

# WEIN-KERN

Wein-Agentur & Weinhandel

www.Wein-Kern.de

## Spektakuläre Winter- WEINPROBE im Dezember am Donnerstag, 6. Dezember 2007

zwischen 16 und 21 Uhr (letzte Ankunft bitte gegen 20 Uhr):

### Rotweinprobe mit berühmten Domänen!

Sie treffen einen der berühmtesten Winzer Burgunds, **Bruno Clair** und seinen Kellermeister **Emmanuel Lièremont** sowie den in Aachen gut bekannten **Günther Schönberger** mit seinen köstlichen Weinen aus dem Burgenland; die herrlichen Spätburgunder des fränkischen Gutes **Schloss Sommerhausen** kosten Sie mit **Carola Ranft**, und erstmals in Aachen treffen Sie auf **Odin Bauer** und sein badisches **Weingut Zalwander** (mehr darüber auf der Probe und im Januar). Jeder der Winzer hat auch noch „Extras“, zum Beispiel Weißweine und Sekte, im Gepäck, und **Giuseppe Li Vecchi** ist auch heute dabei. **Sie sehen: eine mehr als spannende Probe, die Sie nicht verpassen sollten!**

**Sie und Ihre Mitarbeiter und Freunde sind wie immer herzlich eingeladen!**

**Vorschau:** Achtung, 2. Donnerstag im Januar! **10. Januar 2008** - Weinprobe mit den Weingütern Heyl zu Herrnsheim und Birgit Eichinger

Die Teilnahme an den Weinproben ist gratis, eine Anmeldung nicht erforderlich.

Lieferbedingungen laut aktueller Weinliste!

**Wolfgang Kern**  
Weinhändler

Walkmühlenstraße 16 - 52074 Aachen-Laurensberg  
Telefon 0241 - 955 911 0  
wein@wein-kern.de - www.wein-kern.de

Die Weineempfehlungen eignen sich **hervorragend** zu **festlichen Menüs** und als **besondere Geschenke**. Ihren Präsentversand erledigen wir bis zum 19. Dezember, bis zum 22. Dezember **liefern** wir im Raum Aachen aus!

**WEIN-KERN-Öffnungszeiten  
im Dezember:**  
**Donnerstags + Freitags 15 bis 20 Uhr,**  
**Samstags (und Heilig Abend + Silvester)**  
**10 bis 15 Uhr.**

Freitags und Samstags zu den Öffnungszeiten präsentiert Ihnen **Giuseppe Li Vecchi** italienische Spezialitäten: weihnachtlichen Panettone, Nudeln aus alten Weizensorten, Pastasaucen, Risotto-Reis, Käse, Schinken, Salami und mehr...

Wir wünschen Ihnen eine glückliche Adventszeit!  
Wolfgang Kern & Giuseppe Li Vecchi



Das Hotel Hohenzollern liegt inmitten der Weinberge in schönster Südlage hoch über dem Ahrtal

### DIE REISE ZUM WEIN UND MIT WEIN!

Das **Hotel & Restaurant Hohenzollern** in **Ahrweiler an der Ahr** liegt idyllisch in den Weinbergen - hoch oben am Berg mit einem **atemberaubenden Blick über das Ahr-tal!** Das Motto des Hauses lautet: **„Die ganze Gastlichkeit des Ahr-tals“** - und so handelt hier die Familie Volckermann mitsamt ihren Mitarbeitern. Man ist wohl umsorgter Gast! Das Hotel bietet einen sehr guten Komfort, und die Zimmer haben einen wunderbaren Panoramablick. Auch die meisten Tische im schönen Restaurant mit seiner excellenten Küche bieten diese imposante Aussicht. Und zur Abrundung des Wohlbefindens ist gerade ein neuer Wellness-Bereich fertig geworden, der jetzt entdeckt werden will. Weil ich dieses persönlich geführte und liebenwerte und -würdige Haus so schätze, habe ich mit Torsten Glöde, dem Restaurantleiter (und Schwiegersohn) für Sie ein Arrangement zusammengestellt, daß Ihnen Gelegenheit gibt, im **Februar 2008** dem **Trubel der Karnevalszeit** auf angenehme Weise zu entfliehen: **TOLLE RUHIGE ZEIT AUF HOHENZOLLERN!** Kommen Sie am Fettdonnerstag an die Ahr und bleiben Sie dort bis zum Rosenmontag; genießen Sie beschauliche Wanderungen, Sauna und Ganzkörpermassagen, erstklassige Speisen und gute Weine und die anheimelnde Atmosphäre dieses freundlichen Hotels! Natürlich steht auch ein Besuch beim Weingut J. J. Adeneuer in Ahrweiler einschließlich Weinprobe auf dem

