

# WEIN-KERN

Wein-Brief vom 30. Januar - 5. Februar 2023

von Wolfgang Kern

## Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

die Renaissance der Weine aus dem **Beaujolais** hat nach den unglücklichen Zeiten des Beaujolais Primeur längst begonnen. Heute werden dort hochwertige Rotweine aus der Rebsorte **Gamay** gekeltert. Daß wir die Weine aus dem Beaujolais sehr schätzen, zeigt sich daran, daß wir dort mit zwei Domainen arbeiten und kurz davorstehen, eine dritte ins Sortiment aufzunehmen. Von unserer **Domaine Chardigny** sind jetzt neue Jahrgänge eingetroffen. Nicht nur aus den beiden Lagen im gesuchten Cru **Saint-Amour**, sondern auch vom edelstahlgereiften weißen **Bourgogne Chardonnay**.

Auch von **Arndt Köbelin** am **Kaiserstuhl** kamen neue **Jahrgänge**. Vom **Weiß- und Grauburgunder** bieten wir die ersten Abfüllungen vom Jahrgang **2022** an, der holzfaßgereifte **Spätburgunder**-Rotwein ist jetzt Jahrgang **2021**.

Alle Weine, die ich Ihnen heute vorstelle, machen viel Spaß. Für die, die vor dem Kaufen gerne testen, packen wir ein passendes **Probierpaket**.

Infos über die beiden Weingüter und alle ihre Weine finden Sie in unserer Online-Weinliste auf [www.wein-kern.de](http://www.wein-kern.de) auf den Seiten 15 und 36f. (in der gedruckten Weinliste Seiten 14 und 35f.).

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

Für eine Verkostung zu Hause packen wir Ihnen gerne das

### **Probierpaket Neue Jahrgänge Köbelin + Chardigny :**

es beinhaltet **2 Weißweine und 1 Rotwein** von **Arndt Köbelin** und **1 Weißwein und 2 Rotweine** von **Chardigny** und kostet **82,80 Euro**.

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

**Wolfgang Kern**

Krantzstraße 7 - Halle 16 · 52070 Aachen · 0241 - 955 9110 · [wein@wein-kern.de](mailto:wein@wein-kern.de) · [www.wein-kern.de](http://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

..... KAUF-TIP - WEINE der WOCHE .....



## Weingut ARNDT KÖBELIN, Eichstetten / Baden-Kaiserstuhl

2022 Weißer Burgunder	10,00
2022 Grauer Burgunder	10,00
2021 Spätburgunder Holzfaßausbau	11,00

**Familie Köbelin** hat mit dem **Jahrgang 2022** Glück gehabt. Zwar war es übers Jahr heiß und trocken, aber der Lössboden, der bei Eichstetten den Sockel aus Vulkangestein abdeckt, hat den wenigen Regen gespeichert und den Reben zur Verfügung gestellt. Weil nicht alle Trauben gleichzeitig ausgereift sind, war es eine lange Lese, am Ende aber gab es lachende Gesichter. Man war also mit der Ernte zufrieden ! Der Jahrgang bescherte ausgewogene Weine mit gutem Körper, reifen Säuren und präziser und reichhaltiger Frucht.

Der **2022er Weißburgunder** hat eine animierende, frische Frucht nach Birne, reifem Apfel und einen exotischen Akzent, auch hat er einen schönen Schmelz und eine zarte rauchige Note im Finale. Genau wie der Grauburgunder reifte er im Edelstahl, nur ein paar Prozent wurden in gebrauchten Tonneaux ausgebaut, um dem Wein eine gute Struktur zu geben. Im **2022er Grauburgunder** finden wir auch wieder reife Birne, dazu kommt Melone, herzhaftes Ananas, etwas Quitte und ein aparter Kick Haselnuß. Der Wein aus der Paradesorte des Kaiserstuhls ist lebhaft, fast spritzig, und trägt deutlich die Handschrift von Arndt Köbelin.

Dem roten **Spätburgunder** hat der lange "goldene Oktober" im Jahr **2021** gut getan. In der Menge gab es durch einen heftigen Spätfrost empfindliche Verluste, das Jahr war dann kühl und feucht, aber zu Beginn der Traubenreife setzte sonniges Herbstwetter ein, das den Spätburgunder zu guter Reife führte. Er wurde ein Jahr lang weitestgehend im großen Stückfaß ausgebaut, ein Teil auch in schon oft gebrauchten Tonneaux, dann wurde er unfiltriert abgefüllt. Der Wein ist fest strukturiert, hat eine angenehme Saftigkeit und neben reifer Kirsche schmecken wir auch kleine roten Beeren, dazu finden wir frische Kräuter und eine schöne Würze.

## 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



In den Eichstetter Rebterrassen. Von da aus geht der Blick bis zum Schwarzwald.

