

WEIN-KERN

Wein-Brief vom 29. September - 5. Oktober 2025

von Tom Mostert

Hallo zusammen,

beim Blick in unser Regal fiel uns auf, dass wir die Weine von einigen unserer **italienischen Weingüter** schon lange nicht mehr in einer Weinprobe gezeigt haben. Diese Woche stellen wir Ihnen deshalb eine spannende Auswahl von Weiß- und Rotweinen Italiens zusammen und Sie können die verschiedenen Herkünfte von Nord nach Süd, einmal durchs ganze Land, bei uns probieren. Da wir am Freitag ausgiebig die Wiedervereinigung unseres schönen Landes feiern werden und deshalb unser Geschäft geschlossen bleibt, findet die **WEINPROBE schon am Mittwoch und Donnerstag** statt. Um die Italienreise bei Ihnen zu Hause zu genießen, packen und liefern wir gerne ein entsprechendes **PROBIERPAKET**. Darüber lesen Sie wie immer am Schluss unseres Wein-Briefs.



WEINPROBE der Woche:

Mittwoch, den 1., und Donnerstag, den 2. Oktober, jeweils von 14 bis 19 Uhr:

Italien von Nord bis Süd.

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

Wir starten unsere Reise in **Venetien**, genauer gesagt östlich von Verona auf den Hügeln des **Soave Classico**. Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen hat Soave im Jahr 2018 als GIAHS (Global Important Agricultural Heritage Systems) anerkannt. Seine Besonderheiten, darunter die veronesische Pergola-Erziehung, die Trockenmauern und Terrassen und die Zusammenarbeit der Winzer zum Schutz der Kulturlandschaft in den Weinbergen werden so als **Weltkulturerbe** geschützt.

Gino und Paola Magnabosco und ihre drei Kinder führen hier zusammen den Familienbetrieb Azienda Agricola **Montetondo**. Bei einem Besitz von 35 Hektar unter Reben gibt es sicher genug Arbeit für alle.

Im enger gefassten, sehr hügeligen Classico-Gebiet wächst auf stark kalkhaltigem Boden der **Soave Classico**. Durch Schalenkontakt über Nacht erhält der Most sowohl Frucht als auch Mineralstoffe. Nach der Gärung reift der Wein einige Zeit auf der Feinhefe im Edelstahl und ruht nach Füllung im Frühjahr noch zwei weitere Monate in der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt. Wir probieren einen leichten aber kompakten Wein mit einer deutlichen Mineralität und einer animierenden Frucht von weißen Blüten, Weinbergspfirsich, Mandel und etwas Zitrusfrucht. **Slavinus** kommt aus der **Einzellage Foscarin**. Sie gilt als eine der besten, ist steil und hat einen rein **vulkanischen Untergrund**. Die Reben werden in der Pergel erzogen, was zur Lese von Hand zwingt. Geerntet wird erst Ende Oktober bis hinein in den November. Das vollreife Lesegut wird nach der Pressung noch 24 Stunden auf der Schale behalten. Danach gärt der Most im Edelstahlständer an und anschließend in großen alten Eichenfässern weiter. Nach einem Monat in den Fässern reift er im Edelstahl und zuletzt auf der Flasche zu Ende. Der Wein ist komplexer, etwas fülliger als der Classico und zeigt noch mehr Mineralität. In seinen Aromen finden wir exotische Früchte, weißen Pfeffer und einen Hauch Vanille.

MONTETONDO, Soave / Venetien

2023 Soave Classico

9,90

2021 Soave Classico Superiore Foscario 'Slavinus'

16,80

In Dogliani, dem südlichen Tor zur Langhe, keltert **Giuseppe "Beppe" Caviola** ausschließlich Rotweine aus den klassischen piemonteser Rebsorten. Neben Dolcetto und Barbera natürlich auch **Nebbiolo**, die Sorte für die großen Barbaresco und Barolo. Beppe gelang es im Süden des Barolo-Gebiets, in Novello, knapp zwei Hektar Rebland zu ergattern. Auf grauem Mergel und Sandstein mit einem hohen Kreideanteil wachsen hier die Trauben für seinen eleganten Lagen-**Barolo Sottocastello di Novello**. Ertragsreduziertes Lesegut wird schonend von Hand in kleine Kisten geerntet. Der Wein wird nicht etwa in Barriques, sondern **klassisch in großen Fuderfässern** ausgebaut. Nach zwei Jahren darf der Wein noch 12 Monate in der Betoncuve entspannen. Es ist ein sehr feiner Barolo mit weichem Tannin und perfekter Reife. Man schmeckt die üppigen Aromen von Waldbeeren, einen Hauch Balsamisches und dazu etwas Tabak und Schokolade.