Programm! Besuchen Sie das **Hohenzollern** doch schon einmal im Internet: [www.hotel-hohenzollern.com](http://www.hotel-hohenzollern.com). Für weitere Auskünfte stehen Ihnen Familie Glöde-Volkermann und ich gerne zur Verfügung, und natürlich können Sie Ihren Aufenthalt ab sofort direkt im Hotel buchen (Stichwort „Karneval“):

### Hotel & Restaurant Hohenzollern

Am Silberberg 50  
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Telefon: +49 (0) 26 41-9 73-0

Fax: +49 (0) 26 41-59 97

E-Mail: [info@hotelhohenzollern.com](mailto:info@hotelhohenzollern.com)

### „Tolle ruhige Zeit auf Hohenzollern“

Individuelle Anreise am **Donnerstag, 1. Februar**, Abreise Montag, **5. Februar 2008**.

Zur Begrüßung stehen auf Ihrem Zimmer eine Obstschale und ein prickelnder Willkommensgruß bereit.

Sie übernachten 4 mal im Panoramazimmer und frühstücken vom reichhaltigen Buffet. An drei Abenden servieren wir ein dreigängiges Menü (Getränke exclusive), am Samstagabend servieren wir ein viergängiges Degustationsmenü inklusive korrespondierender Weine, Wasser und Kaffee.

Natürlich nutzen Sie unseren gesamten neuen Wellnessbereich kostenlos, außerdem erleben Sie pro Person eine Ganzkörpermassage (ca. 90 Minuten).

Eine geführte Weinbergswanderung bringt Sie den Reben des Ahr-tals näher, und das Weingut J. J. Adeneuer werden wir zu einer Weinprobe besuchen.

Der Preis beträgt für **zwei Personen** im Doppelzimmer EUR 795,00.

### Hotel & Restaurant Hohenzollern

Am Silberberg 50  
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Telefon: +49 (0) 26 41-9 73-0

Fax: +49 (0) 26 41-59 97

E-Mail: [info@hotelhohenzollern.com](mailto:info@hotelhohenzollern.com)



## KLASSIKER VOM GROSSEN FLUSS

Am Oberlauf des längsten Flusses der Grande Nation wachsen zeitlose **Weißwein-Klassiker** - nicht nur, aber auch für die festliche Tafel! In diesem Abschnitt der **Loire** ist die **Sauvignon-Blanc-Traube** zu Hause, die hier wohl ihre weltweit besten Weine hervorbringt. Rechts des Flusses liegt das Dörfchen **Pouilly-sur-Loire**, wo **Alain Cailbourdin** rassige und geradlinige Weine keltert. Sein

### 2005 Pouilly-Fumé ‚Les Cris‘ € 12,90

Domaine Alain Cailbourdin

wächst auf Portland-Kalk, einem sehr steinigen und harten Boden. Daher hat der Wein seine **Frische, Mineralität und Finesse**. Als Apéritif, zu festlichen Salaten, feinen Fischgerichten und Geflügel mit hellen Saucen ein hervorragender Begleiter!

Auf der anderen Flußseite finden wir Dorf und Appellation **Sancerre**. Neben dem Wein gibt es viel Landwirtschaft, der wir zum Beispiel

herrlichen Ziegenkäse verdanken.

Im Weiler Thauvenay befindet sich das **Château de Thauvenay** mit seinem 17-ha-Weingut. Der

### 2006 Sancerre „Château de Thauvenay“ € 11,95 Château de Thauvenay

von **Graf Georges de Choulot de Chabaud la Tour** ist **saftig und lebendig**. Die Frucht mit Noten von weißen Früchten ist animierend; bei Tisch paßt der Wein herrlich zu Fisch mit cremigen Saucen, auch zu Kalbsbries und hellem Geflügel, und er schmeckt natürlich besonders gut zu Crottin de Chavignol, dem Ziegenkäse aus der Nachbarschaft!

