

Wein-Brief vom 13. - 19. September 2021

von Wolfgang Kern

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

Ende August habe ich eine **notwendige Minireise** zu Winzern unternommen. Besucht habe ich Lisa Bunn sowie die Familien Jülg und Köbelin. Außerdem war ich auf Kalkbödele, das jetzt Weingut Gebrüder Mathis heißt, um die neue Mannschaft persönlich kennenzulernen. Zuletzt war ich im **Elsaß** bei **Christophe Mitternacht** auf seiner (inzwischen nicht mehr ganz so) neuen

Domaine CHRISTOPHE MITTNACHT, Hunawehr / Elsaß.

Manche Details im Außenbereich des neuen Weingutes sind noch nicht endgültig fertig, aber Christophe bereitet sich darauf vor, inzwischen seinen dritten Jahrgang im neuen Betrieb zu ernten !

Sie erinnern sich : die Domaine Mitternacht Frères in **Hunawehr** (das liegt in einem kleinen Tal zwischen Ribeauvillé und Riquewihr) wurde von den Vätern von Christophe und Marc Mitternacht gegründet und später von den beiden Cousins weitergeführt. Im Sommer 2019 ging **Christophe** eigene Wege und gründete die **Domaine Christophe Mitternacht**. Der Weinbergsbesitz wurde gerecht aufgeteilt, wo es schwierig war, entschied der Würfel; einige Rebgrundstücke gehörten Christophe ohnehin persönlich wie der herrliche **Clos Wilhelmine**. Jetzt bewirtschaftet Christophe 11 ha, eine gute Größe für ein Familienweingut. Natürlich wird der Betrieb weiterhin **biodynamisch** bewirtschaftet und ist bei **Demeter** zertifiziert.

Das Tal von Hunawehr ist kühl und gewährt den Weinen deshalb eine **feine Frische und klare Frucht**. Für die präzise **Mineralität** sorgt der Boden, es ist der ansonsten im mittleren Elsaß rare Muschelkalk, auf dem Ton und Mergel aufliegt. Die **elegante Seidigkeit** ist allerdings die Handschrift von Christophe und rührt her von der **aufwendigen Arbeit in den Reben, der großen Sorgfalt im Keller - und natürlich der Biodynamie**. Christophe baut seine Weine weitestgehend in alten großen Holzfässern aus.

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

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

Probierpaket 1 : die Basis beinhaltet **6 Flaschen** : **6 Rebsorten** und kostet **86 Euro**.

Probierpaket 2 : Spiel der Rebsorten beinhaltet **12 Flaschen** :
10 Weißweine und **1 Rotwein** sowie **1 Crémant d'Alsace** und kostet **180 Euro**.

Probierpaket 3 : Große Lagen inklusive beinhaltet **12 Flaschen** :
1 Rotwein und **1 Crémant d'Alsace** sowie **10 Weißweine**, darunter **3 aus Großen Lagen**, und kostet **220 Euro**.

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

Sie können die Probierpakete im Geschäft abholen und natürlich telefonisch oder per Mail bestellen. Für Lieferung innerhalb der BRD gilt : bei Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 19. September 2021, liefern wir die Probierpakete versandkostenfrei.

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



Domaine CHRISTOPHE MITTNACHT, Hunawehr / Elsaß

Das Elsaß ist natürlich **Riesling**-Land - aber nicht nur. Sechs weitere Rebsorten sind für die Appellation Alsace zugelassen : **Pinot Noir, Pinot Blanc/Auxerrois, Pinot Gris, Sylvaner, Muscat** und **Gewurztraminer** (übrigens vertippe ich mich in diesem Wein-Mail nicht dauernd, sondern die Elsässer schreiben ihren "Gewurz" natürlich mit u und nicht deutsch mit ü). Chardonnay darf nur für Crémant d'Alsace verwendet werden. In Christophes Weingärten stehen sechs Rebsorten, die kleine Parzelle mit Sylvaner ist bei seinem Cousin verblieben. Vom **Riesling** gibt es bei Christophe die meisten verschiedenen Weine.

