

Wein-Brief vom 4. - 10. Juli 2022

von Wolfgang Kern

### Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

in Lorch am Rhein ist das alte Traditionsgut <u>GRAF VON KANITZ</u> beheimatet, das schon seit den 1960er Jahren **biologisch** bewirtschaftet wird. WEIN-KERN arbeitet schon knapp 40 Jahre mit dem Weingut! Auch den Ort und seine Weinberge schätze ich sehr. Man kann hier wunderbar durch die Reben wandern, immer den Fluß im Blick.

Lorch im Rheingau liegt auf den südlichen Ausläufern des Rheinischen Schiefergebirges. Von Norden kommend, ist es die erste Bastion des Rheingaus. Hier fließt der Rhein wieder von Süd nach Nord, denn zwischen Mainz und Rüdesheim hatte er sich ja kurzfristig von Osten nach Westen gewendet. Die Lorcher Böden bestehen aus Schiefer und Quarzit, die Weinberge sind steil, das Klima hat schon einen südlichen Touch. So geraten die Weine kraftvoll und würzig, die Säuren sind reif und geschliffen. Das ist gut so, denn die wichtigste Rebsorte ist in Lorch wie im Rheingau allgemein der Riesling.

Nach Pfingsten war ich wieder auf dem Weingut und habe mit Gutsleiter **Marc Leitis** die aktuellen Weine verkostet. Eine ganze Reihe von 2021ern sind noch nicht abgefüllt, weil sie noch die Zeit des Ausbaus benötigen. Sicher ist, daß da ein paar ganz spannende Weine kommen werden. Jetzt beginnen aber die Weine aus dem ausgeglichenen Jahrgang 2020 ihre elegante Frucht zu öffnen und machen schon viel Spaß.

Wir haben auch noch ein paar **gereifte Schätze** im Angebot. Außerdem haben wir **restsüße Rieslinge** des Gutes ins Programm genommen. Ähnlich wie an der Mosel geben die mineralischen Böden ihnen die Rasse, die bei restsüßen Weinen für eine perfekte Balance unerläßlich ist.





Links der Lorcher Schloßberg, rechts der Kapellenberg.

Lesen Sie mehr über das Weingut in unserer Online-Weinliste auf den Seiten 6 und 7.



PROBIERPAKETE der WOCHE

Wir schnüren für Sie **3 Probierpakete**, die Sie auch kombinieren können, um die Weine zu verkosten, die Sie interessieren. Es sind allesamt **Rieslinge**:

### Probierpaket Kanitz 1 beinhaltet 6 Flaschen:

6 Orts- und Lagenweine, darunter 2 gereifte zum Vergleichen, und kostet 68 Euro.

### Probierpaket Kanitz 2 beinhaltet 3 Flaschen:

2 gereifte Lagenweine und 1 Grosses Gewächs und kostet 71 Euro.

### Probierpaket Kanitz 3 beinhaltet 4 Flaschen:

1 feinherben und 3 restsüße Rieslinge und kostet 43 Euro.

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

:::::: KAUF-TIP - WEINE der WOCHE ::::::::::

### Weingut GRAF VON KANITZ, Lorch / Rheingau (Bio, Ecovin)

2020 Lorcher Riesling 'Schiefer'	9,00
2014 Lorcher Riesling	9,50

Der Lorcher "Ortswein" kam früher ohne weitere Bezeichnung aus, heute trägt er den Zusatz 'Schiefer'. Das deutet auf seine Herkunft hin, denn das Lesegut kommt vor allem aus den Lagen Schloßberg und Pfaffenwies. Dort prägt der Phyllit-Schiefer die Aromatik der Weine. Der Lorcher Riesling ist leicht (11,5 % Alkohol) und süffig, aber durchaus komplex im Geschmack mit Noten von weißem Pfirsich und einem feinen Finale mit etwas Zitrus. Der 2014er ist eine totale Überraschung, zeigt sich der gereifte "kleine" Wein doch absolut frisch, aber mit der aromatischen Vielschichtigkeit eines gereiften Rieslings - kaum eine andere Rebsorte gewinnt mit Reife solch ein Aromenfeuerwerk wie der Riesling!

2020 Lorcher Pfaffenwies Riesling *	10,50
2015 Lorcher Pfaffenwies Riesling	11,00
2020 Lorcher Bodental-Steinberg Riesling	12,00

den 2020 Lorcher Pfaffenwies Riesling haben wir auch in der halben Flasche (0,375 l) zu 5,75 Euro. \*

Die **Pfaffenwies** ist topographisch sanfter, nicht so steil, und für mich ist das die ideale Lage für den früheren Stil des "Kabinett"-Weines: tänzelnd, fein und elegant, nicht schwer, auch im Alkohol etwas zurückhaltender, aber komplex, mit klarem Lagencharakter, zarte Schieferwürze und schöne Pfirsicharomen. Wer's frisch mag, wird den 2020er lieben, wer aber die ausgereiften Aromen des Rieslings schätzt, wird sich freuen, daß es vom 2015er noch ausreichende Bestände gibt!