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

CA'VIOLA, Langhe + Barolo / Piemont

2015 Barolo Sottocastello di Novello

44,80



Links in der Pergel erzogene Garganega-Reben von Montetondo und rechts die steilen Hügel der Langhe. (Fotos Weingüter)

Außerhalb von Castellina in Chianti liegen westlich die **Poderi Castellare di Castellina**. Biegt man in die Einfahrt des Weingutes, passiert man das schmiedeeiserne Tor und folgt einer kleinen, typisch toskanischen Zypressenallee. Der Blick vom alten Gutsgebäude führt genau auf einen imposanten, nach Südosten gerichteten Hohlspiegel voller Rotweinreben. Hier wachsen auch die Trauben für den **Chianti Classico**. Der karge Boden aus kalkhaltigem Mergel, Ton und verwittertem Tonschiefer drainiert gut und die Reben müssen tief wurzeln. Neben Sangiovetto, einer lokalen Variante der Sangiovese, sind mit Canaiolo und Malvasia Nera noch zwei weitere klassische Rebsorten enthalten. Merlot und Cabernet findet man zum Glück keinen. Nach der Traubenannahme wird im Stahltank vergoren. Anschließend wird der Wein in Fuderfässer gefüllt, in denen er ein halbes Jahr lang im kühlen, tief in den Boden getriebenen Keller reift. Es entsteht ein komplexer, gut strukturierter Wein mit einer reifen, animierenden Säure und der Frucht vieler roter Beeren und der Sauerkirsche. Leider gibt's bei uns nur noch ein paar wenige Kisten dieses Jahrgangs.

CASTELLARE, Chianti Classico / Toskana

2021 Chianti Classico Castellare

18,50

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



Die Rückseite des Wohnhauses auf Castellare. Links eine Werkstatt und der Geräteschuppen.

Rosso di Montalcino ist der kleine Bruder des Brunello di Montalcino. Er ist leichter, fruchtbetonter und vor allem preisgünstiger. Das Dorf Montalcino gehört zur Provinz Siena und liegt etwas südlich des Chianti-Classico-Gebiets. Auch hier spielt Sangiovese die Hauptrolle und ist für den Rosso di Montalcino auch vorgeschrieben. Genauer gesagt der Sangiovese-Klon Brunello. In einer Hügellandschaft, von den vulkanischen Aktivitäten des Monte Amiata geprägt, wachsen die Reben der Geschwister **Maria Iris Bertarelli** und **Claudio Tipa**. Der Boden ist hier sehr vielseitig. Im Wechsel findet man uralte Sedimente aus dem Pliozän, Tuff, leuchtend roten Lehm, bröckelnden weißen Biancane, durchzogen von Calanchi, den natürlichen Erosionsrinnen, lange Gräben, die hier und da die Landschaft durchbrechen. Die Weinberge werden biologisch bewirtschaftet, die Erträge sind sehr gering und alle Trauben werden natürlich von Hand geerntet. Kellermeister **Luca Marrone** arbeitet mit hoher Sorgfalt und Zurückhaltung. Der Rosso di Montalcino reift nach der Gärung im Edelstahl zehn Monate in großen Fässern aus slowenischer Eiche. Er ist ein typischer Montalcino, sehr elegant, mit feinem Tannin und reifen Noten kleiner roter Früchte.

SAN GIORGIO, Rosso di Montalcino / Toskana

2017 Rosso di Montalcino 'Ciampoleto'

19,50

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 | 52070 Aachen | 0241 - 955 911 0 | wein@wein-kern.de | www.wein-kern.de

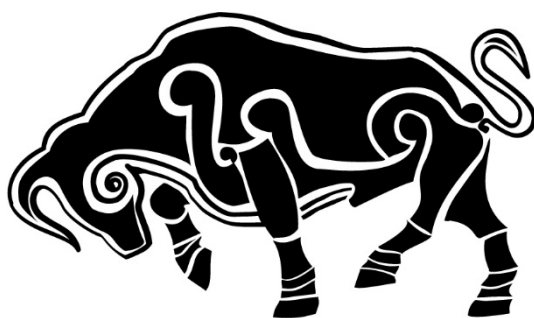
Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN ■ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.

