

Wein-Brief vom 26. Juli - 1. August 2021

von Wolfgang Kern

Die Schreckensbilder der letzten Tage haben wir alle vor Augen : Wasser, das Ortschaften verwüstet, Häuser zerstört, Betriebe vernichtet, Menschen obdach- und arbeitslos macht, vielen jede Lebensperspektive nimmt und sie in ein ungewisses Schicksal mit vielleicht sehr trauriger Zukunft stößt. Bilder aus Aachener Stadtteilen, aus Eschweiler und Stolberg, aus Eupen und den südlichen Niederlanden und von anderen Orten. Sicher bedürfen dort überall viele Menschen gewaltiger Hilfen.

Sie werden es mir nachsehen, daß ich meines Berufes wegen hier die **Ahr** in den Fokus stelle. Ich habe Ihnen in der letzten Woche von meinem Telefonat mit **Marc Adeneuer** zu Beginn der Unwetter-Katastrophe berichtet. Unermeßliche Schäden waren da bereits absehbar, nicht aber, daß das Szenario eine Woche später so erschütternd sein würde (hier wie überall). Beim letzten Telefonat mit Marc am Dienstag (20. Juni) ging man davon aus, daß 30 bis 40 % aller Häuser in Ahrweiler abgerissen werden müssen ! Und es war klar, daß einige Winzer ALLES verloren und manche keine Elementarversicherung haben. Deshalb ist ein Hilfe-Verein gegründet worden, der ein Spendenkonto unterhält. Das Geld daraus kommt der dortigen Winzerschaft zugute - wohlgemerkt allen Winzern an der Ahr, die wirklich besonders stark betroffen sind. Es gibt natürlich viele Möglichkeiten, Geld zu spenden. Falls Sie *diese* nutzen möchten, hier die Bankverbindung :

AHR – A wineregion needs Help for Rebuilding e.V.

IBAN : DE94 5775 1310 0000 3395 07, BIC : MALADE51AHR bei Kreissparkasse Ahrweiler.

Marc und Frank Adeneuer (Weingut J. J. Adeneuer, Ahrweiler) hatten zumindest ein Quäntchen Glück im Unglück. Welcher Schaden am Gutsgebäude entstanden ist, was aus der neuen Heizung und dem neuen Weinbergsschlepper, aus den Gerätschaften allgemein wird und was an Weinen in Fässern und Flaschen wirklich noch verwertbar ist, muß sich erst noch zeigen. Sicher ist, daß ein Teil der 2020er Ernte in Barriquefässern gerettet wurde und ein Teil der Weine im Flaschenlager (wenig 2018er, viele 2019er) überlebt hat - Reinigung und eventuelle neue Etikettierung vorausgesetzt.

Jetzt zu WEIN-KERN :

Wegen unseres Agentur-Status! kommt **unser Verkauf von Adeneuer-Weinen** dem Weingut direkt zugute. Deshalb können Sie mit Ihrem Kauf das Weingut sofort unterstützen. Marc wirbt dafür mit dem Slogan : "**Leute, trinkt jetzt Spätburgunder von der Ahr !**" Wir stellen heute im Wein-Brief zwei **Neuzugänge** aus dem Jahrgang **2018** vor, außerdem finden Sie alle unsere vorrätigen Weine im Weinlisten-Auszug auf der letzten Seite (leider gilt im Augenblick : nur solange der Vorrat reicht, und das besonders für die gereiften Jahrgänge !). **Diese Weine können Sie sofort bei uns kaufen.**

Marc schlägt außerdem vor, daß Sie **Weine bei uns reservieren können** : es gibt noch einige wenige **2018er**, und die feinen und eleganten **2019er** sind überwiegend schon abgefüllt. Die Weinsorten sind ja klar : Ahrweiler, JJA, JJA No. 2, JJA No. 1, Kleine Kammer, Rosenthal GG und Gärkammer GG (allesamt rote Spätburgunder) als 2019er und einige auch als 2018er, außerdem Blanc de Noirs 2020; die Preise der bisherigen Jahrgänge gelten unverändert. Bei Interesse reservieren Sie die Weine bei uns; die Auslieferung erfolgt in etwa vier bis sechs Wochen - nach dem Großreinemachen.

