

Wein-Brief vom 30. August - 5. September 2021

von Wolfgang Kern

## Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

spektakulär ist beides : der Blick vom **SCHLOSS SAARSTEIN** hoch oben den steilen Rebhang hinunter ins **Saartal** ebenso wie die Ansicht des Bremmer Calmonts über die **Mosel** hinweg - das ist immerhin der steilste Weinberg Europas und der ganze Stolz der Familie **FRANZEN**, die im Calmont größter Besitzer ist.

Und schon sind wir im Thema, denn **SAAR** und **TERRASSENMOSEL** sind natürlich **RIESLING**-Land ! Heute steht auf den Etiketten beider Herkünfte "Mosel". Der Gesetzgeber hat den Bedürfnissen der Großkellereien nachgegeben und die frühere Bezeichnung eingestampft. Die lautete nämlich **Mosel-Saar-Ruwer**, und jeder Winzer konnte durch Unterstreichen oder Unterschiede im Druck auf dem Etikett klarmachen, in welchem Teilbereich des großen Anbaugesbietes er seine Weine geerntet hat. Wobei selbst diese Bezeichnung ja noch ungenau war. Die Rebhänge an den Mosel-Nebenflüssen Saar und Ruwer waren damit gut abgegrenzt. Aber an den rund 230 deutschen Flußkilometern der Mosel sind die Gegebenheiten alles andere als gleich :

Die Obermosel reicht vom F-L-D-Dreiländereck bis Trier, die deutschen Reben wachsen gegenüber der luxemburger Grenze. Hier herrscht Muschelkalk vor. Von Trier bis etwa Pünderich heißt die Landschaft Mittelmosel, und die Reben gedeihen auf steilen Hängen auf Schiefer aus dem Devon, ähnlich wie auch an der **Saar**. Den Flußabschnitt von Pünderich bis zur Moselmündung in Koblenz nennt man **Terrassenmosel**. Hier finden wir neben dem Schiefer oft Grauwacke im Boden, ein Sandstein aus dem Devon. Und die Steilsthänge sind sehr stark terrassiert - der Name läßt's vermuten.

Ich hatte in den ersten Riesling-Geschichte(n) vom 2. August geschrieben, daß **Riesling** die Eigenheiten seines Terroirs (wenn er denn in einem guten Weinberg steht, der über individuelle Eigenschaften verfügt) bestens darstellen kann. Mit den heutigen Empfehlungen kann man da gut die Probe aufs Exempel machen. Die Terroirs an **Saar** und **Terrassenmosel** und ebenfalls die Handschriften von **Christian Ebert** und **Kilian Franzen** unterscheiden sich deutlich - und natürlich ebenso die Weine der zwei Winzer, obwohl in beiden Fällen angeblich einfach "Mosel" drin ist - siehe oben !

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

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

**Probierpaket 1 : Die Klassiker** beinhaltet

**je 4 trockene Rieslinge** von **Schloss Saarstein** und **Franzen** und kostet **104 Euro**.

**Probierpaket 2 : Die Grossen Gewächse** beinhaltet

**je 2 Rieslinge Grosses Gewächs** von **Franzen** und **Schloss Saarstein** und kostet **105 Euro**.

**Probierpaket 3 : Perlen und zarte Restsüße** beinhaltet

**2 Flaschen Saarstein Secco** und **4 Flaschen feinherbe** und **Kabinett-Rieslinge** von **Franzen** und **Schloss Saarstein** und kostet **70 Euro**.

Natürlich können Sie die Probierpakete auch miteinander kombinieren.

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

Die Probierpakete gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 5. September 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 WOCH



Die professionelle Luftaufnahme von Schloss Saarstein ist so spannend, daß ich sie mir vom Weingut "ausgeliehen" habe.

## Weingut SCHLOSS SAARSTEIN, Serrig / Saar

Das enge **Saartal** mit seinen steilen Weinbergen auf devonischem Schiefer ist kühl, und dementsprechend benötigen die **Riesling**-Trauben hier eine lange Vegetationsperiode zum Ausreifen. Dadurch gelingt aber genau die Stilistik, die **Christian Ebert** anstrebt. Klassische Saarweine sind nämlich schlank, frisch, geradlinig und direkt. Es sind erfrischende Weine mit gutem Mineralstoffhaushalt, weil sie in der langen Reifezeit viele Mineralstoffe aus dem Boden aufnehmen können. Dennoch haben sie nur einen moderaten Alkoholgehalt. Christian hat auch vor der Säure keine Angst, sie gehört zum Saarwein einfach dazu. Weil sie grundsätzlich reif ist, macht sie jedenfalls Spaß und ist nicht aggressiv. Sie gibt den Weinen ihre unnachahmliche Frische und einen wunderbaren Spannungsbogen. Das Weingut selbst ist auf einem Bergsporn gelegen (siehe Bild); die von dort steil abfallenden Rebhänge bilden die Lage **Serriger Schloss Saarsteiner**, die im Alleinbesitz des Gutes ist. Ausgebaut werden die Saarsteiner Weine grundsätzlich im Edelstahl.