Wenige Kilometer weiter im Westen liegt die Appellation **Menetou-Salon**. Auch hier wachsen auf steinigen Kalkböden aus kleinen Austernschalen Sauvignon-Trauben für die Weißweine. Ihr Kennzeichen sind Eleganz und feine Frucht. Besonders die Weine von **Philippe Gilbert** bestechen durch diese Merkmale, wie der

### 2005 Menetou-Salon Blanc € 11,50

Domaine Philippe Gilbert

beweist. Nicht zu schwer, mit **elegantem reifer Säure, viel Spiel und köstlicher Frucht**, trinkt man ihn gerne zu Salat mit Garnelen oder Kaninchenleber, Lachs in kräftiger Sauce sowie zu gebratenem Huhn oder Truthahn.



## ...DENN DAS GUTE LIEGT SO NAH.....

Ungewöhnlich ist für **deutschen Sekt**, wenn er wie **großer Champagner** bereitet wird. So geschah es dem

### 2004 La Coulée d'Or Brut 13,50 Sektgut Winterling

**Martin Winterling** im pfälzischen Niederkirchen bereitete den Coulée d'Or aus den klassischen Rebsorten der Champagne, nämlich **Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay**. Die Grundweine wurden im Holzfaß ausgebaut, ein Verfahren, daß selbst in der Champagne nur für sehr hochwertige Produkte angewendet wird. So entstand ein Sekt mit viel **Kraft und Nachhall**, aber auch feinsten Mousse und toller Struktur. Mit seinem kräftigen Fruchtgefüge kann er problemlos ein **ganzes Menü begleiten** - ein ganz außergewöhnlicher Sekt!

Außergewöhnlich ist auch die Lage **Brudersberg** in Nierstein, die im Alleinbesitz des **Weingutes Heyl zu Herrnsheim** ist. Mit 1,3 ha ist sie winzig und liegt in einem Taleinschnitt mit reiner Südlage im Steilhang auf roten Tonschieferverwitterungen. Sie ist ausschließlich mit Riesling bestockt. Der Brudersberg zählt mit Sicherheit zu den hervorragendsten Lagen Deutschlands.

### 2006 Niersteiner Brudersberg Riesling ‚Großes Gewächs‘ € 28,00

Weingut Heyl zu Herrnsheim

Das Terroir des Brudersbergs bringt Weine mit fast **südlicher Würze, tiefer Mineralik und großer Rasse** hervor. Sie werden überrascht sein: probieren Sie ihn zu einem **saftigen Lammrücken!** Oder feinem Fisch und eleganten Geflügelgerichten.....

Wenn's zum Lamm aber rot sein soll, könnten Sie zum **Lagrein** vom badischen **Weingut Kalkbödele** greifen. Die Tiroler Rebsorte Lagrein in Deutschland? Ja! Martin Schärli hat sie in einer besonders guten (aber leider kleinen) Parzelle ausgepflanzt, als Liebhaberei sozusagen, als Ergänzung zu seinen Spätburgundern. Jetzt können Sie den ersten Ertrag kosten:

### 2006 Meringer Bühl Lagrein trocken € 13,00 Weingut Kalkbödele

Der Wein geizt nicht mit seinen typischen frischen Fruchtnoten zwischen dunkler Kirsche und Brombeeren, hat ein feines Säurespiel und ist markant. Ich empfehle Ihnen, den Wein auf jeden Fall ein gutes Stündchen zu dekantieren. Und genießen Sie ihn zu Lamm, aber auch zum großen Festtagsbraten vom Rind oder zum Schweinefilet im Speckmantel!



KLASSE AUS DEM HERZEN FRANKREICHS:



## BURGUND

Burgund ist eine gesegnete Landschaft. Ihr Reichtum ist nicht nur der Wein, aber eben auch der Wein! Und die Festtage bieten sich an, wieder einmal ein paar besonders gute Tropfen zu genießen!

In **Chassagne-Montrachet**, im Süden der Côte de Beaune gelegen, werden **großartige Weißweine** geerntet. Sie vereinen **Opulenz und Feinheit, Kraft und Finesse**. Die Weine aus der **Premier-Cru-Lage Les Chevenottes** erinnern in ihrer Aromatik stets an reife Aprikosen. **Bernard Mollard**, Eigentümer der **Domaine Marc Morey**, achtet immer auf eine klare Frucht in seinen Weinen, die im Fond mineralisch unterlegt sind und eine wunderbare Rasse haben. So auch

### 2001 Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chevenottes € 37,50

Domaine Marc Morey

der gerade bei Tisch den unschätzbaren Vorteil genießt, jetzt trinkreif zu sein! Zur festlichen Küche ist solch ein Wein ein Hochgenuß - und als Geschenk eine besonders wertige Gabe!