Die Verkaufs-Erlöse aus unseren Adeneuer-Umsätzen im Juli und August gehen direkt an das Weingut, unsere Provision aus den Verkäufen spenden wir in ganzem Umfang dem oben genannten Verein (beides gilt auch für die Reservierungen). Außerdem erhöht WEIN-KERN die Spende um einen eigenen Beitrag.

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.

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

in der letzten Woche gab es die erste Folge über **unsere neuen Weine und vor allem Jahrgänge**. Daran knüpfte ich heute an und stelle Ihnen weitere Neuzugänge vor : **Weißweine, Rotweine** und auch 2 **Crémants**. Für die neu eingetroffenen Weine aus **Burgund** wird es demnächst einen eigenen Wein-Brief geben.

.....: INFO-TIP - PROBIERPAKET

Wir packen für Sie in dieser Woche ein **Probierpaket** mit weiteren **Neuzugängen** :

Probierpaket Neuigkeiten beinhaltet **12 Weine** und kostet **175 Euro**.

Es enthält **7 Weißweine, 3 Rotweine und 2 Crémants**, darunter 5 Flaschen aus **Deutschland**, eine aus **Österreich** und 6 aus **Frankreich**.

Beschreibung und Auflistung finden Sie wie immer im folgenden Text.

Das Probierpaket gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 1. August 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 J. J. ADENEUER, Ahrweiler / Ahr

Wir haben von Adeneuer noch Weine gereifter Jahrgänge, und von der **Kleinen Kammer**, die ja früher **Gärkammer** hieß, noch eine anständige Menge 2017er. Aus **2018** haben wir auch **J. J. Adeneuer N° 2**, aber nur wenige Flaschen, und die Nachschubsituation ist leider unklar. Der **2018 Ahrweiler Spätburgunder** ist der Einstieg in die Spätburgunderwelt von **Marc** und **Frank Adeneuer**. Der Ertrag aus dem Forstberg wird für diesen Wein gebraucht, dazu kommen die Erträge aus den paar kleinen Parzellen rechts der Ahr und von jungen Reben. Es ist ein Wein mit schöner frischer und animierender Frucht, der 2018er ausgewogen mit nur zarter Säure und dezentem Tannin. Wenn auf dem Wein aus der Spitzenlage **Gärkammer** der "richtige" Name steht, dann ist das heute das Grosse Gewächs. Einen weiteren Wein dieses Namens darf es nach den VDP-Statuten nicht geben. So haben die Adeneuers beschlossen, den "Zweitwein" in **Kleine Kammer** umzutaufen. Es ist eh ein Luxus, in dieser nur 6.800 Quadratmeter (!) kleinen Lage zwei Weine zu ernten. Allerdings sind die Reben für's Grosse Gewächs über 80 Jahre alt, die für **2018 Kleine Kammer Spätburgunder** "nur" gut 40 Jahre. Der Wein zeigt die typischen Garkammer-Aromen, elegante Noten kleiner roter Früchte mit viel mediterraner Würze, typisch für diese hitzige Lage. Ein Bilderbuch-Spätburgunder mit Saft und Kraft, wunderbarer Struktur und feiner Wärme im Nachhall.

2018 Ahrweiler Spätburgunder

10,90

2018 Kleine Kammer Spätburgunder

26,50

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.



Weingut BISCHEL, Appenheim / Rheinhessen

'Terra Fusca' von **Christian** und **Matthias Runkel** genießt bei unseren Kunden fast Kultstatus. Nach den rheinhessischen VDP-Statuten ist es jetzt ein Wein "Aus Ersten Lagen", der also auf dem Klassifikationsleiterchen eine Stufe hochgestiegen ist. Unabhängig davon ist der junge **2020 Gau-Algesheimer Riesling Aus Ersten Lagen 'Terra Fusca'** ein echt cooler Top-Riesling aus hervorragendem Terroir. Sehr reifes Lesegut gibt dem Wein Kraft, Körper, Schliff, reife Säure. Das extrem kalkhaltige Korallenriff, auf dem der Riesling wächst, gibt ihm eine klare, präzise, kühle Frucht, vor allem mit Noten von weißem Pfirsich und anderem Steinobst. Ehrlich gesagt, wären für diesen Wein ein paar Jahre Flaschenreife ideal - aber gut schmecken tut er auch in der Jugend schon !

