

# WEIN-KERN

Wein-Agentur & Weinhandel

lädt Sie herzlich ein:

## WEINPROBE im März

am Donnerstag, 6. März 2008,  
zwischen 16 und 21 Uhr (letzte Ankunft bitte gegen 20 Uhr):

**Adrian Graf Hoensbroech** stellt Ihnen seine Weine vom **Weingut Reichsgraf und Marquis zu Hoensbroech** im nordbadischen **Michelfeld** vor. Hier im Kraichgau ernten die Hoensbroechs saftige, duftige und elegante Weine auf den naturnah bewirtschafteten Lößböden. Der Schwerpunkt liegt auf den **weißen Burgunder-Sorten**, aber zu kosten gibt es auch einen „**Blauen Limberger**“.

Lernen Sie die Weine der **Domaine Saladin** in Saint-Marcel-d'Ardèche kennen, gelegen zwischen **Rhône** und **Ardèche**. Die Saladins haben vor allem **Grenache-** und **Syrah-**Reben in ihren Weinbergen stehen, die teils schon sehr, sehr alt sind. Auf der Domäne arbeitet man biologisch und erzeugt einen Weinstil, der mehr die Eleganz als die Wucht betont. Kosten Sie vom fruchtigen **Alltagsroten** bis zur **Spitze aus alten Reben** und den hochbewerteten, **raren Weißen!**

**Weinprobe am 3. April 2008:**

**Karthäuserhof**, Ruwer und **La Madone**, Beaujolais sowie die Loire-Domänen **A. Cailbourdin** (Pouilly-Fumé) und **Philippe Gilbert** (Menetou-Salon).

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

[www.Wein-Kern.de](http://www.Wein-Kern.de)

Besuchen Sie das Hohenzollern über Ostern zum Frühlingsbeginn!

Bereits für die Karnevalstage hatte die Familie Volckermann-Glöde vom Hotel-Restaurant Hohenzollern ein attraktives Paket geschnürt. Die zahlreichen Gäste waren übrigens alle voll des Lobes über den angenehmen und schönen Aufenthalt! Jetzt machen die Volckermann-Glödes allen Freunden des Hohenzollern ein frühlingshaftes Angebot mit Kultur und Entspannung - genau das Richtige für einen erholsamen Urlaub über Ostern zum Frühlingsanfang!



### Schöne Ostertage auf Hohenzollern mit Entspannung und römischer & italienischer Kultur

Sie reisen **Karfreitag, den 21. März 2008** bei uns an, bleiben bis **Ostermontag, den 24. März** (Verlängerungstage sind selbstverständlich möglich!) und übernachten 3 mal im **großzügigen Panorama-Doppelzimmer**. Morgens starten Sie mit dem reichhaltigen Frühstück vom Buffet in den Tag. Auf dem Zimmer finden Sie ein Osterpräsent. An allen 3 Abenden verwöhnt unsere Küche Sie mit einem **exklusiven 3-Gang-Menü** (die Getränke sind nicht im Preis enthalten).

Am Samstag besuchen wir in der **Kunsthalle Bonn** die Ausstellung: **SIZILIEN. Von Odysseus bis Garibaldi** (Transfer und Eintritt im Gesamtpreis enthalten); am Samstag besteht auch die Möglichkeit, um 22 Uhr die **Osternachtsmette** in der prächtigen Pfarrkirche St. Laurentius in Ahrweiler zu besuchen. An einem Tag erleben wir eine Führung durch die **historischen Ausgrabungen** in der **RÖMERVILLA** gleich unterhalb des Silberbergs in Sichtweite unseres Hauses!

Außerdem enthält unser „Osterei“ pro Person eine Aromaganzkörpermassage oder eine Selection-Gesichtsbehandlung inklusive Handparaffin; verwendet wird ein hochwertiges Pflegeprodukt mit Weinhefe-Extrakten. Unser Wellnessbereich mit Panorama-Sauna, Dampfsauna und Erlebnisdusche steht Ihnen während Ihres Aufenthaltes natürlich kostenlos zur Verfügung!

Der Preis für unser „Osterei“ beträgt **762,00 Euro für 2 Personen** im Doppelzimmer.

**Bitte reservieren Sie Ihren Oster-Aufenthalt direkt im Hotel:**

**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)

# WEIN-KERN

Wein-Agentur & Weinhandel

Mit Sehnsucht und Spannung erwartet: **Blanc de Noir von Adeneuer**

Der **Blanc de Noir** des **Ahrweiler Rotweingutes J. J. Adeneuer** ist ein begehrter Wein, man kann sagen, ein **Renner!** Die Adeneuers kelterten den **hellgepreßten Most** von **Spätburgunder**-Trauben wie Weißwein, denn auf ihrem **Ahr-Weingut** gibt es zwar keine weißen Rebsorten, wohl aber Durst auf Weißwein!

