

WEIN-KERN

Wein-Brief vom 17. - 23. Juni 2024

Guten Tag alle zusammen !

Mit zwei Infos und einer ungewöhnlichen "Entdeckung" beginne ich heute meinen Wein-Brief :

- Wir locken in dieser Woche den Sommer mit unserer **WEINPROBE** : wir stellen Ihnen eine große Auswahl unserer aktuellen **ROSÉS** vor. Wenn's wettermäßig für Terrasse oder Picknick am Bach nicht reichen sollte, schmecken die natürlich auch super beim Fußballfest mit Freunden vor dem Fernseher.
- Wir packen Ihnen die Rosés auch gerne als **PROBIERPAKET** für die Verkostung zu Hause. Dazu gibt es ein **2. PROBIERPAKET**, in dem finden Sie passend zu den Rosés **LECKEREIEN** fürs provenzalisch angehauchte Picknick oder den Fernsehabend, nämlich **Sardinen, Tapenade, Oliven aus Nyons und Chips** - siehe unten.
- Ich habe in einer bekannten deutschen Weinzeitschrift geschmökert. Selten genug lese ich da Weinbeschreibungen. Dieses Mal habe ich es doch mal getan. O Schreck, was habe ich gefunden ? Mit wenigen Sätzen wurde ein Silvaner beschrieben. Zu lesen war : "... Markante Griffigkeit am Zahnfleisch, ...". Früher reichten zur Weinbeurteilung COS : "Color, Odor, Sapor" (Farbe, Geruch, Geschmack). Kommt da jetzt auch noch Gingiva, das Zahnfleisch, dazu ? Weinsprech wird immer abgedrehter, oder ?

WEINPROBE am Donnerstag, den 20., und Freitag, den 21. Juni, jeweils von 14 bis 20 Uhr :

Rosé, Rosé, Rosé !



Viele Herkünfte, viele Rebsorten, viele verschiedene Geschmäcker. Alle trocken, alle unterschiedlich. Und natürlich wollen alle entdeckt werden ! Diese Weine stellen wir Ihnen in der Weinprobe vor :

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 | 52070 Aachen | 0241 - 955 911 0 | 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

Dütsch, Baden	2022 Rosé (Blafränkisch)	9,00
shelter winery, Baden	2023 Spätburgunder Rosé de Noirs	12,00
Holzapfel, Wachau	2023 PINK Zweigelt Rosé	12,50
Serge Laloue, Sancerre	2023 Côtes de la Charité Rosé Pinot Noir	12,50
Serge Laloue, Sancerre	2023 Sancerre Rosé Pinot Noir	19,90
Clos du Caillou, Rhône	2022 'Le Caillou' Rosé	11,80
Chabrier, Uzès	2023 Duché d'Uzès Rosé	8,50
Château Vessière, Costières de Nîmes	2023 Château Vessière Rosé	9,80
Château Lascaux, Pic Saint Loup	2022 'ECLAT de Garrigue' Rosé	11,80
Château Lascaux, Pic Saint Loup	2023 'Carra' Pic Saint Loup Rosé	11,80
Boudau, Roussillon	2023 'Le Clos' Rosé	10,50
Château Courlat, Bordeaux	2023 Rosé de Château Courlat - Lussac St.-Emilion	14,50

Lesen Sie über alle dieser Weingüter und ihre Weine bitte in unserer [Online-Weinliste](#) nach. Die **Probierliste** der Weinprobe finden Sie unten auf der letzten Seite.

Wie immer sind Sie und Ihre Freunde herzlich eingeladen !

.....: **Die PROBIERPAKETE**

Für eine private Verkostung - vielleicht sogar mit Picknick - packen wir Ihnen gerne **2 PROBIERPAKETE** mit den Weinen unserer Weinprobe und einigen kulinarischen Köstlichkeiten aus unserem Sortiment :

Das **PROBIERPAKET 1 : Rosé** beinhaltet je 1 Flasche der **oben aufgeführten 12 Weine** und kostet **144,50 Euro** :

Das **PROBIERPAKET 2 : Kulinarische Köstlichkeiten** beinhaltet je 1 der **6 aufgeführten Spezialitäten** und kostet **38,95 Euro**. Tip : bestellen Sie es doch zu Ihrem Rosé-Probierpaket dazu und gestalten Sie mit geringem Aufwand einen provenzalischen Abend.

La Compagnie Bretonne	Sardinen in Bio-Olivenöl 115 g	5,50
La Compagnie Bretonne	Sardinen in Bio-Olivenöl + -Zitrone 115 g	5,75
La Compagnie Bretonne	Jahrgangs-Sardinen 2022 in Bio-Olivenöl 115 g	5,95
Les Délices de la Terre du Roure	Olives de Nyons AOP sous vide (vakuumverpackt) 500 g	10,90
Les Délices de la Terre du Roure	Tapenade Noire 90 g	5,90
San Nicasio	Extra Virgin Chips Natur 150 g	4,95

Schon lange importieren wir die köstlichen Fischkonserven von **La Compagnie Bretonne** im bretonischen Finistère. Vor allem Sardinen, Makrelen und Thun. Die Herkunft der Fische ist nachverfolgbar. Heute empfehle ich Ihnen 3 verschiedene **feine Sardinen** : alle in Bio-Olivenöl eingelegt, dazu eine Sorte, die dezent mit Zitrone abgestimmt ist, und **Jahrgangs-Sardinen**. Das sind die spätgefangenen Sardinen, die sich den Sommer über lange gut ernährt haben. Das ist eine Spezialität, die sogar von Sammlern gesucht wird, zumal sie immer in besonders gestalteten Dosen angeboten werden. **Was damit machen ?** Die Sardinen schmecken gut zu einem frischen Salat. Oder auf einer Scheibe Baguette mit einem kleinen Rohkostsalat. Oder - die ganz schnelle Variante - auf einer Scheibe Baguette mit ein paar Tropfen feinsten Olivenöls (siehe unten).

