

Wein-Brief vom 7. - 13. Februar 2022

von Wolfgang Kern

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

was denn, der Kern empfiehlt jetzt echt was zum **Valentinstag**? Ja klar, denn inzwischen haben wir was, auf das ganz Frankreich zu St. Valentin scharf ist: die **roten Lagen-Beaujolais'** aus **Saint Amour** (nomen est omen!). Die haben wir seit dem letzten Frühjahr an Bord und sind mit den Weinen der **Domaine Chardigny** im Mâconnais/Beaujolais hochzufrieden (unsere Kunden übrigens auch). Also laßt uns doch standesgemäß Sankt Valentin feiern!

Damit das richtig gelingt, muß jetzt noch **Crémant** und **Weißwein** her, und den stelle ich Ihnen gerne aus dem **Elsaß** von unserm Freund **Christophe Mittnacht** dazu, der auch seinen wunderbaren **Pinot Noir** beisteuern soll. Damit wäre ein schönes Weinpaket zum Feiern mit der oder dem Liebsten gepackt. Jetzt fehlt noch was für auf die Teller. Und da bleiben wir noch einen Augenblick im Elsaß.

Wir haben neu im Sortiment die außerordentlich schmackhaften **Wildterrinen** von **Nemrod**. Das ist ein Betrieb, der am Rand der **elsässer Vogesen** beheimatet ist und ausschließlich **dortiges Wild** verarbeitet. Natürlich kann man da Frischfleisch von **Hirsch, Reh** und **Wildschwein** kaufen. Das können wir Ihnen leider nicht anbieten. Aber die Leute machen saftige, aromatische, richtig klasse Terrinen, die sie in Gläser füllen - voilà, die gibt es jetzt bei uns!

Schon länger importieren wir die erstklassigen **bretonischen Fisch-Konserven** von **La Compagnie Bretonne**. Weil da inzwischen die **2021er Jahrgangs-Sardinen** eingetroffen sind, wollen wir Ihnen auch diese und mehr für den Valentins-Korb empfehlen.

Natürlich schmecken unsere Empfehlungen mit **Saint Amour** und anderen Sachen auch an jedem anderen, nicht nur am Valentinstag! Aber auch wenn Sie den Valentinstag sonst vielleicht nicht auf dem Zettel haben, beherzigen Sie doch mal die alte Weisheit "Man soll die Feste feiern, wie sie fallen!". Und machen Sie sich nächste Woche einfach mal einen netten Valentins-Montagabend. Wenn Sie unser komplettes Valentinspaket haben, brauchen Sie eigentlich nur noch knuspriges Brot und etwas gute Butter.....



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

Unser **Probierpaket Sankt Valentin** beinhaltet **3 Rotweine, 2 Weißweine + 1 Crémant d'Alsace** und aus der Feinkostecke **3 verschiedene Gläser Wildterrinen + 3 verschiedene Sardinen** und kostet **130 Euro**.

Beschreibung und Auflistung der Produkte finden Sie wie immer im folgenden Text.

Für den Versand siehe unsere Lieferbedingungen.

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 und FEINKOST der WOCH

Bitte lesen Sie über die Weingüter und alle ihre Weine auf den Seiten 24 + 34 und über die Feinkost auf den Seiten 72 und 73 in der [Online-Weinliste](#) oder in unserer gedruckten Weinliste nach.



Domaine CHARDIGNY, Leynes / Mâconnais-Beaujolais (BIO)

2019 Saint-Amour À la Folie	16,50
2018 Saint-Amour Le Clos du Chapitre	17,50

Paul Bocuse, einer der berühmtesten französischen Köche und Vorreiter der Nouvelle Cuisine, stammte aus Lyon und war ein glühender Fan der Beaujolais-Weine. Er hat gesagt : "Beaujolais ist der beste Wein für neue Küche, weil man sich beim Kochen nicht den Kopf darüber zerbrechen muß, ob der Wein mit den Zutaten fertig wird oder nicht." Das Zitat ist schon gute 40 Jahre alt, und seien Sie sicher, die Winzer im Beaujolais haben die Zeit gut genutzt, immer noch besser zu werden !

Wir bei WEIN-KERN haben immer Beaujolais im Programm gehabt und haben selber immer viel Spaß an den Weinen. Daß wir im letzten Frühling die erstklassige **Domaine Chardigny in Saint Amour** entdecken würden und die Chardignys auch noch bereit sind, uns Wein zu verkaufen, war ein großartiger Zufall. Und wie gesagt, ganz Frankreich will zum Valentinstag ein paar Flaschen Saint Amour haben, also scheint es doch für diesen Tag DAS Kultgetränk zu sein - das wir Ihnen nicht vorenthalten wollen !