## 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.



*Dieses Bild vom Bremmer Calmont zeigt, daß ich mir mein Reisewetter nicht aussuchen kann - Steilheit und Terrassierung erkennt man trotzdem !*

## Weingut FRANZEN, Bremm / Terrassenmosel

Der **Bremmer Calmont** ist der steilste Weinberg Europas. Lachend verweisen **Kilian** und **Angelina Franzen** auf den entsprechend hohen Verschleiß an Bergschuhen - denn hier ist händische Arbeit samt Klettern rund ums Jahr unerlässlich. Korrekterweise muß man sagen, daß der auf der anderen Moselseite gelegene **Neefer Frauenberg** kaum minder steil ist - die **Terrassenmosel** ist eben die Heimat steilster Weinberge. Das Klima in den Terrassen ist hitzig. Das und die Böden aus Schiefer und Grauwacke lassen hier **Rieslinge** mit anderen, mildereren Säurestrukturen heranreifen. Die unterstützt Kilian noch, indem er seine Weine grundsätzlich die malolaktische Gärung durchlaufen läßt. Dabei wird die knackige Äpfelsäure in milde Milchsäure umgewandelt. Die Weine neigen hier dazu, etwas höher im Alkohol auszufallen. Auch dagegen hat Kilian ein Rezept entwickelt. Er drosselt seine Erträge nicht mehr so stark wie früher, dafür sind Weine mit 11,5 oder 12 % Alkohol die Norm auf dem Gut. Auch bei den Franzen-Weinen finden wir eine starke Mineralität. Die leichten, durchlässigen Böden zwingen die Reben zu tiefstem Wurzeln. Aus den Tiefen des Gesteins holen sie die Mineralstoffe in die Trauben. Saftige und fruchtbetonte Weine mit mineralischer Klarheit sind Kilians und Angelinas Ziel. Sie werden weitestgehend spontan vergoren und reifen im Edelstahl.

Mehr über die beiden Weingüter lesen Sie bitte in der [Online-Weinliste](#) auf den Seiten 3 und 5.

***Kommen wir zu den Weinen - auf der nächsten Seite.***

**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.*

## Weingut SCHLOSS SAARSTEIN, Serrig / Saar

**Saarstein Riesling** ist ein saftiger, sehr zugänglicher Wein. Es ist der Saarsteiner mit der milderen Säure. Cool ist auch : der Gutswein hat die Klasse eines Ortsweines und eine wunderbar ausgewogene Frucht. Hinter der feinen Cremigkeit versteckt sich die klassische Rasse der Saar. Sehr ausgewogen und fein.

**Schloss Saarstein 'Grauschiefer' Riesling Kabinett** wird immer aus den Reben der langen Flanke des Schloss Saarsteiners geerntet. In diesem Bereich liegt kaum Krume auf dem Schieferfels. Geradlinige, knackfrische Weine sind das Ergebnis. Christian deklariert sie nach wie vor als Kabinett-Weine und verweist damit darauf, daß sie besonders leicht im Alkohol sind. Daß auch die Kabinette gut altern können, beweist der **2014er Grauschiefer "mit links"**. Die Aromen sind alle an ihrem Platz, haben also die Ruhe in der Flasche zum Reifen genutzt, aber der Wein glänzt mit totaler Frische und Lebendigkeit ! **Grauschiefer 2020** zeigt trotz der Jugend seine große Klasse. Noch haben die Primäraromen die Oberhand, dennoch reizt der kristallklare und herrlich trockene (nur 4 g/l Restzucker) Wein schon zu fröhlichem Zechen. Angeraten sei allerdings ein größeres Glas, das dem Wein Gelegenheit zum Belüften gibt, das tut in seiner Jugend gut.

**Schloss Saarstein 'Alte Reben' Riesling Spätlese** wird aus den ältesten Reben des Gutes gekeltert. Diese wurden **1943 - noch wurzelecht** - gepflanzt, und zwar da, wo sich der Schloss Saarsteiner von Südwest nach Süd dreht. Der Schiefer weist hier wegen seines Eisengehaltes eine rosa Färbung auf. Die Erträge der alten Rebstöcke sind niedrig, und der daraus gewonnene Wein ist kraftvoll und markant. Gerade der **2018er** aus großartigem Jahrgang ist finessenreich und besonders vielschichtig.

