

Wein-Brief vom 13. - 19. Oktober 2025

### **Guten Tag alle zusammen!**

Weder das **BEAUJOLAIS** noch das **JURA** verbindet man zwangsläufig mit **BURGUND**. Das erstere ist aber tatsächlich die südliche Hälfte des Weinbaugebietes Burgund, obwohl seine Hauptrebsorte sich von der der nördlicheren Appellationen unterscheidet. 98% der Fläche ist nämlich mit der roten **Gamay** bestockt, aus der naturgemäß **Rotweine** und ein paar wenige Rosés gekeltert werden. Im Norden ist dafür bekanntlich der Pinot Noir zuständig. In nur 2% der Beaujolais-Weinberge steht **Chardonnay**, aus dem in geringem Umfang Weißwein bereitet wird, die restliche Menge wird zur Herstellung von Crémant de Bourgogne (!) gebraucht.

Das Jura ist zwar auch aus dem Saône-Grabenbruch entstanden, wie Burgund. Auch ähneln sich die Böden teilweise stark. Und ja, Burgunder-Domainen investieren in den letzten Jahren gerne im Jura. Und selbst zwei der im Jura gebräuchlichen Rebsorten überschneiden sich. Aber dennoch sind die Weine ganz anders, eigenständig und individuell. Savagnin ist hier eine heimische Rebsorte, der Chardonnay bringt Weine ganz eigener Prägung hervor. Wer unsere Burgunder-Verkostungen in den letzten Wochen verfolgt hat, wird das bestätigen können.

#### **BEAUJOLAIS und JURA**

sind in dieser Woche das Thema unserer <u>WEINPROBE</u>. Wir stellen sechs weiße Jura-Weine von **La Pinte** sowie sechs rote Beaujolais' von **Chardigny, La Madone** und **des Moriers** in die Verkostung. Für eine Weinprobe zu Hause gibt es zwei <u>PROBIERPAKETE</u> - siehe unten.

#### **KULINARISCHE WEINPROBE - Vorankündigung!**

HOLGER DÜTSCH ist Winzer in der badischen Ortenau, genau in Baden-Baden-Neuweier. Am 5. Dezember wird seine Tochter MEIKE DÜTSCH nach Aachen kommen. Sie ist Köchin, hat in Baden-Baden in der Sternegastronomie ihre Ausbildung gemacht und arbeitet heute in der Schweiz. Meike wird am 5. Dezember Gastköchin im RESTAURANT PLAISIR sein und zusammen mit HAMID HEIDARZADEH ein Menü kochen, das von den Weinen ihres Vaters begleitet wird. Und Holger Dütsch wird Ihnen seine Weine im Verlauf der Kulinarischen Weinprobe natürlich persönlich vorstellen. Sie dürfen gespannt sein auf einen kulinarisch und erzählerisch spannenden Abend! Weitere Informationen folgen. Gerne können Sie das Datum in Ihrem Terminkalender aber schon mal vormerken.



### **WEINPROBE** der Woche:

Donnerstag, den 16., und Freitag, den 17. Oktober, jeweils von 14 bis 19 Uhr:

<u>Domaine de LA PINTE aus dem JURA &</u>

Domaines de LA MADONE + CHARDIGNY + des MORIERS aus dem BEAUJOLAIS.

### LA PINTE, Arbois / Jura

2019 Arbois Chardonnay	16.50
2018 Arbois Chardonnay	16,50
2019 Arbois-Pupillin Chardonnay 'Fonteneille'	24,50
2018 Arbois-Pupillin Chardonnay 'Fonteneille'	24,50
n.m. Arbois Cuvée Automne	21,50
2018 Arbois Savagnin 'ouillé'	26.80

Heute bin ich froh, daß ich vor einiger Zeit eine gute Menge von der **biodynamisch** bewirtschafteten Domaine gekauft habe. Deshalb bin ich in der guten Position, vom "Guts-" und Lagen-**Chardonnay** zwei sehr gute, aber grundverschiedene **Jahrgänge** in die Probe zu stellen. So kann man das mal vergleichen. Ein reiner **Savagnin** und eine Cuvée mit gebietstypischen Eigenschaften unter Einbindung ebendieser Rebsorte runden die Verkostung ab.

# Wolfgang Kern

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



Die Domaine de La Pinte inmitten ihrer Weinberge.

#### LA MADONE, Le Perréon / Beaujolais

2022 Beaujolais-Le Perréon	9,90
2022 Beaujolais-Le Perréon 'Fûts de chêne'	13,50

**Bruno Bererd** ist ein ehrgeiziger, aber auch dem Beaujolais sehr verbundener Winzer. Er möchte seinen **Rotweinen** die Struktur der burgundischen Brüder mitgeben, aber auf keinen Fall die wunderbaren Aromen der Gamay-Trauben aufs Spiel setzen. Und das gelingt im sehr gut, wie seine Weine beweisen. Die Preise könnten etwas höher sein, klagt Bruno. Nicht zu Unrecht, seine Weine sind mehr als fair kalkuliert. Den Genießer allerdings freuts.



