

# WEIN-KERN

Wein-Brief vom 11. - 17. November 2024

## Guten Tag alle zusammen !

Das gibt es heute zu berichten :

- Wie auch letztlich, packen wir wieder ein **PROBIERPAKET mit den 6 allerspannendsten Weinen** - in diesem Fall aus der Verkostung vor zwei Wochen. **PROBIERPAKET mit 6 spannenden Chardonnays** heißt es - mit ein paar echte Knaller-Weinen und Raritäten ! Den Inhalt finden Sie weiter unten.
- Für uns untypisch, haben wir dennoch heuer einen **Glühwein** im Sortiment, einen **Winzer-Glühwein** . Wenn unser Freund **Arndt Köbelin** der Hersteller ist, ist nämlich für beste Qualität gesorgt.
- Das **Restaurant Plaisir** in Aachen hat übrigens auch an den **Adventssonntagen + Weihnachten + Silvester** für Sie geöffnet. Details stehen auf [www.plaisiraachen.de](http://www.plaisiraachen.de) bei den Öffnungszeiten (ich finde : ziemlich klein geschrieben).

## .....: Der WINZER-GLÜHWEIN :.....

### Arndt Köbelin, Eichstetten / Baden-Kaiserstuhl



Manch einer würde ja gerne mal einen Glühwein an kaltem Abend genießen, wenn er nur gut wäre. Voilà ! **Arndt Köbelin** hat ihn aus früh geernteten Trauben - viel **Spätburgunder** plus etwas **Weißburgunder** für die Frische - komponiert. So hat der Glühwein nur 11,5 % Alkohol, eben eine schöne Frische und das typisch würzige Aroma. Über die Aroma-Zutaten schweigt Arndt sich natürlich aus. Nur so viel sei verraten : Orangen und Zimt sind mit von der Partie. Und bitte, den Glühwein bloß nicht aufkochen, 60 oder höchstens 70 Grad reichen aus, und das Weihnachtsaroma ist da !

**(2024) Winzer-Glühwein 7,50 Euro**

**Wolfgang Kern**

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

.....: Das PROBIERPAKET .....



Vor zwei Wochen gab es eine richtig tolle Chardonnay-Verkostung bei uns, mit großartigen Weinen von großer Klasse und aus verschiedenen Herkünften. Alle nicht in der echten Alltagspreisklasse, aber es waren ja auch gehobene Weine - und man mußte trotzdem nicht um einen bequemen Teilzahlungsvertrag nachsuchen, weil alle Preise sehr fair waren. Daraus stelle ich Ihnen heute ein Probiertpaket zusammen mit ganz besonderen Weinen. Den anderen Weinen gegenüber ist das nicht ganz fair, denn alle waren klasse, und leicht fällt mir die Auswahl auch nicht. Aber es sollen eben auch nur sechs Weine ins Paket. Und dies sind wohl die Besondersten :

## Borgo STAJNBECH, Belfiore del Pramaggiore / Venetien

### 2022 'Stajnbach Bianco' Chardonnay 18,50 Euro

Ein Wein von kiesigen Lehmböden. Die Trauben wurden voll-, aber nicht überreif geerntet und dann langsam über eine längere Zeit abgepreßt, um Mineralien und Frucht aus den Schalen zu extrahieren. Die Gärung fand in neuen französischen Barriques aus Alliereiche statt, ebenfalls die malolaktische Gärung. Zum Ausbau blieb der Wein noch für kurze Zeit in den Holzfässern, dann reifte er fast ein Jahr im Edelstahl. **Rebecca Valent** findet, daß ein Zuviel des Holzes dem Wein Rasse, Finesse und Eleganz nimmt. Die Frucht zeigt gelben Apfel, dazu etwas Birne, Pfirsich und Limone, im Finale entwickelt sich ganz fein Haselnuß. Eine gelungene, elegante Interpretation, ein mittelgewichtiger Wein mit ganz viel Finesse ! Wir freuen uns, daß unser neues Weingut aus Venetien mit solchen Schätzen auftrumpft !