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 | 52070 Aachen | 0241 - 955 911 0 | 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

Noch viel länger importieren wir die Köstlichkeiten rund um's **Olivenöl** von **Les Délices de la Terre du Roure** aus den Bergen bei Nyons. Alle, die die **Oliven aus Nyons** (mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung) von Pierre-Henri Etienne kennen, sagen, sie würden keine schmackhafteren kennen. Schmecken toll zum Aperitif und passen gut zu den Sardinen. Auch die **Tapenade Noire** - aus eben jenen köstlichen Oliven zubereitet - macht wenig Arbeit. Sie schmeckt gut auf getoastetem Baguette, allerdings kann man auch Fleisch und Fisch damit würzen, besonders vom Grill.

Was wären Picknick und Fußballabende ohne **Chips** ! Unsere kommen von **San Nicasio** aus Andalusien. Hauchdünne Scheiben von Agria-Kartoffeln werden in andalusischem nativem Olivenöl bei niedriger Temperatur ausgebacken und mit rosa Salz aus dem Himalaya gewürzt. Viele unserer Kunden lieben sie !



Les Délices Terre du Roure

Huile d'olive de Nyons AOP
Vierge Extra – Première pression à froid 0,75 l

22,50

Gerade jetzt wird viel über **Olivenöl** gesprochen, besonders deshalb, weil **kaltgepresste Olivenöle**, also **die höchsten Qualitäten**, immense Preissprünge machen. Schon lange importieren wir das **Huile d'olive de Nyons Vierge Extra** von **Pierre-Henri Etienne** und seiner Lebensgefährtin **Manon Deville**, die ihre Landwirtschaft in den Bergen bei Nyons auf knapp 600 m Höhe betreiben. Ein aromatisches Öl von allerbesten Qualität ! Seit August 2015 (!!!) war der Preis konstant 21,00 Euro, ab April 2022 dann 21,50 Euro, und heute kostet es 22,50 Euro. Da kann von großen Preissprüngen wahrlich nicht die Rede sein ! Wir sind sehr froh und dankbar, daß das junge Paar uns faire Preise macht, die wir gerne an Sie weitergeben. Das Olivenöl paßt übrigens auch gut zum Picknick : ein paar Tropfen aufs Baguette, ein paar Krümel *Fleur de Sel* drauf, fertig ist der Genuß ! Und wenn Sie von dem Öl haben möchten, nehmen Sie doch einfach eine Flasche zu den Probierpaketen dazu !

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 | 52070 Aachen | 0241 - 955 911 0 | 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

Herzliche Grüße,
Ihr

Wolfgang Kern.

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

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 | 52070 Aachen | 0241 - 955 911 0 | 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

WEINPROBE 20. + 21. JUNI 2024

Weingut Holzapfel Joching / Wachau

- 2023 PINK Rosé 12,50
Zweigelt

Weingut Holger Dütsch, Neuweier / Baden-Ortenau

- 2022 Rosé 9,00
Blafränkisch

shelter winery Kenzingen / Baden-Breisgau

- 2023 Spätburgunder Rosé de Noirs 12,00
Spätburgunder

Domaine Serge Laloue Thauvenay / Loire-Centre - Sancerre

- 2023 Côtes de la Charité Rosé 12,50
Pinot Noir
- 2023 Sancerre Rosé 19,90
Pinot Noir

Domaine Chabrier Bourdic / Rhône - Duché d'Uzès

- 2023 Duché d'Uzès Rosé 8,50
60% Syrah, 40% Grenache

Château Vessière Saint-Gilles / Rhône - Costières de Nîmes

- 2023 Château Vessière Rosé 9,80
60% Syrah, 40% Grenache

Château de Lascaux Vacquières / Languedoc - Pic Saint Loup

- 2022 'Éclat de Garrigue' Rosé 11,80
40% Cinsault, 40% Mourvèdre, 20% Grenache
- 2023 'Carra' Pic Saint Loup Rosé 11,80
30% Syrah, 30% Cinsault, 30% Grenache, 10% Mourvèdre

Domaine le Clos du Caillou Courthézon / Côtes du Rhône + Châteauneuf-du-Pape

- 2022 'Le Caillou' Rosé 11,80
80% Grenache, 20% Cinsault

Domaine Boudau Rivesaltes / Roussillon

- 2023 'Le Clos' Rosé 10,50
70% Grenache, 30% Syrah

Château du Courlat Lussac Saint-Emilion / Bordeaux

- 2023 Rosé de Château Courlat 14,50
Cabernet Franc Vieilles Vignes

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.