Über Le Perréon lösen sich an diesem Herbstmorgen die Frühnebel auf.

#### **CHARDIGNY, Leynes / Beaujolais**

2021 Beaujolais-Leynes	14,25
2021 Saint-Amour À la Folie	17,80
2021 Saint-Amour Le Clos du Chapitre	18.50

Die **Chardigny-Brüder** können eine Besonderheit aufweisen. Ihre Domaine liegt im südlichen **Mâconnais**. Da erzeugen sie natürlich weiße Mâcon-Weine. Ihr Beaujolais-Leynes wächst aber auch im Mâconnais. Hä ? Ja, die Grenze ist hier fließend, Beaujolais und Mâconnais gehen ineinander über. Mit der Chardonnay-Traube werden in Saint-Amour Mâcon-Weine erzeugt. Die Chardignys haben dort allerdings nur **Gamay** stehen, in zwei hervorragenden Lagen. Und keltern daraus feinen **Saint-Amour**. Also : ob Beaujolais oder Mâconnais - es kommt immer darauf an, was man daraus macht !

## Wolfgang Kern

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



Herbst im Weinberg À la Folie in Saint-Amour mit Blick auf die Montagne de Beaujolais.

### des MORIERS, Lancié / Beaujolais

2020 Moulin-à-Vent En Brennay

28,80

Den Winzer **François de Nicolay** aus Savigny-lès-Beaune zogs ins **Beaujolais** und zu Weinen aus der **Gamay**. Als sich die Gelegenheit bot, sich im Beaujolais einzukaufen, hat er nicht lange gezögert. Zu seinem neuen Besitz dort gehören spektakuläre Lagen wie in **Moulin-à-Vent**. Die Lagen rund um die Windmühle genießen einen hervorragenden Ruf. Die Weine von François sind fest, kraftvoll und sehr elegant.



Ein Dorf namens Moulin-à Vent gibt es nicht, wohl aber wird die gleichnamige Appellation von einer Windmühle gekrönt.

Bitte lesen Sie mehr über die Weingüter in unserer Online-Weinliste auf den Seiten 32 f. und 41 - 44.

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 im Anhang.



### **PROBIERPAKETE:**

Für diejenigen, die die Weine gerne zu Hause verkosten möchten, gibt es drei PROBIERPAKETE:

#### PROBIERPAKET Jura. Es beinhaltet je 1 Flasche dieser 6 Weine und kostet 129,90 Euro :

La Pinte 2019 Arbois Chardonnay

La Pinte 2018 Arbois Chardonnay

La Pinte 2019 Arbois-Pupillin Chardonnay 'Fonteneille'

La Pinte 2018 Arbois-Pupillin Chardonnay 'Fonteneille'

La Pinte n.m. Arbois Cuvée Automne

La Pinte 2018 Arbois Savagnin 'ouillé'

#### PROBIERPAKET Beaujolais. Es beinhaltet je 1 Flasche dieser 6 Weine und kostet 99,90 Euro:

La Madone 2022 Beaujolais-Le Perréon

La Madone 2022 Beaujolais-Le Perréon 'Fûts de chêne'

Chardigny 2021 Beaujolais-Leynes

Chardigny 2021 Saint-Amour À la Folie

Chardigny 2021 Saint-Amour Le Clos du Chapitre

des Moriers 2020 Moulin-à-Vent En Brennay

<u>PROBIERPAKET Alles.</u> Es beinhaltet je 1 Flasche der 12 Weine aus den Paketen Jura + Beaujolais und kostet 229,80 Euro.

Herzliche Grüße, Ihr

woefgang tern.

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



## WEINPROBE 16. + 17. OKTOBER 2025

## Domaine de La Pinte Arbois / Jura

2019 Arbois Chardonnay	16,50
2018 Arbois Chardonnay	16,50
2019 Arbois-Pupillin Chardonnay Fonteneille	24,50
2018 Arbois-Pupillin Chardonnay Fonteneille	24,50
n.m. Arbois 'Cuvée Automne'	21,50
2018 Arbois Savagnin 'ouillé'	26,80
Domaine de <b>La Madone</b> Le Perréon / Beaujolais	
2022 Beaujolais-Le Perréon 'Tradition'	9,90
2022 Beaujolais-Le Perréon 'Cuvée Fûts de chêne'	13,50
Domaine Chardigny Leynes / Beaujolais	
2021 Beaujolais-Leynes La Croix des Batailles	14,25
2021 Saint-Amour À la Folie	17,80
2021 Saint-Amour Clos du Chapitre	18,50
Domaine des <b>Moriers</b> Lancié / Beaujolais	
2020 Moulin à Vent En Brennay	28,80