

WEIN-KERN

Wein-Brief vom 19. - 25. Dezember 2022

von Wolfgang Kern

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

in unserer **WEINPROBE** in der Vorweihnachtswoche stellen wir Ihnen **Ausgewählte Festtagsweine + Schäumere** vor.

Wir haben von einigen Weingütern, die in der letzten Zeit - also seit "Neubeginn" unserer Weinproben Anfang September - nicht in unseren Verkostungen vertreten waren, ein oder zwei Weine ausgewählt, die die festliche Tafel besonders zieren. Daß sie natürlich auch ohne diese *bella figura* machen, versteht sich von selbst. Wir stellen Ihnen vor :



6 Weißweine aus Deutschland und Österreich, 6 Rotweine aus Italien (die haben wir teilweise noch nie in Verkostungen vorgestellt) und **4 Schäumere** (Crémants und Champagner). Eine Aufstellung samt kurzer Beschreibung finden Sie im Anhang. Wenn Sie die Weine bei Tisch ausprobieren möchten, können Sie eines oder mehrere unserer **Probierpakete** kaufen - siehe unten.

Martin Steinmann und sein **Weingut Schloss Sommerhausen** ist bei Eichelmann zum **Weingut des Jahres** gekürt worden mit dem Zusatz **Beste Sektkollektion** (einige andere Auszeichnungen für seine Schäumere hat er auch eingeholt). Er hat das zum Anlaß genommen, ein **besonderes Angebot für seine Schaumweine** aufzulegen. Das war als Bonbon gedacht für uns, seine Händler, wir möchten Sie aber einbeziehen und geben den Vorteil gerne an Sie weiter ! Das Angebot gilt bis zum **7. Januar 2023**. Lesen Sie unten mehr.

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



Hier reifen die Schloss Sommerhausener Schäumer jahrelang auf Stapeln und Rüttelpulten.

.....: **PROBIERPAKETE der WOCHE**

Falls Sie nicht zu unserer Weinprobe kommen, können Sie von unseren **3 Probierpaketen** profitieren :

Probierpaket 1 - Weiß beinhaltet **6 Flaschen hervorragende Weißweine** aus unserer Verkostung und kostet 104 Euro.

Probierpaket 2 - Rot beinhaltet **6 Flaschen spannende Rotweine** aus unserer Verkostung inklusive **Lagrein Riserva, Barolo und Amarone** und kostet 166 Euro.

Probierpaket 3 - Schäumer beinhaltet **4 Flaschen exzellenten Crémant / Champagner** aus unserer Verkostung und kostet 89 Euro.

Gerne können Sie auch mehrere Probierpakete kombinieren. Die Aufstellung der Weine und auch eine kurze Beschreibung dazu finden Sie ganz unten.

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

WEINPROBEN-INFO

Wir laden Sie herzlich ein zu unserer zusätzlichen **WEINPROBE** in dieser Woche :

Donnerstag, 22. Dezember + Freitag, 23. Dezember, jeweils 14 - 20 Uhr :

Ausgewählte Festtags- + Schaumweine inklusive Champagner, Barolo und Amarone.

Die Weine, die wir in der Verkostung präsentieren, entnehmen Sie bitte unserer Probenliste ganz unten. Auf dieser Liste geben wir Ihnen auch Tips für die passende Marriage am Festtagstisch.



Die Weinproben sind weiterhin kostenlos, eine Anmeldung ist nicht erforderlich. Wir bitten nur darum, auf Abstand zu anderen Personen zu achten.

Infos über alle Weingüter und ihre Weine finden Sie in unserer [Online-Weinliste](#) .

Besonderes ANGEBOT SCHÄUMER Schloss Sommerhausen

Weingut SCHLOSS SOMMERHAUSEN, Sommerhausen / Franken

ist im **Eichelmann-Weinführer** der Titel **Weingut des Jahres für die beste Sektkollektion** verliehen worden. Unsere Kunden kennen und schätzen die hervorragenden Schaumweine von **Martin Steinmann** schon lange. Zuletzt hat Martin sie Ihnen bei uns in der Degustation Ende September vorgestellt. Stolz auf seinen neuen Titel, macht Martin Ihnen **bis zum 7. Januar** dieses Angebot für einige Sorten seiner Schäumer :

12 Flaschen kaufen, aber nur 11 bezahlen - 1 Flasche also gratis !

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

Im "Eichelmann" ist nachzulesen (die Urkunde finden Sie anbei) :

"Fünf Sekte hat Martin Steinmann in diesem Jahr vorgestellt und alle fünf sind hervorragend – unser Weingut des Jahres für die beste Sektkollektion! Der Blanc de Blancs ist eine Cuvée aus Chardonnay, Weißburgunder und Auxerrois und enthält Reserveweine. Er zeigt feine rauchige Noten im Bouquet, ein wenig Brioche, ganz dezent Haselnüsse im Hintergrund, ist füllig, komplex, harmonisch gereift, besitzt feine Frische und Biss im Abgang. Der nicht dosierte 2015er Le Grand Blanc besteht aus Auxerrois und Chardonnay, zeigt feine rauchige Noten, viel Frucht und ein wenig Brioche, auch schöne Frische, ist füllig und harmonisch im Mund, schön gereift und sehr lang.... Aber nicht nur die Sekte sind großartig, auch die Weißweine überzeugen, sie sind schlanker und präziser geworden in den letzten Jahren, wie die Sekte deutlich vom Ausbau auf der Hefe geprägt."