2020 Gau-Algesheimer Riesling
Aus Ersten Lagen 'Terra Fusca'

14,90

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.

Weingut JÜLG, Schweigen / Südpfalz

Johannes Jülg ergänzt Vater **Werner** bei den Weinen ideal. Der Sekt aber ist nach wie vor Werners Domäne. Geboren wurde die Neigung zur Erzeugung feiner Schaumweine einst wohl aus der Nähe zum Elsaß mit seinen Crémants. Und dann kam Werners Vorliebe für Champagner dazu. Also begann er mit der Produktion eigener Schäumer. Feines Lesegut und sorgsamer Umgang damit gestattet es ihm, seine Schaumweine **Crémant** zu nennen - diesen Begriff gibt es tatsächlich auch im deutschen Weinrecht. Natürlich werden die Crémants in klassischer Flaschengärung hergestellt (ist sowieso Vorschrift), was anderes würde Werner nicht interessieren. Den **2019 Crémant Brut** stellt er aus **Weißburgunder** und **Chardonnay** her - Sie wissen schon, teils in der Pfalz, teils im Elsaß gewachsen -, es ist ein rassiger Schäumer (das hat er vom Chardonnay) mit saftigen Noten grüner Äpfel, etwas Mirabelle und Zitrus und einem Hauch Brioche. Schmeckt fein zum Apéritiv, geht aber auch gut zu Vorspeisen und sogar zu nicht zu süßen Desserts.

2019 Crémant Brut

11,90

Weingut ARNDT KÖBELIN, Eichstetten / Kaiserstuhl

Wir haben den Verkauf vom **2020 Muskateller Kabinett** etwas hinausgezögert, weil es klar war, daß der Wein Reifezeit brauchte, seine feine Frucht wirklich gut ausspielen zu können. Jetzt aber sind unsere 2019er Vorräte erschöpft, und der 2020er hat sich prima entwickelt (dafür ist er denn im Weingut fast ausverkauft....). Auch dieser Wein zeigt die Handschrift von **Arndt Köbelin** sehr deutlich : saftig, klare Frucht, leicht, aber hocharomatisch, der Löss kommt mit dezenter Säure, aber unglaublich animierender Frucht deutlich durch. Der Ausbau im Edelstahl unterstützt die Fruchtigkeit - Holzfaßausbau würde die Frucht des filigranen Weines verdecken. So zeigt er elegante Noten von Rosen, dazu kommt dezent Pfirsich, eine schöne Würze, und wir finden ein gutes, klassisches Wechselspiel zwischen Frucht und feiner Säure - ausgefallener Apéritiv oder eleganter Begleiter des Zanderfilets, Sie haben die Wahl !

2020 Muskateller Kabinett

9,50

Weingut WINKLER-HERMADEN, Kapfenstein / Steiermark

Sie wissen sicherlich schon, daß sich hinter der Rebsorte **Morillon** in der Steiermark der **Chardonnay** verbirgt. Dieser Wein wächst in der Lage Hintereck auf dem auslaufenden **Kapfensteier Kogel** auf Vulkangestein, wie überall am Kogel. Leider ist das Rebgrundstück klein, die Menge vom Kapfensteiner Morillon also stets gering. Dieses Jahr sind wir allerdings mit einer wirklich schönen Menge vom **2020 Kapfensteiner Morillon** bedacht worden (wir haben übrigens noch ein paar ganz wenige Flaschen 2019er) ! Wir haben einen typisch steirischen Wein im Glas : kräftig, mit deutlicher Sortenaromatik, durchaus saftig, auch wenn die kühle Mineralik des Chardonnays durchblitzt, ausgebaut im Edelstahl, deshalb wunderbar auf der Frucht. Es ist ein rassiger, präziser, mineralbetonter Wein voller Eleganz. Die Frucht ist kühl und doch schmeichelnd, sie zeigt klare Aromen mit Noten von weißen Früchten wie Apfel und Pfirsich, dazu etwas Haselnuß. Das Weingut Winkler-Hermaden ist **biozertifiziert**.