## Domaine CHARDIGNY, Leynes / Burgund-Mâconnais + Beaujolais

2021 Bourgogne Chardonnay

15,50

2021 Saint-Amour À la Folie

17,80

2021 Saint-Amour Le Clos du Chapitre

18,50

Das Weingut der **Familie Chardigny** liegt dort, wo das Mâconnais ins Beaujolais übergeht (oder umgekehrt). Üblicherweise haben Weinbaugebiete präzise Grenzen, in diesem Falle sind sie aber fließend : im südlichen Mâconnais kann es (roten) Beaujolais, im nördlichen Beaujolais bei Saint-Amour (weißen) Saint-Véran geben. Mehr darüber finden Sie in unserer Weinliste. Heute geht es um die Weine aus dem Jahrgang **2021**. Der brachte dem Burgund einen entsetzlichen Frost, der große Schäden anrichtete. Darauf folgten im feucht-warmen Sommer kaum einzudämmende Pilzkrankheiten, die die Winzer im Herbst zu äußerst penibler Selektion zwangen. Das Ergebnis war eine Mini-Ernte mit entsprechender Knappheit der Weine. Allerdings hat sich die starke Selektion mit hervorragenden Qualitäten ausgezahlt.

Der **2021er Bourgogne Chardonnay**, nahe dem Dorf Leynes im Mâcon auf Kalkmergel gewachsen, profitiert von den geringen Ernteerträgen, denn er ist stoffig und markant. Obwohl er rein im Edelstahl angebaut wurde, ist er dicht und kräftig. Das Geschmacksbild wird von Weinbergspflirsich und Aprikose dominiert, unterlegt von einer Mineralität, die ihn als Kind des Mâconnais ausweist : er schmeckt klar nach seiner Heimat Südburgund.

Für die Beaujolais-Weine, grundsätzlich aus **Gamay** gekeltert, gilt allgemein : viel saftige Frucht, wenig Säure, wenig Tannin. Die beiden **2021er Lagenweine** aus **Saint-Amour** wachsen im Südosten des Dorfes auf Tonschiefer, angetragenen Gebirgsgeröll und sandigen Granitverwitterungen. Beide Lagen haben einen hohen Kieselanteil; sie grenzen aneinander. **Clos du Chapitre** mit kraftvoll-würzigen Weinen liegt auf dem Plateau. Für diesen Wein wird ein Teil der Trauben nicht entrappt, um dem Wein gute Struktur zu geben. Das Lesegut wird drei Tage kaltmazeriert, um Frucht zu extrahieren, und dann klassisch maischevergoren. Danach reift der Wein ein Jahr in Tonneaux, ein kleiner Anteil wird auch im Edelstahl angebaut, um die Frucht noch mehr herauszuarbeiten. **Clos du Chapitre** schmeckt intensiv nach Gamay mit schönen Noten von reifen Kirschen, dann aber auch mit herzhaften Aromen von dunklen Beeren - ein vielschichtiger und nachhaltiger Wein.

**À la Folie** schließt sich nach Süden mit sanftem Gefälle an. Dieser Wein wird nach typischer beaujolaiser Art mittels der Kohlesäuregärung vergoren, der *macération carbonique* \*. Nach der Gärung reift auch er ein Jahr in Holzfässern, und zwar in mehrfach gebrauchten burgundischen *pièces*. **À la Folie** ist ein lebhafterer Typ, er wirkt elegant, auch schlank, ist komplex und doch filigran. Auch bei ihm - und darin ähnelt er dem Clos du Chapitre - finden wir schöne Noten von dunklen Beeren und reifen Kirschen.

**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

Tip : den beiden jungen Rotweinen tut es gut, wenn Sie sie vor dem Genuß eine halbe Stunde dekantieren.

\* *macération carbonique* in Kurzform : die ganzen, unversehrten Trauben - Handlese ist also Voraussetzung - werden in einen geschlossenen Behälter gegeben, der mit Kohlensäure gefüllt ist. Hier setzt durch traubeneigene Enzyme eine intrazelluläre "Gärung" in den Beeren ein. Nach 8 bis 14 Tagen werden die Trauben dann eingemaischt und abgepreßt. Ab da findet die endgültige Gärung durch Hefen statt. Weine, die mit der *maceration carbonique* "vergoren" wurden, enthalten weniger Tannin und viel mehr fruchtige Aromen als klassisch maischevergorene Weine, und die Weine sind schon jung angenehm trinkbar.



In der Nähe vom "Croix des Batailles" wachsen die Reben für Chardignys Chardonnay auf dem Abhang des Bois de Fée. Rechts geht der Blick über die Reben in der Saint-Amour-Lage À la Folie.

.....: **PROBIERPAKET der WOCHE** .....

Für eine Verkostung zu Hause packen wir Ihnen gerne das

### Probierpaket Neue Jahrgänge Köbelin + Chardigny :

es beinhaltet **2 Weißweine und 1 Rotwein** von **Arndt Köbelin** und **1 Weißwein und 2 Rotweine** von **Chardigny** und kostet **82,80 Euro** :

Arndt Köbelin	2022 Weißer Burgunder
Arndt Köbelin	2022 Grauer Burgunder
Arndt Köbelin	2021 Spätburgunder Holzfaßausbau
Chardigny	2021 Bourgogne Chardonnay
Chardigny	2021 Saint-Amour À la Folie
Chardigny	2021 Saint-Amour Le Clos du Chapitre

Zum Wohle,  
Ihr

*Wolfgang Kern.*

PS. : Unsere **Weinproben samt Themen** finden Sie auf [www.wein-kern.de](http://www.wein-kern.de), und auch die älteren **Wein-Briefe** können Sie da nachlesen.

**Wolfgang Kern**

Krantzstraße 7 - Halle 16 · 52070 Aachen · 0241 - 955 9110 · [wein@wein-kern.de](mailto:wein@wein-kern.de) · [www.wein-kern.de](http://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.