Martin nennt seine Schaumwein-Linie ja augenzwinkernd **"avec pläsier"** und will damit sagen, daß ihr Genuß ungeheuren Spaß macht. Mit dem Preisvorteil gibt's sozusagen eine Flasche Pläsier für "ömme", wie der Aachener sagt, also umsonst.

Für diese Schaumweine gilt die Regel **12 Flaschen kaufen, aber nur 11 bezahlen** (das gilt pro Sorte, eine Sortierung ist in diesem Fall nicht möglich) :

"avec pläsier" Le Grand Petit Brut	16,00
"avec pläsier" Riesling Pur Brut	19,50
"avec pläsier" Blanc de Blancs Brut	19,50
"avec pläsier" Rosé de Saignée Brut	19,50
"avec pläsier" Le Grand Blanc Brut Nature 2015	29,00

"avec pläsier" Le Grand Riesling Brut 2012 und "avec pläsier" Le Grand Rosé Extra Brut 2014 sind leider ausverkauft; Riesling wird es wegen der langen Heferuhe für längere Zeit nicht geben, beim Rosé folgt demnächst der 2017er.

Das Angebot ist gültig bis zum **7. Januar 2023** - solange nehmen wir Ihre Bestellungen an. Wenn Sie von dem Angebot zu den bevorstehenden Feiertagen Gebrauch machen wollen, sprechen Sie uns bitte an, ob wir genügend an Bord haben. Wir können mit den bei uns lagernden Mengen keine sofortige Verfügbarkeit garantieren, möglicherweise müssen wir auf dem Weingut nachordern.

Ich wünsche Ihnen eine schöne Vorweihnachtswoche,
herzliche Grüße,
Ihr



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.

WEINPROBE 22./23. DEZEMBER 2022

- FRANZEN, Bremm / Terrassenmosel**
- 2019 'Der Sommer war sehr groß' Riesling** **12,00**
- 2018 ZEIT Riesling feinherb** **15,90**
- Tip : 'Sommer' ist ein Lieblingswein mit Geschichte von Angelina und Kilian Franzen, eher leicht und fein, er passt sehr gut zur geräucherten und gebratenen Forelle; 'Zeit' hat fast 400 Tage gegoren und dadurch ein unglaubliches Aromenspektrum entwickelt, er schmeckt bestens zum klassischen Kalbsfrikassee (blanquette de veau).*
- SHELTER WINERY, Kenzingen / Baden-Breisgau**
- 2018 Chardonnay** **19,00**
- Tip : Hans-Bert Espe und Silke Wolf suchen immer die Eleganz in ihren Weinen. Auch ihr gehaltvoller Chardonnay ist trotz des Barriqueausbaus fein und elegant, fast zart. Er gefällt zu Seefischen mit cremiger Sauce.*
- HOLZAPFEL, Joching / Wachau**
- 2021 Riesling Federspiel 'Zehenthof'** **15,80**
- Tip : Großes Jahr, feiner Wein. Klare Frucht und schöne Mineralität von den Urgesteinsböden, für einen Riesling dezent in der Säure. Super zum Wiener Schnitzel ! Und wunderbar zu Kräuter-Risotto und Zander auf Sauerkraut.*
- PROIDL, Senftenberg / Kremstal**
- 2020 Pellingau Grüner Veltliner Alte Reben** **19,90**
- Tip : Viel Volumen und Kraft, aber auch eine tolle Struktur über die dichte Mineralität. Das macht ihn zum perfekten Begleiter eines Kalbsbratens mit viel Sahne in der Sauce - schön altmodisch und doch sooo lecker !*
- BIRGIT EICHINGER, Strass / Kamptal**
- 2019 Gaisberg Riesling** **22,00**
- Tip : Birgits monumentaler Riesling aus feinstem Jahrgang vereinigt reife Frucht und große Mineralität. Er begleitet souverän ein ganzes Huhn aus dem Ofen ebenso gut wie einen Steinbutt mit Beurre Blanc.*
- PFITSCHER, Montan / Südtirol**
- 2018 Pinot Nero 'Fuchsleiten'** **19,50**
- 2018 Lagrein Riserva 'Griesfeld'** **27,50**
- Tip : Die Familie Pfitscher setzt auf klare Frucht und Eleganz in ihren Gebirgsweinen. Das gelingt auch bei den Roten perfekt. 'Fuchsleiten' wurde im großen Holzfaß ausgebaut und hat jetzt eine ausgewogene Reife, mit seiner eleganten Art paßt er wunderbar zu einer Rehkeule aus dem Ofen. 'Griesfeld' ist der Top-Lagrein der Familie aus dem Barrique, mit viel Würze und Tiefgang, er schmeckt gut zu Hirsch mit dunkler Sauce und zur Taube.*
- CA' LA BIONDA, Valgatarà / Venetien**
- 2017 Valpolicella Classico Superiore Vigneti Casal Vegri** **18,50**
- 2015 Amarone della Valpolicella Classico** **43,00**
- Tip : Wir lieben die Weine der Familie Castellani, weil es so herrlich klassische Valpolicellas sind. Heute stellen wir Ihnen die gehobenen Versionen vor. Beide Weine reiften in 3.000-Liter-Fässern- Der Lagenwein 'Casal Vegri' mit seinem ruhigen Trinkfluß gefällt zu Perlhuhn, Braten von Lamm und Rind und auch zum Reh. Der mächtige (und exzellente !) Amarone begleitet die Käseplatte und auch einen entspannten Abend vor dem Kamin.*
- CA' VIOLA di GIUSEPPE CAVIOLA, Dogliani / Piemont**
- 2020 Dolcetto d'Alba 'Vilot'** **12,75**
- 2015 Barolo Sottocastello di Novello** **44,80**
- Tip : Auch Guiseppe Caviola benutzt für seine Weine keine Barriques, sondern große Holzfässer, und zählt damit zu den Traditionalisten im Piemont. Finesse und Feinheit sind Kennzeichen seiner Weine. Während der fruchtbetonte, beschwingte Dolcetto sich auch gut zum Salat und natürlich zu Pastagerichten macht, ist der Barolo der klassische Begleiter eines großen Festtags-Bratens.*