Im Tal von Hunawehr gibt es keine Flachlagen, alle Reben wachsen am Hang, naturgemäß auch die **Rieslinge**. Das erklärt die Klasse von Christophes "Gutsweinen". Sie sind rassig und kristallklar, zeigen eine kühle Mineralität und saftige Noten von reifem Pfirsich. Der elegante **2019er** hat noch ein paar Ecken und Kanten und würde gerne noch ein wenig reifen, wengleich er schon sehr gut schmeckt, der **2017er** gibt sich schon gelassen, alles ist im Gleichgewicht, die Säure ist angenehm harmonisch, ein geschliffener, animierender Wein mit wunderbarem Trinkfluß.

Im französischen Weinrecht ist ein **Lieu dit** ("ein Ort, genannt....") eine Lage, die einen Namen trägt, aber nicht klassifiziert ist. Im Elsaß sind Bestrebungen im Gange, diese Lagen mit dem Status eines Premier Crus zu versehen - noch ein langer Weg. Der Lieu dit **Muehlforst** liegt auf dem Bergrücken, der die Täler von Hunawehr und Ribeauvillé trennt. Hier deihen gehaltvolle **Rieslinge**, die - klar terroirorientiert - ihre kühle Frucht und elegante Frische aus dem kargen Kalkgestein beziehen. Komplex sind beide, rassig und fordernd der **2017 Muehlforst Riesling**, saftig und geschmeidig der **2015 Muehlforst Riesling**.

Clos ist im französischen Weinrecht ein Weinberg, der vollständig mit einer Mauer, die auch ein Mäuerchen sein kann, umgeben ist. Das wird inzwischen wieder sehr streng ausgelegt. Natürlich umgibt auch den **Clos Wilhelmine** ein Mäuerchen. Es ist ein winziger Rebberg zum Ende des Tals hin, der auf purem Muschelkalk liegt und noch von Christophes Großeltern mit Reben bestockt wurde. Den Namen hat er von Christophes Großmutter, von der er den Weinberg

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

geerbt hat. Die alten Reben stehen auf kargem Boden gleich im Muschelkalk. Sie geben einen konzentrierten, kraftvollen, reichhaltigen Wein mit vielen Facetten in den Aromen. Wir haben von diesem köstlichen Wein noch zwei Jahrgänge : **2015** und **2017**.

Auch der **Grand Cru Rosacker** wartet mit einem Feuerwerk köstlicher Aromen auf, schmeckt aber anders als Clos Wilhelmine. Der kühle Kalkboden beschert dem **Riesling** in dieser Lage eine lange Vegetationsperiode, in der die Trauben langsam heranreifen und Kraft, Frucht und Mineralstoffe aus dem Untergrund saugen. Diese Lage ist fast nie von Botrytis bedroht, was ihren Weine eine ganz besondere Klarheit verleiht. Frische, Finesse und Komplexität sind weitere Eigenschaften. Die Weine weisen schöne Aromen von Steinobst auf, auch kräftige Noten von frischen Blüten, abgerundet von der Würze grüner Kräuter wie Lorbeer und Thymian. Der herzhaft **2016er** aus dem kühlen Jahr ist wunderbar trocken, der mildere **2015er** ist eher saftig (nur noch einzelne Flaschen vorrätig).

2019 Riesling	13,50
2017 Riesling	13,50
2017 Lieu dit 'Muehlforst' Riesling	18,90
2015 Lieu dit 'Muehlforst' Riesling	18,90
2017 Clos Wilhelmine Riesling	25,00
2015 Clos Wilhelmine Riesling	25,00
2016 ROSACKER Riesling Grand Cru	25,00
2015 ROSACKER Riesling Grand Cru	25,00



*Über die Dächer von Hunawehr schauen wir in den Rosacker.
Im Bild Mitte rechts laufen Rebzeilen den Hang herunter. Dort liegt der Muehlforst.*