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

## LOUDIN, Chichée / Burgund-Chablis

**2019 Chablis 1er Cru Vaugiraut 27,50 Euro**

**Nathalie** und **Isabelle Oudin** bauen ihre Weine ausschließlich im Edelstahl aus, Holzfässer lehnen sie ab. Sie wollen die absolute kristalline Klarheit der Frucht. Das ist übrigens traditionell, Holzfässer oder gar Barriques gab es früher in Chablis nicht. Die geernteten Trauben werden ausschließlich mit traubeneigenen Hefen langsam vergoren. Die Weine haben dann lange Zeit, auf der Hefe zu reifen, abgefüllt wird erst nach einem Jahr. Dabei werden sie nur leicht filtriert. Die gesunde Hefe verleiht ihnen Komplexität und Frische. Der Premier Cru Vaugiraut liegt auf der linken Seite des Serein. Aufgrund seines harten, felsigen Bodens aus dem Kimmeridgium zeigt er messerscharfe Rasse und ganz viel Mineralität. Er hat Noten von frischen Blüten, weißen Früchten und einen Hauch Zitrus. Vaugiraut ist ein echter Langstreckenläufer. So ist es ein Glücksfall, daß wir noch von diesem prächtig entwickelten Wein haben - und zum alten, ursprünglichen Preis obendrein !!

## GEBR. MATHIS, Merdingen / Baden-Tuniberg

**2023 Chardonnay 'St. Morand' 30,00 Euro**

Es ist Zufall, aber auf keinen Fall ein unglücklicher ! Mit dem Sankt Morand kommt nämlich der dritte Wein ins Paket, der von Frauenhand vinifiziert wurde. **Sabeth Sedlatschek** ist die Lebensgefährtin von **Severin Stich** und für den Ausbau der Weine zuständig. Sankt Morand stammt aus den besten Parzellen des Gutes (rund um das Sankt-Morand-Denkmal), wird spontan vergoren, gut ein Jahr im kleinen Holzfaß ausgebaut und unfiltriert abgefüllt. Der 2023 wurde erst kürzlich abgefüllt und überrascht, weil er dennoch schon viel zu bieten hat. Er zeigt beim Öffnen sofort eine zugängliche, saftige, gelbfleischige Frucht, Frische, schöne Dichte, das Holz ist sehr gut eingebunden, der Wein überhaupt nicht gestreßt von der Abfüllung. Dennoch ist er jung und hat viel Zukunft. Allerdings ist er der guten Presse wegen stets seeehr knapp. Im Weingut ist er schon lange ausverkauft - aber wir haben noch einen kleinen Vorrat !

## AM SCHLIPF - FAMILIE SCHNEIDER, Weil am Rhein / Baden-Markgräflerland

**2020 Alte Reben Chardonnay 30,00 Euro**

Natürlich ist der Wein nach den Grundsätzen von **Christoph** und **Johannes Schneider** erzeugt : reif, aber nicht überreif geerntet, spontan vergoren, durchgegoren, lange im Holzfaß gereift - in diesem Fall 18 Monate, langes Hefelager, unfiltriert abgefüllt, mit einer Minigabe Schwefel erst bei der Abfüllung versehen. Der Wein entstammt den kalkhaltigen Lagen Weiler Schlipf und Kapf, direkt gegenüber der Burgundischen Pforte. Kalkreiche Sedimente eines Urmeeres sind inzwischen zu Kalksteinfelsen verdichtet. Darauf haben sich in den beiden Lagen schwere Lehm- und Tonmergelböden sedimentiert, bestes Terroir für Chardonnay und Spätburgunder/Pinot Noir. Der Chardonnay aus alten Reben ist reich und üppig, dabei messerscharf und präzise, hier zeigt sich der Wille zur Perfektion - und der Einsatz von feinstem Holz. Der Wein möchte seine Üppigkeit in barocker Manier vorführen, doch das Holz bändigt ihn, ohne ihn einzuzwängen. Das nennt man Finesse! Wunderbare innere Ruhe und Spannung gleichzeitig, große Harmonie, weiße Frucht, ein bißchen Mandel. Ein großer Wein - und das bei nur 12,5 % Alkohol !