Der steil zum Rhein abfallende **Bodental-Steinberg** spielt großes mineralisches Potetial aus. Der Schiefer ist stark mit Quarzit aus dem nahen Taunus vermischt. Bodental-Steinberg-Weine sind extraktreich und haben eine präzise Säure. Die Lage unterscheidet sich geschmacklich deutlich von den anderen in Lorch. Das zu beschreiben fällt schwer, bei der Verkostung zeigt sich diese Terroiraromatik aber deutlich. Der 2020er hat eine feine, reife Säure, die für Spiel, Eleganz und Rasse sorgt. Die Aromen erinnern an Pfirsich und Quitte und auch an Kräuter wie frischen Thymian. Auch wenn der Wein über viele Jahre gut reifen wird, bereitet er doch in der Jugend schon großen Trinkspaß!

# Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

# WEIN-KERN

### Weinhandel



2020 Lorcher Krone Riesling Alte Reben	16,00
2016 Lorcher Krone Riesling Alte Reben	20,00
2014 Lorcher Krone Riesling Alte Reben	20,00
2016 Kapellenberg Riesling Grosses Gewächs	31,00

**Kapellenberg** und **Krone** werden von einem Taleinschnit, dem Bächergrund, getrennt. Beide Lagen bringen kräftige und würzige Weine hervor. Das erklärt sich daraus, daß sich Löss in die Schieferverwitterungen der Böden gemischt hat. Der Kapellenberg hat etwas mehr Feinerdeauflage, die Krone ist etwas steiler.

Die Rieslinge aus der **Lorcher Krone** haben immer eine anmutige Wärme, eine seidige Textur und viel gelbe Frucht, die mehr Richtung Aprikose als Pfirsich geht. Die alten Reben des Gutes fördern die Mineralik der Weine, die aber hinter der opulenten Frucht erst die zweite Geige spielt. Die Säure ist in der Krone immer reif, die Weine saftig und würzig. Der **2020er** ist naturgemäß noch jugendlich-keck, die Säure lebhaft, die Aromen noch mit jungen Akzenten weißer Früchte. Unzweifelhaft hat der Wein in der Jugend seine Reize, cool wird das Ganze aber erst, wenn alle Inhaltsstoffe im Gleichgewicht sind, wenn sich eine gute Flaschenreife eingestellt hat. Wir sind sehr froh, den Beweis mit zwei

## Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de



gereiften Jahrgängen antreten zu können. **2016** gibt sich stoffig, sehr komplex, gelbfruchtig, in sich ruhend. Gemäßigtes, aber schönes Sommerwetter, das bis in den Herbst anhielt, führte die Trauben zu schöner Reife. Der **2014er** aus dem kühleren Jahr mit dem langen goldenen Herbst ist lebhafter, dennoch ganz im Gleichgewicht, mit lebendiger Art und elegantem Schliff. Selten, daß es so ist, aber: Sie haben die Wahl!

Das **Grosse Gewächs** wird im Filetstück des **Kapellenbergs** geerntet. Auf den ersten Blick mag das Terroir der Krone ähnlich erscheinen, aber die Topographie und das Kleinklima sind unterschiedlich. Die nächtliche Kühle vom nahen Wald macht sich in den Kapellenberg-Weinen mit einer prononcierteren Säure und Frische bemerkbar. Natürlich sind die Säuren reif, denn Reife ist auch im Kapellenberg kein Problem. Die Weine zeigen sich in der Frucht aber mehr weißfleischig als in der Krone - Pfirsich hat die Oberhand -, sie haben mehr Rasse als Wärme. Wir haben Glück, daß es noch von dem hervorragenden **2016er** gibt! Neben Pfirsich und auch Apfel zeigt er schöne Noten von frischen grünen Kräutern, hat viel Kraft, der Eleganz gegenübersteht, er ist bestens strukturiert und hat ein langes, imposantes Finale.

Die bisher beschriebenen Weine sind natürlich **trocken** ausgebaut. Jetzt aber kommen wir zu **Weinen mit Restsüße**. Davon haben wir ja nicht viele im Sortiment. Wir wollen unser Angebot aber etwas erweitern, damit die Liebhaber solcher Weine auch bei uns mehr Auswahl haben.

Wenn wir mal von Beeren- und Trockenbeerenauslesen absehen, sind Mosel und Rheingau prädestinierte Anbaugebiete für Weine mit **feiner Süße**. Die nördlicheren Klimata und die Schieferböden bieten eine gute Basis dafür. Zwar gelingen auch gute Weine dieser Art auf anderen Böden in anderen Gebieten, aber an Rhein und Mosel haben sie eine besondere Tradition. Dem tragen wir mit unseren Neuzugängen Rechnung.

