

WEIN-KERN

Wolfgang Kern

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

Wein-Brief vom 18. - 24. Mai 2026

Guten Tag alle zusammen !

Wir stellen Ihnen neue Jahrgänge aus **Burgund** und dem **Jura** vor :

WEINPROBE

mit den neuen Jahrgängen von **PAVELOT** im **BURGUND (Côte de Beaune)** und **LA PINTe** im **JURA**.
Bei La Pinte haben wir einige **Weißweine** mit neuem Jahrgang, bei Pavelot verschiedene **Rote**. Die gibt es zu
kosten. Für eine Verkostung zu Hause packen wir gerne ein PROBIERPAKET - siehe unten.

Dann weise ich nochmals hin auf unser

MAYOL-SPEZIAL :

Noch bis zum **Pfingstmontag** können Sie aus dem **gesamten Sortiment** der **Domaine de MAYOL** auswählen
und über uns mitbestellen. Die Weine, die wir nicht im Stammsortiment führen, sind nur in 6er Einheiten be-
stellbar. Alles ist nachzulesen im Wein-Brief der letzten Woche.

Außerdem sende ich Ihnen die **Vorankündigung** für unser Sommerfest :

KULINARISCHES SOMMERFEST

Sonntag, den 26. Juli

12 bis 20 Uhr

Food & Wein

von

Restaurant PLAISIR & WEIN-KERN

Genießen Sie entspannt unser **Kulinarisches Sommerfest** in der charmanten historischen Industrie-Umgebung
vor der Roten Halle 16 von **WEIN-KERN**. In lockerer Atmosphäre begleitet eine Auswahl feiner Weine die un-
terschiedlichen Gerichte vom **RESTAURANT PLAISIR**.

Ort : Krantzstraße 7, auf dem Hof vor der Halle 16, Aachen.

Das Sommerfest findet bei jedem Wetter statt.

Tageskasse 40 Euro inkl. der ersten 10 Verzehrmarken im Wert von je 4 Euro.

Vorverkauf 36 Euro : bestellen Sie Ihr Ticket gerne **ab sofort** bei

Restaurant PLAISIR 0241 8946 4514 - kontakt@plaisiraachen.de

WEIN-KERN 0241 - 955 911 0 - wein@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 der Woche :

Donnerstag, den 21., und Freitag, den 22. Mai, jeweils von 14 bis 19 Uhr :

Domaine de LA PINTE, Arbois / Jura (Bio + Demeter + Biodyvin) +
Domaine PAVELOT, Savigny-lès-Beaune / Burgund-Côte de Beaune (Bio).

Wir möchten Ihnen die **neuen Jahrgänge** der Weine vorstellen, die wir jetzt eingekauft haben. **Burgund** und **Jura** werden gerne in einem Atemzug genannt. Ja, sie sind geologisch zwar aus dem gleichen Grabenbruch der Saône entstanden. Und ja, es gibt Chardonnay und Pinot Noir hüben wie drüben. Aber die Terroirs und Klimata unterscheiden sich doch. Und die Traditionen sowieso ! Dennoch kann man die beiden Gebiete gut in eine Verkostung stellen. Und mit den unterschiedlichen Farben in dieser Woche erst recht !

Lesen Sie über die beiden Weingüter und alle ihre Weine in unserer [Online-Weinliste](#) auf den Seiten 32 f. und 35 f..

Domaine de LA PINTE, Arbois / Jura

2022 Arbois-Pupillin Chardonnay Fonteneille	27,00
2020 Arbois Savagnin 'ouillé'	29,80
2023 Sav'Or - Macération	25,50

Die Domaine de la Pinte steht für sehr traditionelle Weine im Jura. Auch für kraftvolle, aromatisch deutliche Weine mit großem Nachhall. Sie werden überwiegend im Holzfaß ausgebaut. Oft sind das große Fuderfässer mit 5200 Liter Inhalt, manchmal auch burgundische "Barriques", die korrekt *pièces* heißen und 228 Liter Inhalt haben. Die Fässer sind alt, schon viele Jahre im Gebrauch, und nur, wenn mal eines seinen Dienst aufgibt, wird es durch ein neues ersetzt. Ansonsten gilt grundsätzlich : Spontangärung, keine Zusätze, leichte oder keine Filtration und dezente oder keine Schwefelung bei Abfüllung. Und : immenses Reifepotential !