*Oft sagen uns Kunden, daß sie vom **Weingut Am Schlipf der Familie Schneider** noch nie gehört haben. Wir wissen sehr gut, daß das Gut in Südbaden fast Kultstatus genießt und im nördlicheren Deutschland nur Insidern ein Begriff ist. Als "Nachweis" dafür, daß der Betrieb dennoch allgemein hohe Anerkennung genießt, springe ich mal über meinen Schatten und veröffentliche einen Text aus einem Weinführer, den mir Christoph geschickt hat, nämlich die sehr hohe Bewertung im "Eichelmann" - siehe letzte Seiten.*

**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

## JEAN CHARTRON, Puligny-Montrachet / Burgund

**2018 Rully 'Montmorin' 18,50 Euro**

Das Weingut ist an der **Côte de Beaune** beheimatet, aber dieser Weinberg liegt an der **Côte Chalonnaise**. In Puligny- und Chassagne-Montrachet pflegt **Jean-Michel Chartron** eine beachtliche Menge hochangesehener Grand-Cru- und Premier-Cru-Weinberge, teilweise im Alleinbesitz des Gutes. Die 3 ha in Rully werden genau so bewirtschaftet wie ihre berühmten Vettern. Und die Weine identisch ausgebaut. Sie vergären in burgundischen *pièces*, in denen sie auch reifen. Neuholz kommt auf dem Gut nur sehr begrenzt zum Einsatz. Die Lage 'Montmorin' liegt auf dem Abhang südöstlich des Dorfes Rully auf kalkhaltigem Lehm, der dem Wein Kraft und Fülle gibt. Er ist jetzt gut entwickelt und zeigt eine feine, saftig-weiche Aprikosenfrucht. Und ist ein Schnäppchen : wir verlangen immer noch den ursprünglichen Preis von damals, jüngere Jahrgänge kosten heute das Doppelte und mehr....

## SAUMAIZE-MICHELIN, Vergisson / Burgund-Mâconnais

**2022 Pouilly-Fuissé 'Pentacrine' 27,80 Euro**

Und natürlich gehört ein Wein aus unserer Lieblingsdomaine in Südburgund dazu ! Der Pouilly-Fuissé 'Pentacrine' wird in verschiedenen Lagen am Roche de Vergisson geerntet und ist nach winzigen sternförmigen Fossilien benannt, die dort vorkommen. Im Volksmund werden sie "Sterne des Heiligen Vincent" genannt. Es sind Überreste eines marinen Korallenriffs aus dem Erdzeitalter Lias. Der Unterboden an den Abhängen des Vergisson-Felsens ist schierer Kalksteinfels, die aufliegende Krume weitestgehend dünn, geborstene Kalkkiesel übersäen die Oberfläche. Dementsprechend zeigen die Weine von **Roger, Christine, Vivien** und **Lisa Saumaize** viel Mineralität, zumal Roger die Weine eher puristisch, nicht mit viel Fett und Schmelz ausbaut. Der Schlüssel ist die Verwendung mehrfach gebrauchter *demis muids*. Auch der 2022er 'Pentacrine' zeigt eine tiefgründige Mineralität, aber auch schöne, elegante Frucht nach reifem Pfirsich und saftigem Apfel. Er gibt sich schon angenehm trinkig, auch wenn ihm etwas Zeit zum Reifen im Keller gut bekommen würde.

**Das PROBIERPAKET CHARDONNAY beinhaltet je 1 Flasche dieser 6 Weine von 6 Weingütern und kostet 152 Euro.**

Über die Weingüter und alle ihre Weine lesen Sie bitte in unserer [Online-Weinliste](#) nach.

Herzliche Grüße,  
Ihr

*Wolfgang Kern.*

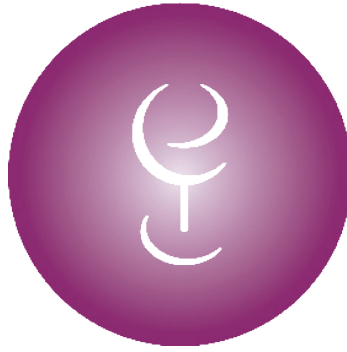
PS. : Unsere **Weinproben samt Themen** finden Sie auf [www.wein-kern.de](http://www.wein-kern.de), und auch die älteren **Wein-Briefe** können Sie da nachlesen.