Zwischen Beaune und dem Corton-Berg wachsen die Reben von **Savigny-lès-Beaune**. **Saftige Weine** mit Kopfnoten von **reifer Kirsche** werden hier geerntet. Die renommierte **Domaine Tollot-Beaut** hat in Savigny in verschiedenen Lagen Besitz. Die heutige Festtagsempfehlung ist ein

### 2004 Savigny-lès-Beaune 1er Cru Les Lavières € 23,90

Domaine Tollot-Beaut

Es ist ein **wunderbar runder roter Burgunder**, der mit seiner **Frische und herrlichen Kirschfrucht** begeistert. Bereits an der Nase offenbart sich die wunderbare Pinot-Noir-Aromatik, die sich am Gaumen fortsetzt: ein **geschliffener und sehr ausgewogener Wein**. Wegen des sanften Tannins und der zarten, reifen Säure eignet der Wein sich excellent zu Gerichten von Wild jeder Art!

**Volnay** ist der Ort, dem die **elegantesten Rotweine Burgunds** nachgesagt werden. Unterhalb der Straße nach Meursault ist der **Premier-Cru-Weinberg Champans** gelegen. Der etwas nährstoffreichere Boden bringt Weine mit **Kraft und guter Struktur** hervor. Die hochangesehene **Domaine Marquis d'Angerville** hat hier Besitz. Der

### 2004 Volnay 1er Cru Champans 46,50

Domaine Marquis d'Angerville

beginnt sich jetzt zu öffnen (Dekantieren ist also angesagt) und zeigt beides: die unendliche **Eleganz der Volnays** und den **Stoff und die Kraft des Champans**. Und vor allem zeigt er die **wunderbare Feingliedrigkeit und großartige Finesse** der Angerville-Weine! In diesem Winter kann man ihn schon mit großem Genuß zu einem herzhaften Rindersteak oder auch einem festlichen Rinderbraten genießen!



## NEUES VON KARL HOLZAPFEL

Nach der excellenten, aber mengenmäßig geringen Ernte werden die neuen Weine von **Karl Holzapfel** in der **Wachau** bereits mit Spannung erwartet. Die Spannung wird noch bis zum nächsten Frühjahr anhalten, denn so lange dauert es noch, bis die Steinfeder und die Federspiele in den Verkauf kommen werden. Und auf die Smaragde müssen wir noch etwas länger warten. Aber Karl hat ein Einsehen und uns den **Vorboten des neuen Jahrgangs** geschickt:

### 2007 PUERILIS € 6,90

Weingut Holzapfel

Der Jungwein ist beliebt, jedes Jahr freuen sich seine Fans schon darauf. Und auch heuer ist die Freude begründet. Nach einem wechselvollen Jahr - Hagel im Mai, Sonnenbrand im Juli, Dauerregen mit Hochwassergefahr im August und während der Ernte immer wieder Schlechtwettereinbrüche - zeigt sich wieder, wer ein guter Winzer ist! Puerilis („der Jugendliche“) ist ein **Weißwein mit wunderbarer Frische und Lebendigkeit**, mit **feiner floraler Frucht und erfrischender, aber zurückhaltender Säure**. Natürlich ist er leicht, im Stile einer Steinfeder, angenehm zu trinken, bekömmlich. Wunderbar reintonig und unkompliziert. So läßt sich Puerilis gut genießen, während man auf's Christkind wartet!



Die Geschichte vom **gefräßigen Riesen Gargantua** stand Pate, als **Karl Holzapfel** „den kleinsten Wachauer Zwerg **Nano** mit der größten Freude am Genuß“ schuf. Karl, im „Zweitberuf“ Schnapsbrenner mit hervorragendem Ruf und Mitglied der elitären österreichischen Brennergemeinschaft **Quinta Essentia**, hat ein wunderbares Schnapspräparat geschaffen nach dem Motto „Klein aber fein“: die kleine Köstlichkeit **NANO**.

Nano ist eine kleine Flasche mit Schnaps. Wahlweise gibt es Nano als Brand von der **Wachauer Marille** und von der **Williams-Birne**. Die Flasche ist mit einer kleinen Zwergenmütze verschlossen. Nach dem Öffnen kann man diese - Sie ahnen es schon - als Trinkbecher benutzen. So können Sie Nano überall genießen!

Nano ist in einer attraktiven Box verpackt, und die Geschichte von Gargantua und Nano liegt bei.

**NANO ist eine feine Wachauer Geschenkeidee und kostet pro Box, Marille oder Williams, € 25,00.**