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 Böden in den beiden **Saint-Amour**-Lagen sind sehr ähnlich - sandiges Schwemmland und einem extrem hohen Anteil an Kieseln auf einem Granitsockel. Der Boden im Clos du Chapitre ist noch reicher an Kieseln als À la Folie. **Le Clos du Chapitre** liegt auf dem Plateau. Der Wein reifte in Fässern unterschiedlicher Größe. Der Wein ist komplex, kraft- und gehaltvoll, in sich ruhend, mit reifer Frucht nach Kirsche und Waldbeere und klingt mit angenehmer Wärme aus. **À la Folie** liegt gleich nebenan, neigt sich aber zum Tal, der Boden ist etwas lehmhaltiger. Aus dieser Lage kommt ein frischerer Weintyp, etwas schlanker als Clos du Chapitre, mehr auf der animierenden Frucht. Er wurde sowohl in verschiedenen Holzfässern als auch im Edelstahl ausgebaut. Es ist trotz seines guten Körpers ein eleganter, schlanker Wein mit Frische und langanhaltender, feiner dunkelbeeriger Frucht.



Domaine CHRISTOPHE MITTNACHT, Hunawehr / Elsaß (BIODYNAMISCH - Demeter)

2017 Crémant d'Alsace Extra Brut	16,00
2019 Pinot Blanc Esprit Libre	12,90
2019 Muscat d'Alsace	14,50
2019 Pinot Noir 'Esprit Libre'	17,50

Der heilige Valentin verlangt sicher auch nach einem **elegantem Schäumer**. Weil die erstklassigen Terrinen - siehe weiter unten - aus dem Elsaß kommen, bleiben wir doch gleich in dieser Region.

Christophe Mittenacht hat 2018 seine eigene Domaine gegründet und mit dem Jahrgang 2019 seine erste Ernte - aus den Reben, die er ja schon lange zuvor bewirtschaftet hat - eingefahren. Im Sommer 2020 war ich bei Christophe und habe die heute vorgestellten Weine verkostet, als sie noch in Fässern und Edelstahltanks reiften. Schon damals war ich begeistert von der Qualität und Aussagekraft der Weine. Wie bisher haben sie diese schöne seidige Textur, die für Eleganz und Zugänglichkeit zugleich verantwortlich ist. Christophe schreibt sie ja schon immer seiner **biodynamischen**

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

Arbeitsweise zu. Die Weine gewinnen noch mehr Komplexität, weil Christophe sie jetzt noch länger vor der Abfüllung reifen läßt. Handlese in kleine Steigen und Spontangärung sind Standard, und die **Weißweine** durchlaufen alle eine gewisse Reifezeit in alten, großen Holzfässern. Sein **Pinot Noir** dagegen reift im Barrique. Sie alle wachsen in Hunawehr und allernächster Umgebung auf einem Muschelkalksockel mit mergeliger Auflage, einem eher kühlen Boden, der den Weinen Finesse mitgibt.

Der kühle Boden macht es, daß der **2019 Muscat d'Alsace** keine protzige, sondern eine wirklich feine und delikate Frucht hat. Er ist komplex und hat Struktur, ist kein Leichtgewicht. In der Frucht zeigt er ein apartes Mix aus Rosen, Holunder, Quitte und einem Hauch Muskat. Für mich ist er die Geheimwaffe zum Spargel - aber der kommt ja erst Wochen nach dem Valentin !

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 - das ist nur ein Hauch Oxydationsschutz und reicht für eine sichere Zukunft. **2019 Pinot Blanc 'Esprit Libre'** ist ein komplexer, dichter Weißburgunder. Das liegt einerseits am **exzellenten Jahrgang**, andererseits ist das Lesegut streng selektioniert, keine angeschlagene Beere durfte darunter sein (sonst geht es mit dem Minischwefel nicht). Der Wein ist rassig, hell in der klaren Frucht mit saftiger Birne und etwas grünem Apfel. Er zeigt eine schöne Mineralität und ist einladend offenerzig.