**Wolfgang Kern**

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



eichelmann  
2025

Weingut am Schlipf  
**Schneider**

Weil am Rhein | Baden

im Eichelmann 2025  
ausgezeichnet als



„Weltklasse-  
Weingut“

Heidelberg, im November 2024  
Gerhard Eichelmann, Herausgeber



## Schneider – am Schlipf



### Kontakt

Lörracher Straße 4  
79576 Weil am Rhein  
Tel. 07621-72817  
www.schneiderweingut.de  
info@schneiderweingut.de

### Besuchszeiten

Weinverkauf:  
Mo. 9-12 Uhr  
Di. geschlossen  
Mi.-Fr. 9-12 + 14:30-18 Uhr  
Sa. 9-14 Uhr  
Weinbar Café Gupi in  
historischem Gärtnerhaus

### Inhaber

Claus Schneider

### Betriebsleiter

Johannes & Christoph  
Schneider

### Kellermeister

Johannes & Christoph  
Schneider

### Rebfläche

16 Hektar

### Produktion

90.000 Flaschen

Ganz im Süden Badens, in Weil am Rhein, befindet sich das Weingut Schneider. Johannes Schneider hatte 1892 den Gutshof unterhalb des Weiler Schlipfs gekauft, wo das Weingut noch heute seinen Sitz hat.

Johannes und Christoph Schneider führen seit 2017 den Betrieb, den ihre Eltern Susanne Hagin-Schneider und Claus Schneider seit den achtziger Jahren vergrößert hatten. Ihre Weinberge liegen vor allem im Weiler Schlipf (mit den Gewannen Kapf und Kilchmen), aber auch in der Ötlinger Sonnhole, in der Haltinger Stiege und im Isteiner Kirchberg. Spätburgunder ist die wichtigste Rebsorte im Betrieb, gefolgt von Gutedel, Weißburgunder, Grauburgunder und Chardonnay.

Johannes und Christoph haben die Umstellung auf biologischen und biodynamischen Weinbau begonnen. 2021 wurde die Weinbar „Café Gupi“ in einem historischen Gärtnerhaus in der Nähe des Weinguts eröffnet. Alle Weine werden vollständig durchgegoren und ohne Restzucker ausgebaut. Die Weißweine bleiben lange auf der Hefe und auch die Rotweine reifen lange in großen Holzfässern oder Barriques. Das Sortiment ist gegliedert in Gutsweine („vom Kalkstein“, mindestens sechzehn Monate auf der Hefe ausgebaut), Ortsweine (aus Weil und ein Gutedel aus Lörrach, mindestens achtzehn Monate auf der Hefe im Holz ausgebaut, die Alte Reben-Weine sind eine Selektion der besten Ortsweine) und Lagenweine (Spätburgunder Schlipf, Kapf, Sonnhohle und Kirchberg, Chardonnay Schlipf, Grauburgunder Kilchmen, Weißburgunder Manyer und Gutedel Haltinger Stiege). Hinzu kommen die Haus Gupi-Weine (Gupi steht für Gutedel und Pinot), die ohne Zugabe von Schwefel abgefüllt werden.

### Kollektion

Johannes und Christoph Schneider lassen ihren Weinen viel Zeit, alle bleiben lange auf der Hefe, so dass wir noch keinen 2023er verkosten konnten, sondern ausschließlich Weine des Jahrgangs 2022. Schon die Kalkstein genannten Gutsweine sind spannend. Der Gutedel ist frisch, herrlich klar, geradlinig und zupackend. Viel Kraft und Druck besitzt der Weißburgunder Kalkstein, Struktur und Grip – ein toller Gutswein. Le Blanc, Ortswein Weil am Rhein aus Chardonnay und Weißburgunder, steckt voller Kraft, Druck und Frische. Weißburgunder gibt es aber noch ein weiteres Mal solo, als Einzellagenwein aus der Gewanne Manyer: Der Wein zeigt gute Konzentration, ganz feine rauchige Noten, etwas gelbe Früchte, ganz dezent Orangen im Hintergrund, ist frisch, stoffig, besitzt gute Struktur und Substanz, Druck und Länge. Und auch Chardonnay gibt es nicht nur in der Ortsweincuvée, sondern auch zwei Mal solo. Der Chardonnay Alte Reben zeigt schöne Frische, ein wenig Reduktion, zurückhaltende Frucht, ist herrlich zupackend und kraftvoll im Mund, besitzt viel Frische, Druck und Grip. Der Lagen-Chardonnay vom Weiler