<b>2019 Saarstein Riesling</b>	<b>11,00</b>
<b>2020 Schloss Saarstein 'Grauschiefer' Riesling Kabinett</b>	<b>12,75</b>
<b>2014 Schloss Saarstein 'Grauschiefer' Riesling Kabinett</b>	<b>11,50</b>
<b>2018 Schloss Saarstein 'Alte Reben' Riesling Spätlese</b>	<b>18,50</b>

**Serriger Schloss Saarsteiner Riesling Grosses Gewächs** erwartet man auch als Ertrag der eben erwähnten alten Rebstöcke. Dem ist aber nicht so. Auch dieser Wein kommt von der langen Flanke des Berges. Allerdings werden in mühsamer Handarbeit (Handlese ist auf dem Gut natürlich sowieso Standard) in vielen Lesedurchgängen die feinsten, reifsten Trauben ausgelesen, natürlich ohne jegliche Botrytis, die zwar großartige Süßweine entstehen läßt, diesen trockenen Monumenten aber ihre Brillanz nähme. Es sind komplexe Weine mit ganz reifer Säure, vielschichtig, mit Tiefe und Kraft und den feinen Pfirsicharomen reifer Rieslinge. Wieder aus großem Jahrgang der **2018er**, mit einer kleinen Geschichte der **2014er** :

Als ich Mitte August auf Saarstein war, hat Christian mir einen Wein eingeschickt, der mich sehr überrascht hat. Viel Reife bei gleichzeitiger Frische, gute Kraft, klare, reife Frucht, herzhaft, erfrischende Säure, machte Lust auf das nächste Glas - ein erstaunlicher Wein ! Tatsächlich war's das 2014er Grosse Gewächs, das erste überhaupt, das Christian geerntet hat. Der Wein ist damals trotz des kalten Kellers ganz durchgegoren. Nur 2,5 g/l Restzucker ! Mir gefällt der Wein in diesem Stil sehr, sehr gut. Und Christian hat noch etwas davon. Also haben wir ihn jetzt im Programm...

<b>2014 Serriger Schloss Saarsteiner Riesling Grosses Gewächs</b>	<b>26,50</b>
<b>2018 Serriger Schloss Saarsteiner Riesling Grosses Gewächs</b>	<b>28,50</b>

**Schloss Saarstein Riesling Kabinett feinherb** ist das Paradebeispiel für einen Saarwein mit dezenter Restsüße. Die Säure hält die paar Gramm Zucker nämlich in der Balance und sorgt für eine schöne Ausgewogenheit. Auf der anderen Seite hat der Kabinett eine sehr charmante Frucht, zart und verspielt und sogar für den Trocken-Trinker verführerisch. Man empfiehlt solch einen Wein gerne "für die Terrasse", sicher ist es auch ein erfrischendes Glas Wein am Sonntag-nachmittag zwischen Kaffee und Abendessen, und ganz ideal schmeckt er zu einer frischen Forelle, egal ob blau oder Müllerin.

<b>2018 Schloss Saarstein Riesling Kabinett feinherb</b>	<b>12,50</b>
--	--------------

## 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.

**Saarstein Secco** ist kein reiner Riesling, weil wir ihn aber **NEU** haben, nutze ich die Gelegenheit, ihn vorzustellen. Christian hat einen kleinen Rivaner-Weinberg, den er für einen speziellen Wein benötigt. Wenn aber die Menge groß genug ist, macht er aus Rivaner und Riesling diesen **Secco**, also einen Perlwein im Stile des "Prosecco". Der Saarstein Secco hat guten Kohlesäuredruck und ein quirliges Mousseux, und auch in der Frucht ist er sehr ansprechend mit vielen Noten frischer Blüten. Er gibt sich erfrischend, einladend und ist ideal für eine gesellige Runde.

2018 Saarstein Secco

8,00

## Weingut FRANZEN, Bremm / Terrassenmosel

**Quarzit Schiefer Riesling** ist zwar ein jung gut zu trinkender Wein, der aber dennoch auch Reifepotential hat. Der oben beschriebenen Ausbaumethode wegen ist auf jeden Fall auch der **2020er** Guts-Riesling jetzt schon ein Genuß. Der saftige Wein wächst in steilen Parzellen und zeigt eine gute Mineralität, dazu eine kühle Frucht mit Noten von Mirabellen und frischen Kräutern.