2020 Kapfensteiner Morillon

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.



Domaine CHRISTOPHE MITTNACHT, Hunawirh / Elsaß

Die 2019er war **Christophe Mittnachts** erste Ernte in der **eigenen Domaine**, nachdem er sich von seinem Cousin und damit der Domaine Mittnacht Frères getrennt hatte. Er hatte (trotz aller Arbeit und gewisser nebenher auftauchender Probleme) Glück, denn er konnte mit einem **hervorragenden Jahrgang 2019** starten. Christophe arbeitet natürlich weiter **biodynamisch** und ist bei **Demeter** zertifiziert. Demnächst widmen wir ihm einen eigenen Wein-Brief, aber heute möchte ich Ihnen zwei wunderbare Weine nicht vorenthalten, die auch den Sommer bestens begleiten. **2019 Pinot Blanc Esprit Libre** darf man wohl im weitesten Sinne zu den Naturweinen zählen - egal, was das heißen mag, denn echt definiert ist der Begriff nicht. Bei Christophes **Pinot Blanc = Weißburgunder** liegt die Sache aber einfach : feinstes, topgesundes Lesegut, mit viel Zeit auf der Hefe im großen Holzfaß ausgebaut, im Laufe der Bearbeitung **nicht geschwefelt**, erst bei der Abfüllung mit einem Minimum an Schwefel zum Oxydationsschutz versehen. Es ist ein kraftvoller Weißburgunder mit echt schöner, klarer Frucht nach kleinen, reifen Birnen mit guter Struktur und langem Nachhall. Wir konnten nicht widerstehen : auch den mußten wir von Christophe haben !

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.

Immer haben müssen wir seinen **Grauburgunder**, so auch den **2019 Pinot Gris**. Es wird die Biodynamie sein, die Christophes Grauburgunder Jahr für Jahr diese Seidigkeit, diese Feinheit gibt, dafür sorgt, daß der Wein nie breit und langweilig wird. Natürlich, der Winzer trägt dazu bei, daß es sich entgegen der elsässer Mode um einen angenehm trockenen Wein handelt, der eine saftige, aber nicht vordergründige gelbe Frucht wie reife Melonen zeigt. Es ist einfach so : Pinot Gris at it's best !

2019 Pinot Blanc Esprit Libre
2019 Pinot Gris

12,90
14,50

Domaine des ECHARDIÈRES, Pouillé / Loire-Touraine

In der letzten Woche habe ich den Touraine Sauvignon Blanc von **Luc Poullain** vorgestellt, heute ist der Wein aus den besonderen Parzellen dran, deren Güte dazu geführt hat, daß eine neue Appellation geschaffen wurde : **Touraine-Chenonceaux**. Das ein paar Kilometer entfernt liegende **Schloß Chenonceau** ist sicher weitaus berühmter. Aber sei's drum, die Lagen für diese kleine Appellation auf dem Plateau oberhalb des Fließchens **Cher** sind einfach klasse. Auf den mineralhaltigen Böden aus Kalk- und Feuerstein gedeihen körperreiche, saftige und aromatische Weiße aus **Sauvignon Blanc**. Der **2019 Touraine-Chenonceaux La Long Bec Blanc** ist sozusagen der Prototyp der Appellation : die Stachelbeer-, Aprikosen- und zarte Cassisfrucht der Rebsorte muß ein bißchen hinter der Mineralität zurückstecken, die Boden und Jahrgang dem Wein spendieren. Er ist kräftig, ohne mächtig zu sein, würzig, mineralisch eben und angenehm nachhaltig.