Schon vom Faß verkostet, war ich vom **2019 Pinot Noir 'Esprit Libre'** total begeistert ! Ein kräftiger, saftiger Rotwein mit üppigen Noten dunkler Beeren. Klassische Maischegärung und dann ab ins Barrique - und weiter nichts, vor allem kein Schwefel. Erst zur Abfüllung bekam der Wein eine Miniportion davon - 'Esprit Libre' eben. Auch hier natürlich 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 ! Nach der Füllung war der Wein eine Zeitlang ziemlich verschlossen, aber jetzt zeigt er nicht mit köstlichen Aromen mit viel Schwarzkirsche, aber auch Himbeere, und im Finale kommt noch etwas Waldbeere dazu.

Der **2017 Crémant d'Alsace Extra Brut**, natürlich auf der Domaine selbst erzeugt, wird zu etwa 60 % **Auxerrois** plus **Pinot Blanc, Pinot Gris** und etwas **hellgepreßtem Pinot Noir** erzeugt. Er reifte 3 Jahre auf der Hefe (15 Monate sind Vorschrift) und wurde nach dem Dégorgement **nicht dosiert**. 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 - das passende Getränk für Sankt Valentin und jede andere Gelegenheit an jedem Tag des Jahres !



NEMROD, Fréland / Elsaß

Terrine de Sanglier au Gewurztraminer 100-g-Glas	5,80
<i>Wildschwein-Terrine mit Gewürztraminer abgeschmeckt</i>	
Terrine de Chevreuil aux noisettes 100-g-Glas	5,95
<i>Reh-Terrine mit Haselnüssen</i>	
Terrine de Cerf aux morilles 100-g-Glas	7,60
<i>Hirsch-Terrine mit Morcheln</i>	

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.

Nemrod ist unsere neueste Errungenschaft im Feinkostregal. Es ist ein fleischverarbeitender Betrieb, der in den **Vogesen** in der Nähe des **elsässischen Riquewihr** beheimatet ist. Nemrod verarbeitet **ausschließlich Wild**. Und zwar nur **von Jägern aus den Vogesen**, aus einem Umkreis von etwa 50 Kilometern. Frisches Wild von dort können wir Ihnen leider nicht bieten. Wohl aber die wunderbaren Terrinen, die die Mannschaft um **Edouard Rapp** - fünf ausgebildete elsässer Metzger - ebenfalls aus dem Wild zubereitet. Allesamt sind die Terrinen saftig, mild und cremig und ausgesprochen wohlschmeckend. Und **delikates Wild** ißt man ja immer wieder gerne ! Wir haben uns drei feine Gläschen ausgesucht : in der Terrine vom **Hirsch** finden sich anständige Stückchen **aromatischer Morcheln**, das **Reh** bekommt von den **Haselnüssen** eine kecke krokante Note, und die Terrine vom **Wildschwein** erhält durch die Würze von der **Gewürztraminer**-Spätlese einen aparten salzig-süßen Kontrast. Auf Baguette oder Bauernbrot gereicht, sind die Terrinen ideal zum Apéro oder mit einem kleinen Salat auch eine schöne Vorspeise.



LA COMPAGNIE BRETONNE, Penmarc'h / Bretagne

Sardinen in Bio-Olivenöl 115-g-Dose	4,95
2020 Jahrgangs-Sardinen in Bio-Olivenöl 115-g-Dose	5,80
2021 Jahrgangs-Sardinen in Bio-Olivenöl 115-g-Dose	5,95

Wir haben uns zur Zusammenarbeit mit der **Compagnie Bretonne** entschlossen, weil die Familien-Konserverie der **Familie Furic** für uns die untadeligsten Fischkonserven der **Bretagne** herstellt. Wir finden es auch außerordentlich begrüßenswert, daß die Furics ausschließlich Fische aus dem Atlantik vor der Haustüre verwenden, was die großen Konserverien nicht können. Die **Sardinen** stammen aus bretonischen Gewässern, der **Thun** aus dem Golf de Gascogne und die **Makrelen** aus der See zwischen der Bretagne und Südirland. Damit alles durchsichtig ist, wird der Name des Hafens und des anlandenden Bootes auf den Konserven vermerkt.