**FranZero Riesling** hat schon Kilians Vater **Ulrich Franzen** aus der Taufe gehoben. Der Most aus ganz bestimmten Parzellen gärt meist durch, so daß kein Restzucker übrig bleibt. Das ist auch **2019** gelungen, und wir finden, daß es einer spannendsten FranZeros der letzten Jahre ist ! Nun ja, 2019 ist an der Terrassenmosel ja auch ein Topjahrgang....

Obwohl staubtrocken, hat er eine wunderbare, elegante Frucht, ist kristallklar und besitzt einen herrlichen Trinkfluß. Schiefer pur, klare Mineralik und schöne Länge sind Attribute, die den Wein gut beschreiben. Kilian beweist genau so wie Christian von Schloss Saarstein, daß richtig trockene Weine aus dem "Anbaugebiet" echt Spaß machen können !

**Neefer Frauenberg** ist eine der beiden Paradelagen des Gutes. Der Frauenberg unterscheidet sich im Boden vom Calmont, da er fast rein aus Schiefer besteht. In seiner Gesamtheit ist der Calmont zwar der steilste Weinberg Europas und damit genaugenommen wohl weltweit, aber viele der Rinnen im Frauenberg, die im Besitz der Franzens sind, sind nicht minder steil ! Die Reben des Gutes in dieser Lage sind **steinalt, keine unter 60 Jahre, alle noch wurzelecht** und überwiegend von den Großeltern gepflanzt. Der Wein zeigt Finesse und Eleganz und in den Aromen einen ganzen Korb frischer Blüten und sommerlicher Früchte.

**Bremmer Calmont** ist der Zauberberg des Gutes (und der Region, obwohl keiner so großartige Weine daraus keltert wie Kilian) ! Kleine Terrassen an **steilstem Hang mit 65° Steigung** sind eine echte Herausforderung, und wer nicht mit Leib und Seele Winzer ist, bekommt es in solchem Gelände einfach nicht hin. Er wird es auch im Keller nicht umsetzen können, solch strahlende Weine zu erzeugen wie Kilian ! Sein Bremmer Calmont Riesling dankt es mit einem Feuerwerk köstlicher Aromen, ist vielleicht etwas ernsthafter als der Frauenberg, ist ein Wein mit Würze und Kraft, der neben den Aromen von frischen grünen Kräutern wie Thymian und Lorbeer auch verschwenderisch reiche Noten von reifen gelben Früchten zeigt.

2020 Quarzit Schiefer Riesling

8,90

2019 FranZero Riesling

12,00

2019 Neefer Frauenberg Riesling

14,90

2019 Bremmer Calmont Riesling

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.

## Neefer Frauenberg Riesling Grosses Gewächs

## Bremmer Calmont Riesling Grosses Gewächs

Bei aller Größe dieser beiden Weine wirken die Lobpreisungen jetzt etwas verhalten. Was natürlich überhaupt nicht stimmt ! Doch über die Güte der Lagen habe ich vorhin schon geschrieben. Und wenn ein Winzer so kostbares Terroir sein Eigen nennt und mit **Herzblut** hegt und pflegt, dann muß nur das Wetter des Jahrgangs mitspielen, damit er **kostbarstes Lesegut** bergen kann. Und frische Bergstiefel müssen bereit stehen ! Angelina und Kilian ernten nur die reifsten goldgelben Beeren für die Grossen Gewächse, das garantiert hohe Extrakte im Wein, Komplexität und eine überbordende Fülle an Aromen. Die alten Rebstöcke tragen sowieso schon wenig Früchte, hier wird dann nochmals deren Auslese betrieben - Luxus pur ! Und doch sind diese Weine zurückhaltend im Alkohol, das 2018er Frauenberg GG hat nur 12 %, und auch das 2019er Calmont GG aus dem noch reiferen Jahrgang nur 12,5 %. Aber beide Weine schenken dem Genießer ein Füllhorn an köstlichen Aromen reifer Früchte, unterlegt mit der tiefen Mineralität dieser großen Lagen von der Terrassenmosel.

2018 Neefer Frauenberg Riesling Grosses Gewächs

24,00

2019 Bremmer Calmont Riesling Grosses Gewächs

26,00

**'Der Sommer war sehr groß'** : da fragt man sich ja schon, was Rainer Maria Rilke auf dem Weinetikett zu schaffen hat. Und tatsächlich, das berührt die ganz persönliche Geschichte von **Angelina und Kilian Franzen** zu einer Zeit, wo sie lange noch nicht daran dachten, Winzer zu werden. Die beiden erzählen die Geschichte der Teenager-Liebe in aller Offenheit, und Sie können sie im Wein-Brief vom 25. Januar. Der **2019er Der Sommer war sehr groß Riesling** - die Kurzform für den Wein lautet einfach "Sommer" - ist ein Wein, "der aus allen unseren Weinbergen kommt", ist ein leichtfüßiger Wein, elegant und fröhlich und dennoch komplex, saftig, mit feiner, angenehmer Säure und kaum merklicher Restsüße. Er hat eine gute Mineralität im Fond, zeigt die zart erdigen Noten vom Schiefer und in der glockenklaren Frucht viel frischen Pfirsich. Er ist lebhaft - und ganz typisch Mosel.