2019 Touraine-Chenonceaux La Long Bec Blanc

12,80

Domaine de LA PINTE, Arbois / Jura

Diesen **Crémant du Jura** hat noch **Samuel Berger** aufgelegt. Seit seinem Weggang ist **Emmanuelle Goydadin** Kellermeisterin der Domaine. Der Crémant ist aus drei Rebsorten komponiert : **Chardonnay**, hellgepreßter **Pinot Noir** und **Savagnin**. Die Reben, aus denen die Domaine ihren Crémant üblicherweise keltert, stehen am Hang von Pupillin hinunter zur Domaine am Rande von Arbois auf Kalkmergel. Für den Crémant ist Handlese zwar vorgeschrieben, die ist aber auf der Domaine sowieso Standard. Es wurden die ganzen Trauben gepreßt. Sowohl die alkoholische als auch die malolaktische Gärung fand in der *cuve* statt, obwohl Samuel und auch Emmanuelle ansonsten nahezu alle Weine in Holzfässern ausbauen. Die zweite Gärung fand dann in der Flasche statt, die Traditionelle Flaschengärung, die früher *méthode champénoise* hieß, ist natürlich vorgeschrieben. Der Crémant reifte 30 Monate auf der Hefe, woraus seine Feinperligkeit resultiert. Die Hefe wurde klassisch von Hand auf Rüttelpulten abgerüttelt. Das geht auf der Domaine gut, weil die Crémant-Produktion nicht sehr groß ist. Mit seiner geringen Dosage ist der Crémant angenehm trocken und zeigt zunächst feine florale Aromen, dann kommen weiße Früchte, die wunderbar auf weißen Pfirsich enden. Es ist ein ausgesprochen eleganter und feiner Schaumwein mit, wie schon gesagt, betont feiner Perlage. Wie Christophe Mittnacht arbeitet die Domaine **biodynamisch** und ist bei **Demeter** zertifiziert.

Crémant du Jura

21,50

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.

Domaine de MAYOL, Apt / Luberon

Der Begriff 'Tradition' ist ein bißchen irreführend, denn traditionell hat man die Weine am Luberon früher nicht im Holzfaß ausgebaut. Aber genau das tut **Bernard Viguier** mit den beiden Weinen der **Tradition**-Linie. Sei's drum, manchmal sind Namen eben Schall und Rauch. Es ist sehr hochwertiges Lesegut, das Bernard für diese beiden Weine verarbeitet, es bringt demnach Weine mit Stoff und Charakter. So ist es folgerichtig, daß er die Weine in kleinen Holzfässern ausbaut. Allerdings mit Augenmaß, die meisten Fässer sind schon über viele Jahre im Gebrauch, Neuholz setzt Bernard nur ein, um verschlissene Fässer zu ersetzen. So gibt das Holz den Weinen zwar eine dichte Struktur, aber so gut wie keine Holzaromen mit auf den Weg. Für **2019 Luberon BLANC Cuvée Tradition** verwendet Bernard feines Lesegut von **Grenache Blanc, Roussanne** und **Viognier**. Die Cuvetierung dieser Rebsorten ergibt - natürlich auch wegen der guten Reife der Trauben - einen eindrucksvollen Wein. Wie immer auf Mayol, ist der Wein kein *flatteur*, kein Schmeichler, sondern ein echter Charakterwein. Gute Kraft, saftige, mineralunterlegte Frucht nach weißem Pfirsich und frischem Apfel. Top-Rebsorten - Top-Wein !! Nicht anders ist es mit einem Klassiker auf dem Weingut, dem **2016 Luberon Cuvée Tradition**. Ohne Zusatz in der Bezeichnung ist das natürlich die **rote** Varietät. Wieder bestes Lesegut aus ausgesuchten Parzellen, tatsächlich **traditionell, Grenache** und **Syrah**. Es ist ein ausdrucksstarker, intensiver, aber keinesfalls (über)fordernder Wein mit dichten Aromen von Wald- und Brombeeren, komplex, mit herrlicher Struktur und wunderbarer Länge. Auch hier : kein Schmeichler, aber ein Wein, der mit seiner Aromenvielfalt protzt ! Was die Jahrgänge angeht : 2019 beschert dem Weißen Eleganz, 2016 dem Roten eine erstaunliche Frische ! Die Umstellung auf **biologische** Bewirtschaftung hat Bernards Weinen auf jeden Fall noch mal einen Qualitätssprung gebracht.