WEIN-KERN

Von der Adriaküste zieht sich die mit Wein, Oliven und Getreide bewirtschaftete Kulturlandschaft bis zu den Ausläufern des schneebedeckten Apennin. Die **Abruzzen**, in Mittelitalien gelegen, sind eine immer noch stark unterschätzte Weinregion. Ihre markanten Hügel erstrecken sich bis auf über 500 Metern über dem Meer. Die stark schwankenden Temperaturen zwischen Tag und Nacht erhalten die Säure in den Beeren und sorgen für frische, lebendige Weine, deren Aromen man ihre mediterrane Herkunft stark anmerkt.

Beim Logo der Azienda Agricola **Giacomo Radica** könnte man fast meinen, deren Getränke verliehen Flügel. Es ist nicht ganz so, aber die Weine der Brüder **Giacomo** und **Rocco Radica** sind wirklich sehr belebend.



Gerade die Linie mit den Stierköpfen auf dem Etikett haben es uns angetan. Es sind leichte, fruchtige Weine, die perfekt als Alltagswein und auch für eine gelungene Party geeignet sind. Die Reben hierfür sind im Pergola-System erzogen und die Trauben werden von Hand geerntet. Im modernen Keller kann das Lesegut zügig und schonend verarbeitet werden, das erhält Frische und Klarheit. Der **Pecorino** wird aus der gleichnamigen, autochthonen Rebsorte gekeltert. Auch wenn sein Name sich genau wie die Käsesorte schreibt, hat er nichts damit zu tun. Ausgebaut wird er im Edelstahl. Er ist saftig, duftet nach mediterran Kräutern und zeigt Melone, Pfirsich, knackige Birne und eine wenig Zitrus. Hauptsorte in den Abruzzen ist der rote **Montepulciano**, der hier auch seine eigene kontrollierte Herkunftsbezeichnung (DOC) bekommen hat. Die Stierkopfvariante von Radica kommt nicht ins Holz, sondern reift ebenfalls imahltank. Die Tannine sind eher zurückhaltend. Die feine Säurestruktur und die herrliche Kirschfrucht animieren zum nächsten Schluck. Wie schon gesagt, der perfekte Rote für Ihre nächste Feier.

RADICA, Terre di Chieti / Abruzzen

2023 Pecorino 'Terre di Chieti'

10,90

2022 Montepulciano d'Abruzzo

10,90

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

An der oberen Stiefelhacke, im Landesinneren, südlich von Bari, führt **Filippo Cassano** seine Cantine **Polvanera**. Auf 300 bis 450 Metern, also sehr hoch für apulische Verhältnisse, wächst neben einigen weißen Sorten und etwas **Aglianico** natürlich vor allem **Primitivo**. Filippo liebt diese Rebsorte und schenkt ihr große Aufmerksamkeit. Ihm ist wichtig, **frische und lebendige Weine** aus Primitivo zu erzeugen. Keine süßen Marmeladen-Weine, sondern tatsächlich elegante und zupackende Rote, in denen man das Feuer des Südens spürt. Um die frische Frucht zu erhalten, baut die im Keller verantwortliche Tochter **Alessia** alle Weine inahltanks aus.

Der **Primitivo Puglia** ist ein leichter, fruchtiger Vertreter seiner Art. Er kommt größtenteils von jungen Reben, und die Erträge sind nur leicht reduziert. Neben einer dezenten Würze findet man Noten von roten Beeren und Sauerkirschen. **'14' Marchesana** ist ein Lagenwein und wächst ganz nah am Weingut. Einige trockene Parzellen werden mit einem aufwendig installierten unterirdischen Bewässerungssystem versorgt. Der Wein ist komplexer und ausdrucksstärker als sein kleiner Bruder und zeigt mehr Würze und eine reifere Frucht. Neben dunklen Kirschen und Zwetschgen dominieren Waldbeeren. Die Reben für **"17" Montevella** werden etwas nördlich des Weinguts in Acquaviva delle Fonti geerntet. Die alten Reben wurden vor über 60 Jahren in der albarello-Erziehung gepflanzt. Eine traditionelle Methode, bei der die Pflanze buschförmig und niedrig über dem Boden wächst. Durch die von der Natur stark reduzierten Erträge dieser alten Reben haben wir einen extraktreichen, kräftigen Wein. Einen echten Kamin-Wein. Würzig mit Piment und schwarzem Tee und dunkelfruchtig mit Waldbeere, Brombeere und reifer Pflaume.

