

Wein-Brief vom 2. - 8. Mai 2022

von Wolfgang Kern

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

wie letztlich angekündigt, wollen wir uns heute mit unserer **Domaine de LA PINTE** in **Arbois** beschäftigen. Arbois gilt als die Hauptstadt der **Jura**-Weine - allerdings ist es mit rund 3.500 Einwohnern mehr beschauliches Städtchen als Stadt - und ist auch Namensgeber der Appellation dieser Gegend. Sie enthält die kleine Sub-Appellation Pupillin, benannt nach dem nahegelegenen Weiler.

Das bergige Weinbaugebiet Jura liegt weit im **Osten Frankreichs**, nahe der schweizer Grenze, und erstreckt sich von Nordost nach Südwest über rund 80 km Länge und 5 km Breite. Tatsächlich stehen aber nur knapp 2.000 ha unter Reben. In den Erdzeitaltern **Trias** und **Jura** bildeten die Ablagerungen der Urmeere die **Kalkfelsen**, die durch die Auffaltung der Alpen an die Erdoberfläche kamen und heute die Weinbergsböden mit Auflagen von kalkreichen Lehmen und verschiedenen Mergeln bilden.

Einst war das Jura bekannt für seine oxydativ ausgebauten Weine. Die Fässer wurden während des Reifens nicht aufgefüllt. Es entsteht ja Schwund durch die Verdunstung über die Faßdauben. Der Verlust wurde nicht ersetzt, und auf der entstehenden Oberfläche bildete sich ein in dieser Gegend spezieller Hefeflor, der den Wein gleichzeitig schützte und eine Oxydation mit dem Luftsauerstoff zuließ. Diese Methode existiert auch heute noch, beim berühmten **Château-Chalon** ist sie sogar zwingend vorgeschrieben, er muß mehr als sechs Jahre "*sous voile*" im Faß bleiben. Die oxydativen Weine bilden heute eine Spezialität, die meisten Gewächse werden ausgebaut, wie man es von zeitgemäßen Weinen erwartet : die Fässer werden regelmäßig (mit dem selben Wein) aufgefüllt. Diese Weine tragen dann manchmal die Bezeichnung "*ouillé*", vor allem die **Savagnins**, denn die sind besonders geeignet für den Ausbau *sous voile*. Der **Chardonnay** eignet sich nicht recht dafür, und Rotweine ohnehin nicht.

Die bekannteste Spezialität des Juras neben dem Wein ist der **Comté**-Käse aus der Milch von Montbéliard-Kühen. Dieser würzige Bergkäse hat die mengenmäßig größte Produktion französischer Käse überhaupt. Naturgemäß begleitet er die Weine seiner Heimat hervorragend.

Nach unserem **Probierpaket** finden Sie ein attraktives **Le-Creuset-Angebot**, dann geht es weiter mit den Weinen von La Pinte !

.....: **PROBIERPAKET der WOCH**E:.....

Entdecken Sie unsere neuen Jahrgänge der **Domaine de La Pinte** und die Vielfalt der Jura-Weine im **Probierpaket La Pinte** mit **5 Weißweinen und 1 Roten** - viele Facetten der Juraweine in einem Paket !

Probierpaket La Pinte : beinhaltet **6 Weine** von **La Pinte** und kostet **133 Euro**.

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

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.

.....: **LE CREUSET - ANGEBOT**



Antihftbeschichtete Sautépfanne mit Griff aus 3-ply PLUS Edelstahl, 24 cm jetzt statt ~~229~~ nur 169 Euro !

Die geniale **Antihftbeschichtung** von **Le Creuset** verdient diesen Namen wirklich. Sie läßt nichts anhaften, ist natürlich PFOA-frei - und Le Creuset gewährt 30 Jahre Garantie darauf. Zu Recht. Denn die Beschichtung ist von extrem hoher Qualität.

Die Sautépfanne mit langem Griff ist ein Allrounder. Die spezielle dreischichtige Konstruktion (3 ply) verteilt die Wärme gleichmäßig und schonend. Ist die Pfanne sowieso schon viel leichter als eine solche aus Gußeisen, ist durch den Gegengriff das Handling ziemlich mühelos. Und sie ist natürlich für **alle Herdarten einschließlich Induktion** geeignet.

Jetzt bieten wir Ihnen die antihftbeschichtete Sautépfanne zum **SONDERPREIS** an : **statt ~~229~~ nur 169 Euro !**

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 de LA PINTE, Arbois / Jura (Bio + Biodynamisch Demeter)

Als **Roger Martin**, Sproß einer alten Winzerfamilie, 1953 das Weingut gründete, traf er gute Voraussetzungen an. Er hatte einen Platz vor den Toren von Arbois ausgewählt, der den Namen **La Pinte à la Capitaine** trug. Da wurde auch das Gutgebäude errichtet. Roger hatte ganz klar das große Potential der umliegenden Weinberge erkannt. Nach dem Krieg war der Weinbau dort zum Erliegen gekommen, das Rebland lag brach. Die Rebflächen, die er erwerben konnte, lagen gleich um das Weingut herum, der Besitz war also aus einem Guß. Er pflanzte damals 14 ha **Savagnin**, die autochthone weiße Rebsorte des Juras, denn der blaue Mergelboden war für die Rebsorte ideal. Inzwischen ist der Besitz auf 34 ha angewachsen, und weiterhin liegen die Rebgrundstücke ganz nah am Weingut mit Ausnahme der alten Familien-Parzelle in Château-Chalon.