2019 Luberon BLANC Cuvée Tradition

14,50

2016 Luberon Cuvée Tradition

11,80

Mehr Informationen über alle **Weingüter** und ihre **Weine** lesen Sie bitte in unserer [Online-Weinliste](#).



Blick über Ahrweiler Silberberg und Rosenthal.

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

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

Wir packen für Sie in dieser Woche ein **Probierpaket** mit weiteren **Neuzugängen** :

Probierpaket Neuigkeiten beinhaltet **12 Weine** und kostet **175 Euro**. Es enthält **7 Weißweine, 3 Rotweine und 2 Crémants**, darunter 5 Flaschen aus **Deutschland**, eine aus **Österreich** und 6 aus **Frankreich** :

Adeneuer	2018 Ahrweiler Spätburgunder
Adeneuer	2018 Kleine Kammer Spätburgunder
Bischel	2020 Gau-Algesheimer Riesling Aus Ersten Lagen 'Terra Fusca'
Jülg	2019 Crémant Brut
Arndt Köbelin	2020 Muskateller Kabinett
Winkler-Hermaden	2020 Kapfensteiner Morillon
Christophe Mittnacht	2019 Pinot Blanc Esprit Libre
Christophe Mittnacht	2019 Pinot Gris
Echardières	2019 Touraine-Chenonceaux La Long Bec Blanc
La Pinte	Crémant du Jura
Mayol	2019 Luberon BLANC Cuvée Tradition
Mayol	2016 Luberon Cuvée Tradition

Das Probierpaket - es enthält je eine Flasche der genannten Weine - gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 1. August 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.

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.

Weingut J. J. Adeneuer Ahrweiler

Max-Planck-Straße 8, 53474 Ahrweiler, Deutschland

Fein und finessenreich, dabei doch dicht und nachhaltig - und dabei vor allen Dingen immer mit den typischen Aromen der Ahrburgunder, so lassen sich die Weine von *Frank* und *Marc Adeneuer* charakterisieren. Die Aromen, die wir noch aus viel, viel früheren, unseligen süßen Zeiten auf der Zunge haben, sind einerseits von der Rasse, andererseits der erdigen Mineralik der Grauwacke- und Schieferböden geprägt, und wir können genau diese Aromen als Terroir beschreiben. Auch wenn die Weine heute natürlich auf modernem Qualitätsstandart und völlig trocken ausgebaut sind, finden wir dieses Terroir im Anbaugebiet kaum irgendwo so genial wieder wie in den Weinen der Brüder Adeneuer!

In der letzten Zeit gab es eine feine stilistische Veränderung. Nicht ganz unschuldig ist der Einstieg der jungen Generation; *Tim*, der Sohn von Frank, ist inzwischen ins Geschäft eingetreten. Zwei Weichen wurden neu gestellt. Zum einen wird nach und nach der Holzfaßkeller erneuert. Die alten Fässer werden durch feinste neue ersetzt, die das Gut bei einer renommierten französischen Tonnellerie kauft. Durch eine dezente Veränderung des Blatt-Managements wird ein früherer Lesezeitpunkt bei gleichzeitiger physiologischer Reife erreicht. Dadurch weisen die Weine etwas weniger Alkohol auf als in der Vergangenheit, sind aber finessenreicher, haben eine Spur mehr Säure und sind nun noch deutlich lagerfähiger.

Die beiden Brüder leiten den Familienbetrieb mit über 500jähriger Tradition seit 1984. Heute verfügt er über rund 12 ha Reben in besten Weinbergslagen in Neuenahr, Ahrweiler und Walporzheim. Die meiste Rebfläche nimmt der Spätburgunder ein. Das Prunkstück des Gutes ist alter Familienbesitz: die Walporzheimer Gärkammer, mit 0,64 ha die kleinste deutsche Weinbergslage überhaupt.

