

WEIN-KERN

Wein-Brief vom 12. - 18. September 2022

von Wolfgang Kern

Bitte denken Sie daran : unsere neue Adresse lautet jetzt KRANTZSTRASSE 7 - HALLE 16, 52070 AACHEN.

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

der Umzug liegt (gefühlte schon lange) hinter uns und die ersten **Weinproben** im neuen Domizil sind erfolgreich verlaufen. Ein herzliches Dankeschön an alle Besucher und die beteiligten acht Weingüter !

.....: **WEINPROBEN-INFO**

Nach dem "Eröffnungs-Weinproben-Wochenende" haben Tom Mostert und ich beraten, ob und wie wir mit **Weinproben** weitermachen können. Am Ende haben wir beschlossen, zunächst mal **einmal im Monat** jeweils einen Probenblock anzubieten. Gerne können Sie schon die Termine für das restliche **Jahr 2022** notieren :

Donnerstag	13. Oktober	14 - 20 Uhr
Freitag	14. Oktober	14 - 20 Uhr
Donnerstag	10. November	14 - 20 Uhr
Freitag	11. November	14 - 20 Uhr
Donnerstag	08. Dezember	14 - 20 Uhr
Freitag	09. Dezember	14 - 20 Uhr

Angedacht haben wir, daß es an jedem Termin 3 Stände (= Weingüter oder Themen) gibt, und die Freitags-Verkostung muß nicht zwingend den gleichen Inhalt haben wie die am Donnerstag. Wir werden sehen. Die Details und Einladungen lesen Sie später in den Wein-Briefen. Die ersten Winzer haben sich übrigens schon angemeldet !

.....: **KAUF-TIP - WEIN der WOCHE**

Noch holpert der Wein-Brief mit **neuen Weinen** und **Probierpaketen** - so ganz viel Neues ist des Umzugs wegen in der letzten Zeit nicht eingetroffen, und aus dem gleichen Grund mangelt es an Zeit, einen umfangreichen Wein-Brief zu schreiben. Für die nächste Woche scheint aber Besserung in Sicht !

Über einen Wein will ich aber doch berichten, nämlich diesen aus **Bordeaux** :

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 · 52070 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

2012 Château Le Coteau, Margaux 28,50 Euro



Wir haben damals den exzellenten 2015er Château Le Coteau gekauft, den auch unsere Kunden sehr geschätzt haben. Der folgende 2016er war uns zu alkohollastig, und dann haben wir das Weingut aus den Augen verloren. Im Frühsommer hat unser Partner in Bordeaux uns eine gewisse Menge vom **2012er** angeboten. Ein sehr klassisches Jahr, der Wein ist wunderbar ausgewogen und darf mit 13 % als dezent im Alkohol gelten. Auch hat er für ein sehr gutes Gewächs aus **Margaux** einen echt fairen Preis. Ein weiterer Vorteil : **2012 Château Le Coteau ist jetzt trinkreif !**

Gerne haben wir von dem Wein eine gewisse Menge reserviert, geliefert wurde uns allerdings jetzt nur ein Bruchteil der zugesagten Menge, warum auch immer. Damit wir zumindest einigen Bordeaux-Freunden mit dem Wein eine Freude machen können, müssen wir ihn auf **3 Flaschen pro Kunde limitieren**. Wir bitten um Ihr Verständnis. Und logischerweise gilt : Verkauf nur solange der Vorrat reicht:

2012 Château Le Coteau, Margaux 28,50 Euro

In der 2018er Weinliste habe ich über Château Le Coteau geschrieben :

"Le Coteau ist eines der letzten privat bewirtschafteten Weingüter in der prestigeträchtigen Appellation Margaux. *Eric Léglise* ist der Eigentümer des Gutes, das er von seinem Vater erbte. Er bewirtschaftet 12 ha, die auf bestem Terroir stehen, durchsetzt mit vielen Kieselsteinen, die die Garonne im Laufe der Jahrtausende aus dem Massif Central und den Pyrenäen herantransportiert hat. Darauf gedeihen bei Eric diese Rebsorten: 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 8% Cabernet Franc und 2% Petit Verdot. Die Weinberge sind mit genau ausgewählten Kräutern und Gräsern begrünt; viele Arbeiten werden von Hand erledigt, natürlich auch die Lese. Das Lesegut wird entrappt und mit dezentem Druck eingemaischt. Vergoren wird nach Rebsorten und Parzellen getrennt in temperaturgesteuerten Edelstahltanks. Nach der Gärung und Ende der Maischestandzeit werden die Weine gut ein Jahr in Barriques aus französischer Eiche ausgebaut, von denen jährlich etwa ein Drittel erneuert wird. Der dunkle Wein vom Château Le Coteau hat für einen Margaux eine erstaunliche Würze, dazu aber auch eine hintergründige, klassische, feine Eleganz. Trotz aller Kraft ist seine Textur seidig und geschliffen, und dunkle Früchte wie Brombeeren und Cassis dominieren die Aromen."

Herzliche Grüße,
Ihr

Wolfgang Kern.

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 · 52070 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.