Erinnern Sie sich noch an **Edelzwicker** ? Das war jener trockene elsässer Wein, der in den 60er Jahren manche deutsche Genießer sehnsüchtig über den Rhein schielen ließ, nämlich genau die, die sich vor den teutonischen Süßplörren gruselten, die der Markt damals reichlich wohlfeil bot. In all' den Jahren ist es um den Edelzwicker ruhig geworden - aber es gibt ihn sehr wohl weiterhin. Für Christophe ist es sogar ein wichtiger Wein. Auf seiner Domaine trägt er den korrekten Namen **Gentil**. Seine Frau **Yuka** benötigt ihn als Speisenbegleiter. Sie ist nämlich Japanerin und Köchin. In Hunawehr bietet sie (zu normalen Zeiten) zweimal wöchentlich einen Mittagstisch an, natürlich sehr oft mit japanischen Noten. Da muß ein fruchtiger, saftiger und in der Säure eher zurückhaltender Wein her - auf hohem Niveau, versteht sich. Riesling und Pinot Blanc werden mit kleinen Mengen Gewürztraminer, Muscat und Pinot Gris ergänzt -

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

und voilà, der perfekte Wein zur japanischen Küche ist geboren ! Der **2018er** heißt **GYOTAKU** und ist seidenweich, der **2016er** trägt noch den alten Namen **Copains-Copines** und ist einen Hauch säurefrischer und lebhafter. Und übrigens, die Weine schmecken auch gut zu Salat und Fisch, es muß also nicht unbedingt japanisch sein !

2018 Gentil GYOTAKU

12,90

2016 Gentil 'Copains-Copines'

12,75

Die beiden **Weißburgunder** unterscheiden sich sehr deutlich. Der **2018 Pinot Blanc** ist ein einladender Wein. Dank des warmen Jahrgangs hat er eine zurückhaltende Säure, ist aber bestens mit schönen Aromen und auch guter Frische ausgestattet. In der Kopfnote finden wir reife Birne, dazu kommen weitere gelbe Noten von Kernobst. Es ist ein unkomplizierter, trotzdem anspruchsvoller Wein, der einfach Spaß macht. Der **2019 Pinot Blanc 'Esprit Libre'** ist komplexer, dichter. Das liegt einerseits am exzellenten Jahrgang, andererseits ist das Lesegut streng selektioniert, keine angeschlagene Beere durfte darunter sein. Denn **Esprit Libre** bedeutet bei Christophe, daß die Weine während der Verarbeitung **nicht geschwefelt** werden. Zwar schwefelt er (wie alle unsere Winzer) die Weine sowieso nur knapp, 'Esprit Libre' bekommt aber erst bei der Abfüllung eine Mini-Schwefelgabe von knapp 10 mg - ein Hauch Oxydationsschutz für eine gute Zukunft. Der Pinot Blanc 'Esprit Libre' ist rassig, hell in der klaren Frucht mit saftiger Birne und etwas grünem Apfel. Er zeigt eine schöne Mineralität und ist einladend offenerzig.

Pinot Gris oder **Grauburgunder** ist neben Riesling und Gewürztaminer eine weitere sehr wichtige Rebsorte im Elsaß. Christophe hält seine Pinot Gris' ziemlich trocken. Das ist ein Balanceakt, denn die Zuckergradation liegt meist hoch, und damit ist beim Durchgären die Gefahr eines zu hohen Alkohols verbunden. Aber Christophe beherrscht das Spiel gut, seine Weine sind wunderbar ausgewogen und bestens im Gleichgewicht. Fast möchte ich den **2019 Pinot Gris** rassig nennen, weniger breitschultrig als deutsche Grauburgunder, fest im Kern und im Aroma Birne, Melone, duftige Kräuter. Ein sehr trinkiger Wein mit schönem Grip. Mächtiger ist der **2017 Muehlforst Pinot Gris**, im 'Lieu dit' der Nachbar des oben beschriebenen Rieslings. Der dichte Muehlforst Pinot Gris ist gehaltvoll, zeigt viel Tiefe, Wärme und Cremigkeit, ist saftig und "maulfüllend". Der dichte Wein geizt nicht mit herrlichen Aromen wie reife Birne und Ananas, Mandarinenblüte, Mandeln und einem Hauch Honig.