Der **Blanc de Noir** des Jahrgangs 2006 war aufgrund der geringen Erntemenge bald ausgetrunken, die folgende Durststrecke lang - jetzt aber ist der **2007 Spätburgunder Blanc de Noir trocken** abgefüllt und trinkt sich schon angenehm: es ist ein spritziger Vorbote des Frühlings, alkoholleicht, mit feinem floralem Duft, frisch, animierend, mit sehr angenehmer Fruchtsäure und toller Frucht mit Noten von frischen roten Beeren! Der Wein ruft richtig nach knackigem Frühlingsalat - und später nach dem ersten Spargel!

Weil der **2007 Spätburgunder Weißherbst trocken** auch schon abgefüllt ist - übrigens wird bei Adeneuers jetzt in die Burgunder-Flasche gefüllt -, will ich ihn Ihnen nicht vorenthalten: er ist saftig, runder und molliger als sein heller Vetter, ein herzhafter Wein für gesellige Feste!

**2007 Spätburgunder Blanc de Noir trocken** € 8,20

**2007 Spätburgunder Weißherbst trocken** € 7,50

Weingut J. J. Adeneuer, Ahrweiler



**Wolfgang Kern**  
Weinhändler

Walkmühlenstraße 16 - 52074 Aachen-Laurensberg  
**Telefon 0241 - 955 911 0**  
[wein@wein-kern.de](mailto:wein@wein-kern.de) - [www.wein-kern.de](http://www.wein-kern.de)



## 3 Sterne und „coup de cœur“ - die Auszeichnung „Lieblingswein“ für die Domaine du Grand Bourjassot

Die 7,5-ha-**Domaine du Grand Bourjassot** von **Pierre** und **Marie-Claude Varenne** befindet sich in Gigondas, am Fuße der **Dentelles de Montmirail**. Das Städtchen liegt östlich von **Orange**, in Sichtweite von **Châteauneuf-du-Pape**. Der Weinbau ist hier sehr alt, eine eigene Appellation erhielt der **Rotwein von Gigondas** jedoch erst 1971. Die kräftigen, robust gebauten und würzigen Weine sind wohlausgewogen und haben ein feines Aroma mit Noten von Lakritze, Gewürzen und Steinobst. Sie reifen langsam und sind sehr gut lagerfähig.

In Gigondas wächst auch das Flaggschiff der Domäne, der **Gigondas „Cuvée Cécile“**. Außerdem besitzt die Familie Weinberge in Sablet, Séguret und Vacqueras. Der renommierte **„Guide Hachette“** (der leider in Deutschland nicht mehr aufgelegt wird) hat den **2004 Gigondas „Cuvée Cécile“** der Familie Varenne geadelt: er gab ihm die Bestnote 3 Sterne und die zusätzliche Auszeichnung **coup de cœur (= Lieblingswein)** als **Spitzenwein der Appellation!** Der Weinführer beschreibt den Wein so:

*„60jährige Reben sind der Ursprung dieses intensiv granatroten Weines, dessen kräftiges Holz mit Noten von Vanille sich mit den Aromen von schwarzen Früchten vermählt. Am Gaumen rund, ist die Struktur harmonisch, ausgelegt zum Reifen. Die Kraft ist niemals erschlagend, und die Aromen von roten Früchten halten lange an. Ein Gigondas von großer Klasse, der für die nächsten vier, fünf Jahre noch Überraschungen bereit hält.“*

Für diesen Wein werden 80 % Grenache und 20 % Syrah von alten Reben geerntet, die in steilen Lagen auf kalkhaltigem Ton wachsen. Ein Teil des Weins wird in Cuves ausgebaut, eine andere Partie in Eichenfässern, die wiederum teils neu, teils zwei und drei Jahre alt sind.

Marie-Claude empfiehlt den Gigondas zum Wildbret und zu würzigem Käse, und er paßt wunderbar zu Coq au vin - und natürlich zum Osterlamm!

**2004 Gigondas ‚Cuvée Cecile‘ € 14,50**  
Domaine du Grand Bourjassot, Gigondas



Roche de Vergisson



## Auf dem Siegertreppchen: die Domaine Saumaize-Michelin aus dem Mâconnais

Die angesehene Zeitschrift für **burgundische Weine**, die **Bourgogne Aujourd’hui**, erstellt zum Ende eines jeden Jahres eine **„Hitliste: Die Burgunder des Jahres“**. Darin enthalten sind Winzer in Hochform ebenso wie kreative Küchenchefs. Es freut mich besonders, daß die von mir so geschätzte **Domaine Saumaize-Michelin** auf dem Siegertreppchen steht - herzlichen Glückwunsch nach **Vergisson!**