WEINPROBE 22./23. DEZEMBER 2022

J. LAURENS, La Digne d'Aval / Limoux

- ◆ **Crémant de Limoux 'La Matte' Blanc de Blancs Brut Nature - non dosé 2018** 17,50
- ◆ **Blanquette de Limoux 'Le Moulin' Brut** 12,80

Tip : in Limoux ist die Menschheit dahinter gekommen, daß es eine zweite Gärung gibt und daher die Bläschen in den Wein kommen : die Wiege des Schaumweins also. Die Blanquette ist hier der Klassiker, aus einem hohen Anteil der klassischen Rebsorte Mauzac plus Chardonnay gekeltert, mit delikaten Noten von Apfel und Aprikose. Apéritif, Vorspeisen, Terrinen und Salate sind seine Spielwiese. Der gehaltvolle 'La Matte' ist nicht dosiert - ein Brut Nature -, sehr trocken, bei seiner Kraft aber dennoch sehr ausgewogen. Der reine Blanc de Blancs aus Chardonnay, Chenin Blanc und Mauzac kann ein ganzes Menü begleiten, Vorspeise, Salat, Geflügel- und Fischgerichte, und sogar Kalb und Lamm ohne zu kräftige Röstaromen (Lammrack zum Beispiel) begleitet er gut.

LA PINTE, Arbois / Jura

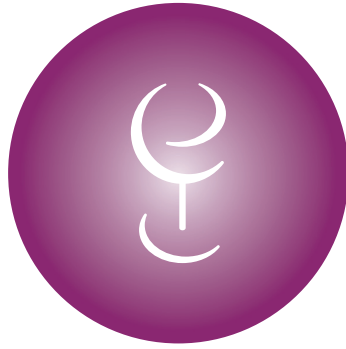
- ◆ **Crémant du Jura Brut** 21,50

Tip : Komponiert aus Chardonnay, hellgepreßtem Pinot Noir und Savagnin, 30 Monate Hefelager : natürlich ein besonders feiner und eleganter Schäumer zum Apéritif, aber Sie können ihn auch zu Samtsuppen, Salaten und feinen Fischgerichten servieren. Ein fitnessreicher Crémant.

DELAMOTTE, Le Mesnil-sur-Oger / Champagne

- ◆ **Champagne DELAMOTTE Brut** 37,80

Tip : Ein Champagner mit klarem Stil : Eleganz und Frucht ! Selbst der Basis-Champagner von Delamotte reift mindestens 30 Monate auf der Hefe. Feinste Chardonnay- und Pinot-Noir-Anteile aus Grand-Cru-Lagen (das erwähnt Delamotte nie - Understatement pur), dazu etwas Meunier. Der Chardonnay trägt die Rasse bei, der Pinot Noir Kraft und Eleganz. Und zu allem eine wunderbar feine, animierende Frucht. Brioche, Apfel, eine Spur Birne und feine Zitrusnoten. Man reicht ihn gerne zum Salat, zu eleganten Suppen, er paßt aber auch zu feinen Zubereitungen von Fisch und hellem Geflügel.



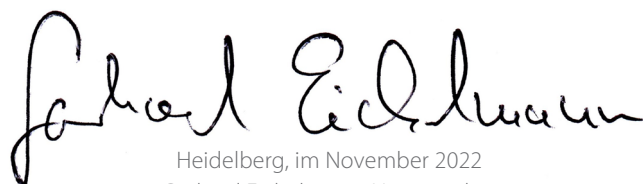
eichelmann
2023

Weingut
des Jahres

Beste Sektkollektion

**Schloss
Sommerhausen**

Sommerhausen | Franken



Heidelberg, im November 2022
Gerhard Eichelmann, Herausgeber