Bei Adeneuers sind schon die "kleinen" Weine sehr gut, denn auch für sie wird gutes Traubenmaterial aus eigenen Weinbergen verwendet. Erklärungsbedürftig ist die "J. J. Adeneuer"-Linie: die Weine aus den Lagen nördlich von Ahrweiler werden nicht nach Lage, sondern nach Reife gelesen. Das ermöglicht es, ein gut strukturiertes Sortiment anzubieten, ohne mit vielen kleinen Partien zu arbeiten. Den Ursprung der Weine kann man geologisch letztlich als homogen bezeichnen, deshalb macht diese Vorgehensweise absolut Sinn.



Blick in die Terrassen zwischen Walporzheim und Ahrweiler.



Die Spätburgunder in der Gärkammer beginnen zu reifen.

Die Reben wachsen auf oft schwindelerregend steilen Böden aus Schiefer und Grauwacken in den Spitzenlagen nördlich von Ahrweiler. Die Gärkammer besteht aus vielen kleinen Terrassen, die von jahrhundertalten Trockenmauern gestützt werden. Hier herrscht ein ganz spezielles, fast "mediterranes" Kleinklima. Die Trockenmauern sind kürzlich mit hohem Kostenaufwand von den Adeneuer-Brüdern restauriert worden, um die Einzigartigkeit der historischen Lage und ihres speziellen Klimas zu erhalten.

Den Einstieg in diese Linie finden wir mit dem J. J. Adeneuer, im Weingut kurz "JJ" genannt. Es ist ein mittelgewichtiger Wein mit schöner Frucht und ansprechender Frische. Er wird grundsätzlich im traditionellen Fuder ausgebaut. J. J. Adeneuer N° 2 ist gehaltvoller, er beinhaltet Trauben mit höherer Reife und ist entsprechend konzentrierter, auch üppiger in den Aromen. Er reift je zur Hälfte in Fuderfässern und mehrfach gebrauchten Barriques. Die Spitze bildet endlich J. J. Adeneuer N° 1, betriebsintern "die Nummer Eins" gerufen, der in der Qualität einer großen, gehaltvollen trockenen Auslese vergleichbar ist. Die feinsten Beeren sind für diesen Wein reserviert. Er wird in neuen und gebrauchten Barriques ausgebaut und verfügt über viel Delikatesse und feine, elegante Pinot-Noir-Frucht. Die "normale" Walporzheimer Gärkammer - sie heißt seit dem Jahrgang 2016 "Kleine Kammer" zur Abgrenzung vom Grossen Gewächs - reift grundsätzlich im Fuder, um die ganz typische feine, elegante und warme Frucht dieser Lage (eben die Aromen dieses Terroirs!) zu erhalten. In der letzten Zeit wurde bisweilen Barriqueinsatz vermutet, tatsächlich stammt die Aromakonzentration von immer perfekterer Vinifikation, die auch etwas mehr Geduld bis zur Trinkreife fordert.

Die spektakulärsten und teuersten Weine des Gutes sind die Grossen Gewächse, Weine von außerordentlicher Güte, komplex, dicht, mit eleganter Textur und tiefer Frucht. Ausgebaut werden sie im Barrique, denn Weine dieser Konzentration gelingen nur bei geduldigem Ausbau in kleinen Fässern. (09/19)

Ihr Klick zum Weingut: www.adeneuer.de

alle Weine sind TROCKEN ausgebaut

■	17/18 Ahrweiler Spätburgunder	10,90
■	2017 J. J. Adeneuer Spätburgunder	13,20
■	2018 J. J. Adeneuer N° 2 Spätburgunder	17,80
■	2016 J. J. Adeneuer N° 1 Spätburgunder	26,50
■	17/18 'Kleine Kammer' Spätburgunder	26,50
■	2015 Walporzheimer Gärkammer Spätburgunder	25,50
■	2017 Ahrweiler Rosenthal Spätburgunder Grosses Gewächs	36,90
■	15/16 Walporzheimer Gärkammer Spätburgunder Grosses Gewächs	56,70
◇	2019 Spätburgunder Blanc de Noirs	10,70