2021 Lorcher Riesling 'Quarzit' feinherb	9,00
2021 Lorcher Riesling Kabinett	9,50
2017 Lorcher Krone Riesling Spätlese	11,50
2017 Lorcher Krone Riesling Auslese 0.375 l	13.00

Der Lorcher Riesling 'Quarzit' feinherb verweist mit dem Zusatz 'Quarzit' darauf, daß die Trauben im Bodental-Steinberg geerntet wurden. Die Süße ist mit 9,9 g/l dezent, eine frische Säure steht gut dagegen und gibt dem Wein viel Spiel und eine schöne Rasse. Die junge Frucht nach weißem Pfirsich spielt mit der Süße, der Wein tänzelt auf der Zunge und animiert zum nächsten Schluck. Im Fond kommen die mineralischen Akzente der quarzithaltigen Lage gut zum Tragen. 'Quarzit' ist ein einladender, lebendiger Wein, der auch gut in den Sommer paßt.

Die Trauben für den Lorcher Riesling Kabinett stammen aus den Lagen, die vom Schiefer dominiert werden. Also vor allem aus Pfaffenwies und Schloßberg. Er hat das klassische Merkmal der lieblichen Kabinett-Weine, er ist nämlich mit nur 8,5 % Alkohol wirklich leicht. Der eleganten, feinen Restsüße steht auch bei diesem Wein eine frische, lebhafte Säure gegenüber, die mit ihrer Rasse die Leichtigkeit unterstreicht. Schiefer, Steinobst wie Aprikose und Reineclaude sowie Zitrus ergeben eine reizvolle Aromenvielfalt, die schon in der Jugend äußerst apart ist.

Aus der **Lorcher Krone**, die ich oben schon beschrieben habe, kommen die **Spätlese** und die **Auslese**, beide aus dem Jahrgang 2017, der mit saftiger Üppigkeit aufwartet. Die Bezeichnungen (Prädikate) geben Auskunft auf die Leseart der gehaltvollen Weine. Späte Lese vollreifer Trauben ist beim ersten Prädikat vorgeschrieben, für eine Auslese werden nur vollreife oder edelfaule Trauben gekeltert, unreife Beeren müssen ausgelesen werden (aha !), das Mostgewicht muß noch höher liegen.

Die **Lorcher Krone Riesling Spätlese** zeigt eine schöne Reife, alle Inhaltsstoffe sind im Gleichgewicht, Säure und Restsüße sind gut balanciert. Apfel und Pfirsich dominieren die Aromen, dazu kommt auch frische Ananas und Grapefruit. Die Spätlese hat eine schöne Länge und ein elegantes Finale.

# Wolfgang Kern

# WEIN-KERN

Weinhandel









Ein voluminöser, opulenter Wein ist die **Lorcher Krone Riesling Auslese**. Die Süße kommt gemäßigt daher, die Säure ist reif und gibt eine gute Struktur. Sehr klassisch für eine Auslese, steckt etwas Botrytis in dem Wein, die für die feine Honignote verantwortlich ist. In der Frucht finden wir vor allem Pfirsich und Passionsfrucht. Der Wein eignet sich ebenso gut zu einer kleinen meditativen Auszeit wie auch zur Leberterrine, für die die Auslese genügend Kraft mitbringt.



#### Weinhandel





Links beleuchtet die Sonne die Lorcher Krone, rechts sehen wir die Terrassen vom Bodental-Steinberg.

PROBIERPAKETE der WOCHE

Wir schnüren für Sie **3 Probierpakete**, die Sie auch kombinieren können, um die Weine zu verkosten, die Sie interessieren. Es sind allesamt **Rieslinge**:

<u>Probierpaket Kanitz 1</u> beinhaltet **6 Flaschen - 6 Orts- und Lagenweine**, darunter 2 gereifte zum Vergleichen, und kostet **68 Euro** :

2020 Lorcher Riesling 'Schiefer'

**2014 Lorcher Riesling** 

**2020 Lorcher Pfaffenwies Riesling** 

**2015 Lorcher Pfaffenwies Riesling** 

**2020 Lorcher Bodental-Steinberg Riesling** 

**2020 Lorcher Krone Riesling Alte Reben** 

Probierpaket Kanitz 2 beinhaltet 3 Flaschen - 2 gereifte Lagenweine und 1 Grosses Gewächs und kostet 71 Euro :

**2014 Lorcher Krone Riesling Alte Reben** 

**2016 Lorcher Krone Riesling Alte Reben** 

2016 Lorcher Kapellenberg Riesling Grosses Gewächs

Probierpaket Kanitz 3 beinhaltet 4 Flaschen - 1 feinherben und 3 restsüße Rieslinge und kostet 43 Euro:

2021 Lorcher Riesling 'Quarzit' feinherb

**2021 Lorcher Riesling Kabinett** 

2017 Lorcher Krone Riesling Spätlese

2021 Lorcher Riesling 'Quarzit' feinherb

Zum Wohle!

Ihr



Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de