

WEIN-KERN

Wein-Brief vom 1. - 7. Juni 2026

Hallo zusammen,

in dieser Woche möchten wir eine Weinreise aufwärts der Loire machen. Am längsten Fluss Frankreichs gibt es viele spannende Weingegenden mit ihren unterschiedlichsten Böden, Klimata und Rebsorten. Bestens nachzuvollziehen in unserer aktuellen

WEINPROBE

Von fünf Domänen aus sechs Appellationen von der Mündung bei Nantes, durch die Touraine bei Tours bis hoch nach Centre-Loire.

Eine Reise aufwärts der Loire!

Achtung! Am Donnerstag ist Feiertag und wir verkosten daher am **Freitag den 5., und Samstag den 6. Juni.**

Sie möchten die Weine lieber zu Hause verkosten?

Kein Problem: wir packen gerne ein klasse PROBIERPAKET - siehe unten.

Dann weisen wir Sie nochmals hin auf unser

KULINARISCHES SOMMERFEST

Sonntag, den 26. Juli

12 bis 20 Uhr

Food & Wein

von

Restaurant PLAISIR & WEIN-KERN

Unser **Flyer** ist fertig, Sie finden ihn ganz unten. 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:

Freitag, den 5. Juni, von 14 bis 19 Uhr, und Samstag, den 6. Juni, von 10 bis 14 Uhr:

Eine Reise entlang der Loire

Wir starten im **Muscadet-Gebiet**, das sich südlich von Nantes, vom Atlantik bis Anjou zieht. Unsere Domaine ist hier ganz im Westen in der Appellation **Muscadet Côtes de Grandlieu** zu Hause. Weiter gehts dann in die Region Touraine, um die Stadt Tours gelegen, wo wir gleich drei Weingüter vertreten. Wir zeigen Weine von zwei Domänen aus **Chinon**, **Touraine** und **Touraine-Chenonceaux**. Zuletzt geht es nach **Centre-Loire**, wo wir in **Sancerre** und **Pouilly-Fumé** Halt machen.

Domaine HAUT BOURG Bouaye / Muscadet Côtes de Grandlieu

2023 Muscadet Grandlieu Sur Lie La Desiree

10,90

2016 Muscadet Grandlieu 'Signature'

14,10

Die Weinregion Muscadet hat heute nichts mehr mit der Rebsorte Muscat zu tun und doch hat sie ihren Namen genau daher. Im späten Mittelalter war der Muscat hier die Leitsorte, doch nach einem verheerenden Frost Anfang des 18. Jahrhunderts waren nahezu alle Stöcke erfroren. Man pflanzte eine kälteresistente Rebsorte aus dem Burgund, nämlich **Melon de Bourgogne**. Diese ist bis heute die Rebsorte für die Muscadet-Weine geblieben und wächst hier auf Glimmerschiefer, Granit, Tonschiefer und Sand. Die **Brüder Hervé und Nicolas Choblet** bauen ihre Muscadets in zwei verschiedenen Stilen aus. Einerseits frisch, knackig und jung als **sur lie XXX** und andererseits viele Jahre in unterirdischen Edelstahltanks gereift und dadurch unwahrscheinlich komplex. Der (Lagen-) **Muscadet La Desiree** liegt bis zu seiner Abfüllung im Frühjahr auf der Hefe (sur lie). Mineralisch und relativ neutral in der Frucht ist er der perfekte Begleiter zu Austern und anderen Meeresfrüchten. **Signature** reifte über **7 Jahre unterirdisch auf der Hefe**. Er hat viel Kraft und eignet sich sowohl zu Geflügel als auch zu Muscheln.