**Roger** und **Christine Saumaize** bewirtschaften 9,5 ha in den Appellationen **Pouilly-Fuissé**, **Saint-Véran** und **Mâcon-Villages**. Hier, im **Mâconnais**, im **Süden Burgunds**, keltern sie wunderbare **Weißweine** mit toller Frische und glasklarer Frucht, vom leichten **‚Fleur‘** bis zum großartigen, komplexen Lagenwein **‚Clos sur la Roche‘!** Die Bourgogne Aujourd’hui schreibt: *„In unseren Augen symbolisieren Roger und Christine Saumaize auf wunderbare Weise diese Aufbruchstimmung des Pouilly-Fuissé, von der wir quasi seit Gründung der Bourgogne Aujourd’hui im Jahre 1994 sprechen. Es sind Leute, die gleichzeitig sehr modern in ihrem Winzerberuf vorgehen - so wird die ganze Domäne auf biodynamische Arbeitsweise umgestellt -, aber ebenso klassisch in der Sorgfalt, die sie aufwenden, um die verschiedenen Terroirs von Pouilly-Fuissé zur Geltung zu bringen, aber auch die von Saint-Véran, die sie bewirtschaften...“*

Dem ist nichts hinzu zu fügen. Doch, ein paar Tips: **‚Fleur‘** ist auf der Frucht ausgebaut, ohne Eichenholzlagerung; **Saint-Véran ‚Les Crèches‘** ist rund und saftig, **‚Vieilles Vignes‘** mehr mineralisch. **Pouilly-Fuissé ‚Classique‘** ist wieder auf der Frucht, **‚Pentacrine‘** stoffig und kraftvoll, und **‚Clos sur la Roche‘**, das Meisterwerk, ist betont mineralisch.

Hier finden Sie bestimmt einen köstlichen Begleiter für Ihr **Ostermenü! Zum Wohle!**

2005 Mâcon-Villages ‚Fleur‘	€ 9,80
2005 Saint-Véran ‚Les Crèches‘	€ 11,60
2005 Saint-Véran ‚Vieilles Vignes‘	€ 13,00
2005 Saint-Véran ‚Vieilles Vignes‘ halbe Flasche	€ 7,00
2004 Pouilly-Fuissé ‚Classique‘	€ 13,50
2004 Pouilly-Fuissé ‚Pentacrine‘	€ 13,90
2004 Pouilly-Fuissé ‚Pentacrine‘ halbe Flasche	€ 7,40
2005 Pouilly-Fuissé ‚Clos sur la Roche‘	€ 18,80
2005 Pouilly-Fuissé ‚Clos sur la Roche‘ halbe Flasche	€ 9,70
Domaine Saumaize-Michelin, Vergisson	



## Apropos Ostermenü - wie wär's mit

## Aloxe-Corton in Bestform?



Weil die schon erwähnte **burgundische Weinzeitschrift Bourgogne Aujourd’hui** ein großes Lob für die **Domaine Tollot-Beaut** in **Choreylès-Beaune** ausspricht, lasse ich diese wieder zu Wort kommen: „Wir stellen die Domäne nicht nochmals vor\*, die zur **Elite der burgundischen Erzeuger** gehört. Sie beweist erneut ihren Platz an **vorderster Stelle mit 3 präsentierten Weinen, davon 3 (im Führer) aufgenommen; davon 2 mit 3 Trauben, und 1 mit 2 Trauben - bitte sehr!**“ \*man muß wissen, daß an dieser Stelle ein Kurzportrait der Domänen

steht - bei **Domaine Tollot-Beaut** in diesem Heft nicht mehr, weil sie schon oft beschrieben wurde!

Nun ist ein köstlicher **roter Aloxe-Corton** aus dem Dorf gleichen Namens, unterhalb des Corton-Hügels gelegen, ein wunderbarer Begleiter für einen **schönen Braten** - da drängt sich gleich der **Osterbraten** auf! Ganz gleich, ob es ein **knoblauchduftender Lammrücken**, ein **klassischer Rinderbraten mit dunkler Sauce** oder eine **kräuterwürzige Schweineschulter** ist, es paßt in jedem Fall sehr gut ein Aloxe!

Im Einkaufsführer bewertet die Bourgogne Aujourd’hui den **2004 Aloxe-Corton** von **Tollot-Beaut** mit **3 Trauben** („sehr guter Wein im Verhältnis seiner Appellation, 16+ bis 18 Punkte“) und beschreibt ihn so: *„Wein mit komplexem Duft, der an schwarze und rote Johannisbeeren und besonders an Holunder erinnert. Schöner Auftakt am Gaumen, dann folgt ein fleischiger und komplexer Geschmack; das Finale ist majestätisch dank der feinen Tannine, die das Ensemble umgeben. Ein kompletter Wein!“*

Die Klasse der Weine von Tollot-Beaut ist kein Wunder, sondern Folge von extrem aufwendiger und sorgfältiger Arbeit in den Weinbergen - für **Ihren perfekten Genuß!**

**2004 Aloxe-Corton € 27,50**  
Domaine Tollot-Beaut, Choreylès-Beaune