**'ZEIT' Riesling feinherb** ist jetzt ganz die alte Schule ! So oder so läßt Kilian die Weine gerne so lange gären, wie sie wollen. Bei spontaner Gärung kann das bisweilen dauern... ZEIT allerdings hatte es mal gar nicht eilig, er gor gemütliche 396 Tage lang ! Das klingt genau so nach Weltrekord wie die Steigung im Calmont. Dann stoppte der Wein selbsttätig bei 10 g/l Restsüße, also außerhalb der Trocken-Marke. Und weil Kilian keine Tricks anwedet, die Gärung erneut in Gang zu bringen, hat er die Entscheidung des Weins akzeptiert. Herausgekommen ist ein enorm vielschichtiger Wein mit dichter Struktur, saftig, mit kompakter, weiniger Frucht und einem Hauch aparter Restsüße.

**Bremmer Calmont Riesling Kabinett** ist ein brillanter **Mosel-Klassiker** aus dem **exzellenten Mosel-Jahrgang 2019** (und demnach auch ein bißchen knapp). Die Mosel war früher berühmt für ihre leichten, zarten, filigranen Kabinett-Weine mit herrlichem Spiel von frischer Säure und animierendem Fruchtzucker. Kilian und Angelina haben diese alte Tradition wieder aufgegriffen und aus dem Calmont in 2019 einen Kabinett in genau dieser Richtung gekeltert. Natürlich dennoch ein klassischer Calmont, mit schöner Mineralität zur lebendigen Frucht, zarte Aprikosennoten, belebend und einladend zum nächsten Schluck. Und das bei gerade 9 % Alkohol...

2019 'Der Sommer war sehr groß' Riesling

12,00

2018 'ZEIT' Riesling feinherb

15,90

2019 Bremmer Calmont Riesling Kabinett

13,90

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

Wir packen für Sie in dieser Woche **3 RIESLING-Probierpakete** - siehe nächste Seite !

**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.

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

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

**Probierpaket 1 : Die Klassiker** beinhaltet

je **4 trockene Rieslinge** von **Schloss Saarstein** und **Franzen** und kostet **104 Euro**.

Schloss Saarstein	2019 Saarstein Riesling
Schloss Saarstein	2020 Schloss Saarstein 'Grauschiefer' Riesling Kabinett
Schloss Saarstein	2014 Schloss Saarstein 'Grauschiefer' Riesling Kabinett
Schloss Saarstein	2018 Schloss Saarstein 'Alte Reben' Riesling Spätlese
Franzen	2020 Quarzit Schiefer Riesling
Franzen	2019 FranZero Riesling
Franzen	2019 Neefer Frauenberg Riesling
Franzen	2019 Bremmer Calmont Riesling

**Probierpaket 2 : Die Grossen Gewächse** beinhaltet

je **2 Rieslinge Grosses Gewächs** von **Franzen** und **Schloss Saarstein** und kostet **105 Euro**.

Schloss Saarstein	2014 Serriger Schloss Saarsteiner Riesling Grosses Gewächs
Schloss Saarstein	2018 Serriger Schloss Saarsteiner Riesling Grosses Gewächs
Franzen	2018 Neefer Frauenberg Riesling Grosses Gewächs
Franzen	2019 Bremmer Calmont Riesling Grosses Gewächs

**Probierpaket 3 : Perlen und zarte Restsüße** beinhaltet

**2 Flaschen Saarstein Secco** und **4 Flaschen feinherbe und Kabinett-Rieslinge** von **Franzen** und **Schloss Saarstein** und kostet **70 Euro**.

Schloss Saarstein	2018 Saarstein Secco (2 Flaschen)
Schloss Saarstein	2018 Schloss Saarstein Riesling Kabinett feinherb
Franzen	2019 'Der Sommer war sehr groß' Riesling
Franzen	2018 'ZEIT' Riesling feinherb
Franzen	2019 Bremmer Calmont Riesling Kabinett

**Natürlich können Sie die Probierpakete auch miteinander kombinieren !**

Die Probierpakete - sie enthalten je eine Flasche der genannten Weine - gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 5. September 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**

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.