Schlipf zeigt eine sehr „burgundische“ Prägung im Bouquet, ist intensiv, besitzt viel Frische und Grip, Druck und Nachhall, beide werden noch von ein wenig Flaschenreife profitieren. Haus Gupi - El Fayoum nennt sich ein maischevergorener Gutedel, maximal eine Woche mazeriert, der zurückhaltend sich im Bouquet zeigt, dann enormen Druck im Mund aufbaut, spannend und präzise ist. Haus Gupi - Grisson ist aus Spätburgunder und etwas Grauburgunder bereitet, zeigt feine Schärfe, ein wenig Grapefruit, ist schalenwürzig, zupackend, sehr jugendlich. Sehr hohes Niveau zeigt dann die Linie der insgesamt sieben Spätburgunder, und wie bei den Weißen ist auch hier das Einstiegsniveau enorm hoch, der Gutswein vom Kalkstein ist reintonig und zupackend. Der Ortswein ist deutlich intensiver und offener, der Spätburgunder von alten Reben besitzt gute Struktur und viel Druck. Auch der Wein von der Ötlinger Sonnhohle ist offen und intensiv, zeigt etwas Kirschen, hat Grip. Neu im Programm ist der Spätburgunder vom Isteiner Kirchberg, der viel Intensität, Frische und Frucht im Bouquet zeigt, Kraft und Substanz mit Frische und Grip verbindet. Noch etwas spannender ist dann der Kapp-Spätburgunder, der sehr präzise und druckvoll ist, reife Herzkirschen im Bouquet zeigt, mineralisch und nachhaltig ist. Der Spätburgunder vom Weiler Schlipf ist etwas rauchiger und würziger, deutlicher vom Ausbau im Barrique geprägt, besitzt aber ebenfalls viel Frucht, Substanz und Grip. Eine weiß wie rot faszinierende Kollektion! —



### Weinbewertung

- 86** 2022 Gutedel trocken „vom Kalkstein“ | 10%/11,50€
- 89** 2022 Weißer Burgunder trocken „vom Kalkstein“ | 12%/13,50€
- 90** 2022 „Le Blanc“ Weißwein Weil am Rhein | 12,5%/18,-€
- 94** 2022 Weißer Burgunder Manyer | 12,5%/28,-€ ☺
- 92** 2022 Chardonnay „Alte Reben“ | 12,5%/28,-€
- 92** 2022 Chardonnay Weiler Schlipf | 12,5%/42,-€
- 90** 2022 „Haus Gupi - El Fayoum“ (Gutedel) | 9%/22,-€
- 90** 2022 „Haus Gupi - Grisson“ | 11%/35,-€
- 89** 2022 Spätburgunder „vom Kalkstein“ | 13%/15,-€
- 91** 2022 Spätburgunder Weil am Rhein | 12,5%/22,-€
- 92** 2022 Spätburgunder „Alte Reben“ | 12,5%/30,-€
- 92** 2022 Spätburgunder Sonnhohle | 13%/42,-€
- 92** 2022 Spätburgunder Kirchberg | 13%/42,-€
- 93** 2022 Spätburgunder Kapf | 12,5%/50,-€
- 93** 2022 Spätburgunder Schlipf | 13%/65,-€

### Lagen

Schlipf (Weil am Rhein)  
Kapf (Weil am Rhein)  
Sonnhohle (Ötlingen)  
Kirchberg (Istein)

### Rebsorten

Spätburgunder (50%)  
Weißburgunder (15%)  
Gutedel (15%)  
Grauburgunder (10%)  
Chardonnay (10%)