Der **Aglianico** ist reif und würzig, warm und saftig. Er ist total im Gleichgewicht mit gereiftem Tannin, weicher Säure und aparten Noten von schwarzer Johannisbeere, Leder und feuchtem Waldboden. Eine echte Rarität, da in Apulien nur wenige hundert Hektar von dieser Rebsorte gepflanzt sind und ein würdiger Abschluss unserer Italienreise.

Polvanera, Gioia del Colle / Apulien

2019 Aglianico Puglia	11,50
2022 Primitivo Puglia	9,90
2022 Primitivo Gioia del Colle '14' Marchesana	13,50
2020 Primitivo Gioia Del Colle '17' Montevella	26,00

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



Filippo Cassano hat mich auf sein Weingut eingeladen, um mir den Mond Apuliens zu zeigen. Ich bin der Einladung gefolgt, habe seine Gastfreundschaft sehr genossen und eine tolle Zeit in Gioia del Colle gehabt. Auch wenn der Mond nur aus Pappmaché war.

Bitte lesen Sie mehr über die verschiedenen Weingüter in unserer [Online-Weinliste](#) auf den Seiten 76, und 81 - 83.

**Wie immer sind Sie und Ihre Freunde herzlich zur Weinprobe eingeladen.
Die Proben sind weiterhin gratis und eine Anmeldung nicht erforderlich.**

Die **Probierliste** finden Sie wie gewohnt auf der **letzten Seite**.

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

PROBIERPAKET :

Um die Weine bei Ihnen zu Hause in Ruhe probieren zu können, bestellen Sie gerne unser

PROBIERPAKET Italien. Es beinhaltet je 1 Flasche dieser 11 Weine und kostet 190 Euro
(bundesweit versandkostenfreie Lieferung):

Montetondo	2023 Soave Classico
Montetondo	2021 Soave Classico Superiore Foscario 'Slavinus'
Ca'Viola	2015 Barolo Sottocastello di Novello
Castellare	2021 Chianti Classico Castellare
San Giorgio	2017 Rosso di Montalcino 'Ciampoletto'
Radica	2023 Pecorino 'Terre di Chieti'
Radica	2022 Montepulciano d'Abruzzo
Polvanera	2019 Aglianico Puglia
Polvanera	2022 Primitivo Puglia
Polvanera	2022 Primitivo Gioia del Colle '14' Marchesana
Polvanera	2020 Primitivo Gioia Del Colle '17' Montevella

Ich wünsche Ihnen einen guten Start in die Woche!
Beste Grüße aus Halle 16,

TOM MOSTERT

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 1. + 2. OKTOBER 2025

Azienda Agricola **Montetondo** Soave / Venetien

- | | | |
|--------------------------|---|-------|
| ☐ | 2023 Soave Classico | 9,90 |
| ☐ | 2021 Soave Superiore Classico Foscario 'Slavinus' | 16,80 |

Azienda Agricola **Ca' Viola di Giuseppe Caviola** Barolo / Piemont

- | | | |
|---|--------------------------------------|-------|
| ■ | 2015 Barolo Sottocastello di Novello | 44,80 |
|---|--------------------------------------|-------|

Poderi **Castellare di Castellina** Chianti Classico / Toskana

- | | | |
|---|----------------------------------|-------|
| ■ | 2021 Chianti Classico Castellare | 18,50 |
|---|----------------------------------|-------|

Tenuta **San Giorgio** Montalcino / Toskana

- | | | |
|---|--|-------|
| ■ | 2017 Rosso di Montalcino 'Ciampoletto' | 19,50 |
|---|--|-------|

Azienda Agricola **Giacomo Radica** Montepulciano d' Abruzzo / Abruzzen

- | | | |
|--------------------------|------------------------------|-------|
| ☐ | 2023 Pecorino | 10,90 |
| ■ | 2022 Montepulciano d'Abruzzo | 10,90 |

Cantine **Polvanera** Gioia del Colle / Apulien

- | | | |
|---|--|-------|
| ■ | 2019 Aglianico Puglia | 11,50 |
| ■ | 2022 Primitivo Puglia | 9,90 |
| ■ | 2022 Primitivo Gioia del Colle "14" Marchesana | 13,50 |
| ■ | 2022 Primitivo Gioia del Colle "17" Montevella | 26,00 |

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.