2018 Pinot Blanc

9,95

2019 Pinot Blanc 'Esprit Libre' ("nature")

12,90

2019 Pinot Gris

14,50

2017 Lieu dit 'Muehlforst' Pinot Gris

20,80



Links die alten Riesling-Reben im Clos Wilhelmine, rechts die berühmte Wehrkirche von Hunawir.

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

Hier kommt kein fruchtbetonter, lebhaft-leichter Wein, sondern ein komplexes Exemplar mit viel Struktur - und dennoch wunderbarer Frucht ! Der **2019 Muscat d'Alsace** ist nämlich durchaus ein Charmeur, hat aber auch Kraft und viel Länge. Christophe beklagt immer, daß die Kühle im Tal von Hunawir die Frucht bei seinem Muscat nicht so intensiv ausbildet wie anderswo, wir finden aber, das gerade das Spannende an diesem Wein ist : die herrliche Kombination aus Komplexität und feiner, vornehmer Frucht. So paßt der Wein zum Spargel (!!) ebenso gut wie zu Forelle, Steinbutt und Huhn. Und auch solo schmeckt er wunderbar. Was will der Genießer mehr !

Was für köstliche **Gewurztraminer** Christophe erzeugt ! Da ist der "Gutswein", der **2018 Gewurztraminer**. Zwar hat er um die 18 g/l Restzucker - hätte Christophe ihn weiter durchgären lassen, wäre der Alkohol durch die Decke gegangen. Das Erstaunliche ist aber, daß das Zuckerschwänzchen im Geschmack überhaupt nicht stört ! Im Gegenteil, der Wein ist ausgewogen, hat Grip, aber auch eine total animierende Frucht, ist ganz duftig und in gewisser Weise fröhlich. Rose in den Kopfnoten, dazu schöne Würze mit Anklängen von grünen Kräutern und Nelke, dann reife gelbe Früchte und eine feine pikante Zitrusnote. Macht schon ein bißchen süchtig...

Natürlich setzt der **2017 OSTERBERG Gewurztraminer Grand Cru** mehr auf Kraft und Ernsthaftigkeit. Eine Superlage wie der Rosacker, gehört der Osterberg zum nördlich gelegenen Ribeauvillé. Neben Kalkmergel kommt in dieser Lage Sandstein ins Spiel, *grès*. Das erklärt die Wärme dieses dichten und kraftvollen Weines, voller Mineralität, aber auch üppig und reichhaltig in den Aromen, Rosen, orientalische Gewürze und Noten von Orangenzesten. Der Wein ist präzise, sehr direkt und sehr vornehm. Wie es sich bei großen Terroirs meistens zeigt, stehen die Attribute der Rebsorte nicht mehr so sehr im Vordergrund, sondern die Eigenheiten der Lage. So auch hier : großes Kino der Aromen, und, ach ja, das ist ja nicht nur Osterberg, sondern auch Gewurztraminer !

2019 Muscat d'Alsace	14,50
2018 Gewurztraminer	16,60
2017 OSTERBERG Gewurztraminer Grand Cru	25,00

Wenige Monate nach der Ernte habe ich den **2019 Pinot Noir 'Esprit Libre'** vom Faß gekostet und war damals schon begeistert ! Klassische Maischegärung und dann ab ins Barrique - und weiter nichts, vor allem kein Schwefel. Erst zur Abfüllung bekam der Wein eine Miniportion davon. Das ist ja der Inhalt von Christophes 'Esprit Libre'. Es handelte sich natürlich um sorgfältig selektiertes Lesegut, das da im Faß seiner Reife entgegenschlummerte. Der Wein wurde nach knapp 18 Monaten Ausbau unfiltriert abgefüllt - die wunderbare Frucht eines wunderbaren elsässer Jahrgangs ! Durch das "Nicht-Schwefeln" hat er eine umwerfend offene, reintonige Pinot-Noir-Frucht mit viel Kirsche, aber auch Himbeere, und im Finale kommt etwas Waldbeere dazu.