Ich weiß, daß mancher lacht, wenn er von "Ölsardinen" hört, die einen **Jahrgang** tragen. Dabei ist das in Frankreich (und auch in Spanien und Portugal) gar nicht ungewöhnlich. Die feinsten *Sardines à l'huile* werden gegen Ende der Saison gefangen. Deshalb werden sie separat verpackt - und mit ihrem Jahrgang versehen. Für die Compagnie Bretonne gestaltet jedes Jahr eine andere regionale Künstlerin oder ein anderer regionaler Künstler das Design. Die Dose der **2021er Jahrgangs-Sardinen** hat **Melaine Favennec** gestaltet, die Malerin ist und sich intensiv mit klassischer bretonischer Musik beschäftigt. Ihr Bild soll ihre persönliche Vision einer erträumten Bretagne an der Grenze zwischen Land und Meer anzeigen, wo Abreise und Rückkehr stattfinden, symbolisiert durch das schwarze Boot. Jeder kann's interpretieren, wie er will - oder sich einfach am Bild erfreuen, bis er die Dose umdreht, sie öffnet und den Inhalt genießt !

Übrigens gibt es nicht wenige Menschen, die Jahrgangssardinen sammeln, sie alle halbe Jahre wenden, damit alles immer vom Öl umspült ist, und mit großer Gelassenheit dem fernen Genuß entgegensehen. Dazu muß man wissen, das die Fischlein, auch die ohne Jahrgang, mit der Zeit im Öl reifen, immer mürber und zarter werden und ihr Geschmack immer ausgewogener wird. Damit ähneln sie ja unbedingt gutem Wein ! Das Haltbarkeitsdatum auf der Dose überstehen die Fische ohne jedes Problem um Jahre.....

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

Wir haben natürlich ganz viele wunderbare Produkte von der Compagnie Bretonne. Heute empfehle ich Ihnen die **2021er Jahrgangs-Sardinen**, ins Paket kommen auch die **2020er Jahrgangs-Sardinen** (wir haben auch noch ein paar Dosen 2019er, aber die neigen sich dem Ende), und damit Sie den Vergleich haben, ist die dritte Dose im Bunde eine "normale" mit **Sardinen in Bio-Olivenöl**. Der Gebrauch von **BIO-Olivenöl** ist bei der Compagnie Bretonne übrigens Standard.

Man kann die Sardinen ganz einfach genießen : gleich aus der Dose und das gute Öl mit einem Stück Brot auftunken. Oder Sie machen schnell eine **Tartine Bretonne**, ein Brot mit Sardinen. Schneiden Sie etwas Lauch, Fenchel und eine Karotte in dünne Stifte und braten Sie alles kurz in Olivenöl in einer beschichteten Pfanne. Würfeln Sie sommers ein, zwei reife Tomaten, im Winter nehmen Sie halbgetrocknete italienische Tomaten in Olivenöl (haben wir an Bord), und geben sie mit in die Pfanne. Belegen Sie knuspriges Bauernbrot mit ein paar Salatblättern, verteilen Sie den Pfanneninhalt darauf und dann die Sardinen aus ein, zwei Dosen. Noch ein bißchen Dill und Schnittlauch drüber, auch noch einen Eßlöffel Olivenöl - und dann **Guten Appetit !**

.....: **BESTELL-TIP - PROBIERPAKET**

Unser **Probiertpaket Sankt Valentin** beinhaltet **3 Rotweine, 2 Weißweine + 1 Crémant d'Alsace** und aus der Feinkostecke **3 verschiedene Gläser Wildterrinen + 3 verschiedene Sardinen** (je 1 Stück der genannten Artikel) und kostet **130 Euro**.

Domaine Chardigny
Domaine Chardigny
Christophe Mittnacht
Christophe Mittnacht
Christophe Mittnacht
Christophe Mittnacht

2019 Saint-Amour À la Folie
2018 Saint-Amour Le Clos du Chapitre
2017 Crémant d'Alsace Extra Brut
2019 Pinot Blanc Esprit Libre
2019 Muscat d'Alsace
2019 Pinot Noir 'Esprit Libre'

Compagnie Bretonne
Compagnie Bretonne
Compagnie Bretonne
Nemrod

Nemrod

Nemrod

Sardinen in Bio-Olivenöl 115-g-Dose
2020 Jahrgangs-Sardinen in Bio-Olivenöl 115-g-Dose
2021 Jahrgangs-Sardinen in Bio-Olivenöl 115-g-Dose
Terrine de Sanglier au Gewürztraminer 100-g-Glas
Wildschwein-Terrine mit Gewürztraminer abgeschmeckt
Terrine de Chevreuil aux noisettes 100-g-Glas
Reh-Terrine mit Haselnüssen
Terrine de Cerf aux morilles 100-g-Glas
Hirsch-Terrine mit Morcheln

Für den Versand siehe unsere Lieferbedingungen.

Zum Wohle !
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.