An den blauen schließt sich auf der anderen Seite der Gutsgebäude in Richtung Arbois roter, stark eisenhaltiger Mergel mit tonigem Untergrund an. Auf diesen Rebgrundstücken hat die Domaine schon lange die klassischen jurasischen Rotweinsorten gepflanzt : vor allen Dingen **Poulsard**, der auch Ploussard genannt wird und eine feine Frucht roter Beeren sowie helle Farbe spendiert, dazu **Trousseau** mit frischer Säure und angenehmem Tannin, sowie **Pinot Noir**, der für die Eleganz und Tiefe zuständig ist. In Richtung Süden bis hoch auf das Plateau von Pupillin wird der Boden kalkfelsiger - ideales Terroir für den **Chardonnay**. Nahe bei der Domaine liegt stellenweise noch blauer Mergel auf, die Reben in Pupillin müssen mit fast nacktem, gut drainiertem Kalkfels vorlieb nehmen. Die Erträge auf der Domaine sind niedrig, die Lese erfolgt von Hand, es wird spontan vergoren und in unterschiedlichen, aber immer alten Holzfässern ausgebaut.

1999 wurde das Weingut auf **biologische** und zwanzig Jahre später auf **biodynamische Bewirtschaftung** umgestellt. Seitdem ist es bei **Demeter** zertifiziert.

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.



Am berühmten Kalkfelsen bei Château-Chalon erkennt man die Mächtigkeit dieser Formation. Rechts führt der Weg durch die Reben nach Pupillin.

n.m. Arbois Cuvée Automne

21,00

Arbois 'Cuvée Automne' ist ein wunderbares Beispiel, um auf angenehme Weise die Weines des Juras zu ergünden !

Die Cuvée Automne beinhaltet eine kleine *sous voile* ausgebaute Partie und wird gekonnt aus verschiedenen Jahrgängen komponiert. Deshalb trägt der Wein natürlich keine Jahrgangsangabe. Die Rasse und helle Frucht tragen 20% **Chardonnay** des Jahrgangs 2019 bei. Die Saftig-, Cremig- und Tiefgründigkeit kommen vom **Savagnin**, der mit 80 % vertreten ist. Davon sind wieder 80% *ouillé* aus den Jahrgängen 2018 und 2019, der restliche Savagnin ist aus dem Jahrgang 2016 und *sous voile*, unter dem Hefeflor angebaut. Was wie eine wirre Rechenaufgabe aussieht, ist eine total vibrierende, unglaublich spannende Komposition mit ungeheurer Vielschichtigkeit ! Der Wein ist wunderbar frisch, ganz klar und transparent in den Aromen mit Noten von frischen und kandierten Früchten, etwas Nuß, hat eine seidige Textur und schönen Trinkfluß. Er schmeckt gut zu Vorspeisen, Terrinen und Fisch.

2018 Arbois Savagnin 'ouillé'

26,80

2020 Sav'Or

23,50

Hier folgen zwei **Savagnins**, die sehr unterschiedlich angebaut wurden, aber beide sehr typisch jurassisch sind !

2018 Arbois Savagnin 'ouillé', also aufgefüllt, kommt von den tollen Böden mit blauem Mergel. Der Wein reifte drei Jahre in Fudern von 5.200 Litern und Barriques, ist straff und festgefügt. In den Aromen zeigt er reife weiße Früchte, frische Blüten, etwas Mandel, ein Hauch Orange; er wird von klarer Mineralität strukturiert und hat eine schöne Fülle und Wärme. Für die Savagnins gilt: bei Tisch passen sie gut zu Geflügel, hellem Fleisch, auch Fischgerichte, gerne mit Sahneseucen, Terrinen und natürlich Comté-Käse.

2020 Sav'Or : es handelt sich um einen reinen Savagnin (von goldener Farbe = or) von den blauen Mergelböden. Das Lesegut wurde abgebeert und eingemaischt. Dann blieb der Saft 15 Tage in der *cuve* auf den Schalen stehen. Das ist eine Maischegärung (*macération pelliculaire*, Hülsenmaischung) ähnlich wie bei Rotweinen. Den Schalen werden Mineralstoffe, Aromen, aber auch Phenole (Tannine) entzogen, die dem Wein eine dichte Struktur und straffe Textur geben. Währenddessen gort der Wein mit den eigenen Hefen; anschließend reifte er neun Monate in der *cuve*. Er wurde **ohne Filtration** und vor allem **ohne Schwefelzugabe** abgefüllt. Es ist ein reichhaltiger Wein mit üppigen Noten von exotischen Früchten und frischen Kräutern - wunderbar im Gleichgewicht und mit überraschender Frische. Zarte Tanninstruktur, tiefe Goldfarbe - "Orange-Wein" auf der eleganten 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.