2019 Pinot Noir 'Esprit Libre' ("nature")	17,50
--	--------------

Das Elsaß ist Crémant-Land, und Christophe bereitet seinen **Crémant d'Alsace** bis zum Dégorgement (Entfernen des Hefepropfes, gefolgt von Dosage und Verkorken) im Weingut. Traditionelle Flaschengärung ist selbstverständlich, und bei Christophe Mitternacht reift der Crémant 36 Monate "sur lattes", was die Reifezeit auf der Hefe in Stapeln oder Boxen meint. Sein Crémant wird zu etwa 60% aus Auxerrois bereitet, der Rest ist Pinot Blanc, Pinot Gris und etwas hellgepreßter Pinot Noir. Der Crémant ist Extra Brut, komplett ohne Dosage und hat nahezu keinen Restzucker. Er ist sehr fein und dennoch saftig, auch sehr ausgewogen, und hat klare Aromen mit Noten von Birne, grünem Apfel und etwas Pfirsich und überzeugt mit feiner, eleganter Perlage. **2017** ist vom Jahrgang her etwas weicher und saftiger, der **2016er**, von dem wir nur noch einige wenige **Magnum-Flaschen** haben, ist kerniger und geradliniger.

Crémant d'Alsace Extra Brut 2017	16,00
Crémant d'Alsace Extra Brut <u>1,5 L Magnum</u> (2016)	34,00

Mehr über das Weingut lesen Sie bitte in der [Online-Weinliste](#) auf den Seiten 24/25 und 66.

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.

.....: **BESTELL-TIP - PROBIERPAKETE**

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

Probierpaket 1 : die Basis beinhaltet **6 Flaschen** : **6 Rebsorten** und kostet **86 Euro**.

2019 Riesling
2018 Pinot Blanc
2019 Pinot Gris
2019 Muscat d'Alsace
2018 Gewurztraminer
2019 Pinot Noir 'Esprit Libre' ("*nature*")

Probierpaket 2 : Spiel der Rebsorten beinhaltet **12 Flaschen** :

10 Weißweine und **1 Rotwein** sowie **1 Crémant d'Alsace** und kostet **180 Euro**. Den Guts-Riesling packen wir zum Vergleich aus zwei Jahrgängen dazu :

2017 Riesling
2019 Riesling
2017 Lieu dit 'Muehlforst' Riesling
2018 Gentil GYOTAKU
2018 Pinot Blanc
2019 Pinot Blanc 'Esprit Libre' ("*nature*")
2019 Pinot Gris
2017 Lieu dit 'Muehlforst' Pinot Gris
2019 Muscat d'Alsace
2018 Gewurztraminer
2019 Pinot Noir 'Esprit Libre' ("*nature*")
Crémant d'Alsace Extra Brut 2017

Probierpaket 3 : Große Lagen inklusive beinhaltet **12 Flaschen** :

1 Rotwein und **1 Crémant d'Alsace** sowie **10 Weißweine**, darunter **3 aus Großen Lagen**, und kostet **220 Euro** :

2019 Riesling
2017 Lieu dit 'Muehlforst' Riesling
2017 Clos Wilhelmine Riesling
2016 ROSACKER Riesling Grand Cru
2019 Pinot Blanc 'Esprit Libre' ("*nature*")
2019 Pinot Gris
2017 Lieu dit 'Muehlforst' Pinot Gris
2019 Muscat d'Alsace
2018 Gewurztraminer
2017 OSTERBERG Gewurztraminer Grand Cru
2019 Pinot Noir 'Esprit Libre' ("*nature*")
Crémant d'Alsace Extra Brut 2017

Sie können die Probierpakete im Geschäft abholen oder telefonisch oder per Mail bestellen. Für Lieferung innerhalb der BRD gilt : bei Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 19. September 2021, liefern wir versandkostenfrei.

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

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.