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

Château de COULAINÉ Baumont-en-Véron / Chinon

2023 Chinon Blanc 'Les Pieds Rôtis'	18,00
2023 Chinon Blanc Sinople	20,50
2023 Chinon Rouge 'Chateau de Coulaïne'	16,00
2024 Chinon Rouge Les Picasses	27,80

Der Ort Chinon liegt an der Vienne, nicht weit südöstlich ihrer Mündung in die Loire. Die **AOC Chinon** ist eine Unterregion der Touraine. Hier ist bei den Roten ausschließlich **Cabernet Franc** zugelassen. Bei den Weißen ist es der **Chenin Blanc**, der aber flächenmäßig eine deutlich kleinere Rolle spielt. Es gibt drei unterschiedliche Bodentypen. Sand- und Kiesböden, weißer oder gelber Tuffstein und Feuerstein mit Ton und Löß. **Les Pieds Rôtis** und **Sinople** wachsen auf erstere Formation und zeigen dies deutlich in ihrer Mineralik. Beide wurden in Tonneaux von 400 - 500 Litern ausgebaut. Die Reben für **Château de Coulaïne** wachsen auf tonigen Böden und der Wein reifte ganz ohne Holzfasseinfluss in der Betoncuve. **Les Picasses** wächst auf Tuffstein mit vielen Kieselsteinen. Nach einer langen klassischen Maischegärung wurde der Wein in Tonneaux ausgebaut, von denen 10% neu waren, danach bekam er noch ein Jahr Ruhe in der *cuve*.



Das Städtchen Chinon am Ufer der Vienne, im Hintergrund Weinberge.

WEIN-KERN

Domaine des ECHARDIÈRES Pouillé / Tourraine

2025 Touraine Sauvignon	9,50
2025 Touraine-Chenonceaux La Long Bec	13,80
2025 Touraine Rosé	8,50

Touraine Chenonceaux ist eine sehr junge AOC. Sie wurde erst 2011 gegründet und es wird neben Côt und Cabernet Franc für den Rotwein ausschließlich **Sauvignon Blanc** für den Weißen verwendet. Die Reben wachsen nahe des Flüsschens Cher auf hügeligem Gelände mit Kalkstein und *silex*, also Feuerstein im Untergrund. Diesen Mix nennt man hier *perruches*. Die Cuvées aus Chenonceaux sind komplexer und aromareicher als die aus der Appellation Touraine. Um trotzdem lebendige Weine mit frischer Frucht zu bekommen, ist der Ausbau in Edelstahltanks vorgegeben. Der **Touraine Sauvignon** ist leichter und ein idealer Terrassenwein bei heißem Wetter. Wieder bei uns an Bord ist jetzt auch der **Rosé**. Er wird aus gleich fünf klassischen Loirerebsorten gekeltert: Côt (Malbec), Pineau d'Aunis, Cabernet Franc, Gamay und Grolleau. Fruchtig, saftig, unkompliziert. Alle Weine sind aus dem Jahrgang 2025 und gerade erst bei uns angekommen.

Domaine SERGE LALOUÉ Thauvenay / Sancerre

2023 Sancerre	21,00
2023 Sancerre 'Silex'	25,50

Fast 200 Kilometer flussaufwärts befinden wir uns in Centre-Loire mit den sicher bekanntesten Loire-Appellationen **Sancerre** und **Pouilly Fumé**. In beiden ist für Weißwein nur **Sauvignon Blanc** zugelassen. In den Weingärten von **Thauvenay** kommen alle drei Bodentypen, die das Sancerre zu bieten hat, vor. Die weißen Böden, die *terres blanches*, sind lehmig-sandig, aus Kalkmergel entstanden und sehr kieselhaltig. Dann gibt es die Böden, die *les caillottes* heißen und steinig und kalkreich sind. Zuletzt haben wir, ähnlich wie in Chenonceaux, noch den Feuerstein, den man hier *silex* nennt. Die Reben für den **2023 Sancerre** wachsen auf allen drei vorkommenden Gesteinsformationen. So zeigt sich der Wein als typischer Village-Thauvenay, denn er zeigt die typische Mineralität für den Ort. **Sancerre Silex**, ist klar, kommt von den kargen Feuersteinböden. Daher hat der Wein seine Rasse und viel Rückgrat, was ihn zu einem echten Langstreckenläufer macht. Beide Weine sind rein in Stahltanks gereift.