WEIN-KERN

Weinhandel

2019 Arbois Chardonnay

16,50

2019 Arbois-Pupillin Chardonnay 'Fonteneille'

24,50

An den beiden **Chardonnays**, Guts- und Lagenwein, erkennt man schön die Unterschiede der Böden, saftig und fruchtbetont der eine, der andere mit tiefer, nachhaltiger Mineralität - der Genießer kann wählen; welcher Wein ihm besser gefällt.

2019 Arbois Chardonnay wächst in den Parzellen nahe bei der Domaine, wo noch der blaue Mergel vorherrscht. Er ist etwas leichter, dafür fruchtiger als der Lagenwein. Ausgebaut wurde er ein gutes Jahr in dem Fässermix, das auf La Pinte so beliebt ist, weil man die Reifung damit sehr gut steuern kann, nämlich teils in Barriques und teils in den 5.200 Liter großen Fudern. Die Fässer wurden regelmäßig aufgefüllt (ouillé). Der Arbois Chardonnay zeigt sich rund und saftig, nicht zu schwer, sehr ausgewogen, und schmeckt nach gelben Früchten und Haselnuß. Zu genießen zu Gemüseterrinen, Fisch und Ziegenkäsen.

2019 Arbois-Pupillin Chardonnay 'Fonteneille' : Fonteneille ist eine kostbare Lage auf dem Kalksteinplateau bei Pupillin. Der Wein wurde 20 Monate in den großen alten Fudern ausgebaut, die regelmäßig aufgefüllt wurden. Der Wein zeigt eine dichte, komplexe und total animierende Frucht mit Noten von gelben Früchten, grünen Äpfeln und etwas Zitrus. Er hat eine dicht gewobene Struktur und üppige, reiche Mineralität. Er paßt gut zu Fischgerichten, hellem Fleisch und Geflügel.

Info : von beiden Chardonnays haben wir auch noch den Jahrgang 2018 vorrätig.

2017 Arbois ROUGE La Capitaine

21,50

2017 Arbois ROUGE La Capitaine stammt aus der Flur La Pinte à la Capitaine, auf der die Domaine gegründet wurde. Dort sind **Pinot Noir**, **Poulsard** und **Trousseau** - die drei jurassischen Rotweinsorten - im **gemischten Satz** gepflanzt. Für La Capitaine werden sie auch gemeinsam gelesen und gekeltert. Im Jahr 2017 waren es 52 % **Pinot Noir**, 45 % **Poulsard** und der kleine Rest **Trousseau**. Die Trauben wurden komplett entrappt und der Wein nach der spontanen Gärung ein halbes Jahr in großen Fudern (5.200 l) ausgebaut. Dann wurde er unfiltriert abgefüllt. Er kann den großen Anteil Pinot Noir nicht verheimlichen, denn er zeigt dessen feine und nachhaltige Frucht mit Noten von kleinen roten Beeren. Dazu kommt ein Hauch Brombeere, den die Trousseau beisteuert, ebenso wie das feine Tannin. Der Poulsard zeichnet für die cremig-saftige Art (der Franzose sagt *gourmand* dazu und meint damit so etwas wie lecker, wohlschmeckend) verantwortlich. Alles in allem : ein eleganter, feingliedriger, sehr eigenständiger Rotwein !

Lesen Sie mehr über Domaine de La Pinte in der [Online-Weinliste](#) auf den Seiten 26, 27 und 64. Da finden Sie auch alle Weine des Gutes.

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



Auch wenn der blaue Himmel über den Reben freundlich wirkt, ist der Winter im Jura eher unwirtlich. Links ein Teil des Domainengebäudes mit Savagnin-Reben auf blauem Mergel; rechts wachsen die roten Reben für La Capitaine, auch direkt an der Domaine, aber auf rotem Mergel.

.....: **PROBIERPAKET der WOCH**

Entdecken Sie unsere neuen Jahrgänge der **Domaine de La Pinte** und die Vielfalt der Jura-Weine im **Probiertpaket La Pinte** mit **5 Weißweinen und 1 Roten** - viele Facetten der Juraweine in einem Paket !

Probiertpaket La Pinte : beinhaltet **6 Weine** von **La Pinte** und kostet **133 Euro** :

n.m. Arbois Cuvée Automne
2018 Arbois Savagnin 'ouillé'
2020 Sav'Or
2019 Arbois Chardonnay
2019 Arbois-Pupillin Chardonnay 'Fonteneille'
2017 Arbois ROUGE La Capitaine

Zum Wohle !
Ihr

Wolfgang Kern.

PS. : 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.