 PINOT (Noir + Madeleine)

13,50

Und jetzt zum **Schaumwein**.

Martin Steinmann erzeugt seine feinen Schäumer 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 den **uralten Zehntkeller des Schlosses** nutzen. Der ist tief in den Muschelkalk eingegraben und hat das ganze Jahr über eine gleichbleibende kühle 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 er 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 Schäumer 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.

Le Grand Petit Brut : ein gelungener Einstieg in die Sommerhäuser Sprudler-Welt : Grundweine aus **Burgunderrebsorten**, dazu ein paar Tropfen Riesling für die schöne, elegante Frische und ein kleiner Schuß Scheurebe für die feine Frucht. Le Grand Petit 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.

Blanc de Blancs Brut 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.

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.

Rosé de Saignée Brut gibt in Bezug auf die Farbe eine Selbstauskunft. Er ist rein aus **Spätburgunder** gekeltert und wie ein Rosé auf den Schalen angegoren (dieses Verfahren heißt in der Champagne *Rosé de Saignée*). Daher bezieht er seine feine Lachsfarbe. Rosé de Saignée ist ein Kind seiner Rebsorte : er hat unglaublich feine Beerennoten, vor allem von frischen Erdbeeren. Es ist ein finessenreicher Schäumer, der mit seiner Eleganz und Feinheit einen langen Sommerabend begleiten kann.

avec plaisir - Le Grand Petit Brut	14,90
avec plaisir - Blanc de Blancs Brut	18,50
avec plaisir - Rosé de Saignée Brut	18,50

Jetzt kommen wir zur **Königsklasse der Schaumweinherstellung** : das Lesegut entstammt zu 100 % **einem einzigen Jahrgang**. Dies sind Schäumer von großer Persönlichkeit.

2015 Le Grand Blanc Brut Nature : zu großen Teilen aus **Auxerrois** unter Zugabe von etwas **Chardonnay** gekeltert. Er ist **Brut Nature** dosiert - also gar nicht - und liegt unter 1 g/l Restzucker ! Das geht gut, weil der Auxerrois sich in der Säure mild gibt. 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 !

2015 Le Grand Rosé Extra Brut ist natürlich auch 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. Viel Kraft und Länge finden wir ebenso wie 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 Lammcarrée und Entrecôte um sich - warum sollte ein Rosé seiner Klasse mit weniger zufrieden sein !

2012 Le Grand Riesling Brut wurde zu 100 % aus **Riesling** aus dem steilen **Steinbach** erzeugt. Das Lesegut war sehr reif, es bringt Körper und volles Aroma mit. 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 macht Le Grand Riesling auch bei Tisch eine gute Figur, aber in Wahrheit sehe ich ihn eher solo, für Genießer, die einen **großen Riesling** schätzen !

avec plaisir - Le Grand Blanc 2013 Brut Nature	29,00
avec plaisir - Le Grand Rosé 2015 Extra Brut	29,00
avec plaisir - Le Grand Riesling 2012 Brut	29,00

Mehr Informationen über das **Weingut** und seine **Weine** lesen Sie bitte in unserer gedruckten Weinliste auf Seite 17 oder in der [Online-Weinliste](#) auf Seite 18, über die **Schaumweine** in beiden Fällen auf Seite 65.

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



Sommerhausen ist ein pittoreskes Dörfchen am Main, 10 km südlich von Würzburg. Das historische Schloß mit dem Stufengiebel liegt in der Ortsmitte.

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

Wir packen für Sie in dieser Woche **3 Probierpakete** :

Probierpaket 1 : Silvaner, Riesling und Schaumwein beinhaltet **5 Weine und 1 Schaumwein** und kostet **77 Euro**.

2020 Grüner Silvaner
2020 Sommerhäuser Reifenstein Silvaner Alte Reben
2020 Sommerhäuser Steinbach Silvaner
2020 Sommerhäuser Steinbach Riesling
2020 Muskatsilvaner (*Sauvignon Blanc*)
avec pläsier - Le Grand Petit Brut (*Schaumwein*)

Probierpaket 2 : Vielfalt beinhaltet **3 Weißweine, 1 Rotwein und 2 Schaumweine** und kostet **81 Euro**.

2019 Blauer Silvaner
2019 Gewürztraminer
2018 Sommerhäuser Steinbach Scheurebe
2015 PINOT (Noir + Madeleine)
avec pläsier - Blanc de Blancs Brut (*Schaumwein*)
avec pläsier - Rosé de Saignée Brut (*Schaumwein*)

Probierpaket 3 : die Großen Lagen beinhaltet **3 Lagenweine, davon 2 GGs, und 3 Schaumweine** und kostet **149 Euro**.

2017 Sommerhäuser Steinbach Weißer Burgunder
2013 Sommerhäuser Steinbach-Alttenberg 1172 Riesling Grosses Gewächs
2017 Sommerhäuser Steinbach-Alttenberg 1172 Silvaner Grosses Gewächs
avec pläsier - Le Grand Blanc 2013 Brut Nature (*Jahrgangs-Schaumwein*)
avec pläsier - Le Grand Rosé 2015 Extra Brut (*Jahrgangs-Schaumwein*)
avec pläsier - Le Grand Riesling 2012 Brut (*Jahrgangs-Schaumwein*)

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

Die Probierpakete gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 4. Juli 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.

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.