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

Der **Chardonnay** aus der Lage **Fonteneille** im Dörfchen **Pupillin** oberhalb von Arbois reifte eineinhalb Jahre im großen Fuderfaß. Er ist subtil, mineralbetont und elegant. Drei Jahre verbrachte der **Savagnin 'ouillé'** in Holzfässern, und zwar in großen Fudern und kleinen *pièces*. Da diese immer aufgefüllt wurden (ouillé), zeigt der Wein eine unglaubliche Frische. Dazu auch Dichte und Struktur und in der Frucht weiße Blüten, Mandel und Orangenzeste. **Sav'Or** ist ein Weißwein, der wie ein Rotwein vergoren wurde, nämlich auf den Schalen. Er wurde aus **Savagnin** gekeltert und hat durch den langen Schalenkontakt eine goldene Farbe (**Or**). Dadurch hat er eine sehr eigene Textur mit attraktiver Tannin-Struktur - und bitte, genießen Sie ihn nicht unter 14° C !



Die Domaine de La Pinte; im Vordergrund steht ein Teil ihrer Savagnin-Reben auf blauem Mergel.

Domaine PAVELOT, Savigny-lès-Beaune / Burgund-Côte de Beaune

2023 Bourgogne Rouge	22,90
2023 Aloxe-Corton	47,00
2023 Savigny-lès-Beaune 1er Cru Les Lavières	49,50

Hugues Pavelot besitzt sehr gute Weinberge in Savigny-lès-Beaune und Umgebung, wie in Beaune und Aloxe-Corton. Grundsätzlich baut er seine Weine in burgundischer Tradition aus. Aber er arbeitet bei der Maischegärung mit einer eher kurzen Dauer und beim Einsatz der *pièces* mit einem geringen Anteil an Neuholz. Beides dient dem Zweck, eine intensive, klare und schöne Frucht zu erhalten. So kommt die charmante Frucht, die die Weine der Côte de Beaune auszeichnet, besonders gut zur Geltung.

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 Reben für Hugues **Bourgogne Rouge** stehen auf zwei Parzellen am Ausgang des Savigny-Tales und auf einer auf der Höhe der Montagne de Beaune. Der saftige Wein reife ein Jahr in gebrauchten *demi-muids*. Hugues' Rebgrundstück in **Aloxe-Corton** liegt am Fuße des berühmten Corton-Hügels auf Kalkmergel mit hohem Kalksteinanteil. Der Ausbau erfolgte in *pièces*, von denen 20% neu waren. Der Wein aus Aloxe ist immer etwas strukturierter, würziger und dunkelbeeriger als jene aus Savigny. Der **Premier Cru Les Lavières** in **Savigny-lès-Beaune** wächst auf einem kalkreichen, sehr gut drainierenden Boden. Ein kleiner Teil der Ernte wurde zugunsten einer guten Struktur als ganze Traube, also mit Stiel und Stengel, vergoren. Auch dieser Wein wurde in *pièces* mit einem 20%igen Neuholzanteil ausgebaut. Er zeigt sich elegant und mit feiner Frucht nach kleinen roten Beeren.



Blick über das Tal von Savigny-lès-Beaune auf den Premier Cru Les Lavières.

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

Die **Probiervorteil** finden Sie wie gewohnt im **Anhang**.

WEIN-KERN

WEINPROBE 15. + 16. MAI 2026

Domaine de LA PINTE Arbois / Jura

<input type="checkbox"/>	2022 Arbois-Pupillin Chardonnay 'Fonteneille'	27,00
<input type="checkbox"/>	2020 Arbois Savagnin 'ouillé'	29,80
<input type="checkbox"/>	2023 Sav'Or - Macération	25,50

Domaine PAVELOT, Savigny-lès-Beaune / Burgund-Côte de Beaune

■	2021 Luberon 'Classique'	8,50
■	2019 Luberon 'Cuvée Tradition'	13,50
■	2022 Luberon 'Esprit Sauvan'	15,50

Legende: WEISSWEIN BLANC DE NOIRS ■ ROTWEIN ROSÉ * EDELSÜSS ❖ SCHAUMWEIN

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