Domaine CAILBOURDIN Maltaverne - Pouilly-sur-Loire / Pouilly-Fumé

2022 Pouilly-Fumé 'Nanogyra'	21,80
2022 Pouilly-Fumé Les Cris	22,80

Nur etwas weiter auf der anderen Flussseite, liegt Pouilly-sur-Loire umgeben von der AOC **Pouilly Fumé**. Eine reine Weißwein-Appellation und, wie schon erwähnt, **Sauvignon Blanc** als einzige Rebsorte zugelassen. Die Böden ähneln denen in Sancerre, heißen hier aber teilweise etwas anders. **Nanogyra** kommt von *marnes kimméridgiennes*, einer stark von Steinen, Ammoniten und kleinen versteinerten Austern durchsetzten Mergelschicht. Die wissenschaftliche Bezeichnung dieser winzigen Austern ist *nanogyra*, wie auch der gehaltvolle, kräftige Wein genannt wird. Die über 90 Jahre alten Reben für **Les Cris** wachsen in der gleichnamigen Lage auf dichtem, hartem, feinporigem Kalkstein der Formation *portlandien*, mit nur geringer Auflage einer lehmigen Krume, aber vielen Kalksteinrümern. Genau wie Nanogyra wird der dichte, mineralische Le Cris im Stahl ausgebaut.

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



Alte Sauvignon-Blanc-Stöcke der Domaine Serge Laloue.

Mehr über alle Weingüter und ihre Weine lesen Sie bitte in unserer [Online-Weinliste](#).

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

Die **Probierliste** gibt's wie gewohnt im **Anhang**.

PROBIERPAKET:

Für alle, die die Weine unserer Weinprobe gerne zu Hause verkosten möchten, gibt es ein **PROBIERPAKET**.
Es beinhaltet je 1 Flasche der oben aufgeführten **13 Weine** und kostet **230 Euro** (versandkostenfrei innerhalb BRD).

Viel Spaß beim Probieren!

Schöne Grüße und bis bald,

Tom Mostert

WEIN-KERN

WEINPROBE 5. + 6. JUNI 2026

LOIRE

Domaine HAUT BOURG Bouaye / Muscadet Côtes de Grandlieu

<input type="checkbox"/>	2023 Muscadet Côtes de Grandlieu Sur Lie La Désirée	10,90
<input type="checkbox"/>	2016 Muscadet Côtes de Grandlieu 'Signature'	14,10

Château de COULAINÉ Baumont-en-Véron / Chinon

<input type="checkbox"/>	2023 Chinon Blanc Les Pieds Rôtis	18,00
<input type="checkbox"/>	2023 Chinon Blanc 'Sinople'	20,50
<input checked="" type="checkbox"/>	2023 Chinon Rouge 'Château de Coulaïne'	16,00
<input checked="" type="checkbox"/>	2022 Chinon Rouge Les Picasses	27,80

Domaine des ECHARDIÈRES Pouillé / Tourraine

<input type="checkbox"/>	2025 Touraine Sauvignon Blanc	9,50
<input type="checkbox"/>	2025 Touraine-Chenonceaux 'La Long Bec' Sauvignon Blanc	13,80
<input checked="" type="checkbox"/>	2025 Touraine Rosé	8,50

Domaine SERGE LALOUÉ Thouvenay / Sancerre

<input type="checkbox"/>	2023 Sancerre	21,00
<input type="checkbox"/>	2023 Sancerre 'Cuvée Silex'	25,50

Domaine CAILBOURDIN Maltaverne - Pouilly-sur-Loire / Pouilly-Fumé

<input type="checkbox"/>	2022 Pouilly-Fumé 'Nanogyra'	21,80
<input type="checkbox"/>	2022 Pouilly-Fumé Les Cris	22,80

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

KULINARISCHES SOMMERFEST

Sonntag, den 26. Juli · 12 bis 20 Uhr

Wein & Food



plaisir
by
Hamid Heidarzadeh



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 unterschiedlichen Gerichte vom **RESTAURANT PLAISIR**.

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

Das Sommerfest findet bei jedem Wetter statt.



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

Vorverkauf 36 €

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