

WEIN-KERN

Wein-Agentur & Weinhandel

lädt Sie herzlich ein: WEINPROBE im Juli

am Donnerstag, 3. Juli 2008, zwischen 16 und 21 Uhr (letzte Ankunft bitte gegen 20 Uhr):

Ulrich Franzen präsentiert die aktuellen Terrassenmosel-Weine vom **Weingut Franzen**, die spannenden **Rieslinge** aus den supersteilen Lagen **Bremmer Calmont** und **Neefer Frauenberg** ebenso wie seine **weißen Burgunder** und den hervorragenden **Elbling**.

Es gibt auch eine Neuigkeit aus dem Weingut Franzen: einen völlig durchgegorenen Riesling - kosten Sie selbst!

Außerdem gibt es Weine aus dem **Weinland Italien** zu probieren. Kosten Sie Weine verschiedener Weingüter und Regionen wie **Friaul, Piemont, Toscana, Marken und Sizilien**.

Weinprobe am 7. August 2008: die Weingüter Winkler-Hermaden (Steiermark) und Winterling (Pfalz)

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

www.Wein-Kern.de

Angebote für einen
fröhlichen Sommer!

2006 Muscadet Côtes de Grandlieu Sur Lie ‚Le Pavillon‘

Domaine du Haut Bourg, Bouaye

Muscadet ist der typische **Weisswein für den Sommer**. Seine zarte Säure ist **erfrischend**, aber keinesfalls aufdringlich, und seine **schöne florale Frucht** paßt gut zu sommerlichen Speisen wie knackigen Salaten oder kalten Fischgerichten - übrigens auch perfekt zu Austern! Der Muscadet Côtes de Grandlieu aus der **klimatisch begünstigten Lage ‚Le Pavillon‘** ist dafür ein Musterbeispiel. Nicolas Choblet erzeugt auf seiner Domäne wunderbar reintonig und animierende Weine.

Jetzt zum Sommer-Sonderpreis:
statt 5,80 nur **4,95!**



2005 Beaujolais ‚Les Griottes‘ Domaine du Vissoux, Saint Vérand

Beaujolais' sind **leichte Rotweine**, die man auch **leicht gekühlt** genießen kann. Damit eignen sie sich hervorragend als sommerliche Abendbegleiter, zu gegrillten Köstlichkeiten ebenso wie zum einfachen Käsebrot. Dieser ‚Les Griottes‘ von der **Domaine du Vissoux** stammt aus dem **excellenten Jahrgang 2005** und hat jetzt seine ideale Reife erreicht. Gekeltert aus gesunden reifen Trauben, sanft und langsam vinifiziert, steht er da mit strahlender Sauerkirchfrucht, wie der Name schon sagt (griotte = Sauerkirsche). Die Weine von Vissoux haben einen Trumpf: sie sind immer dezent im Alkohol und besonders bekömmlich - besondere Vorteile für den Sommer!

Jetzt zum Sommer-Sonderpreis:
statt 7,25 nur **5,95!**

Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 (hinter Total und Edeka)

52074 Aachen-Laurensberg

Telefon 0241-955 9110

wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Domaine du Grand Bourjassot: überraschend elegant - Weine von der südlichen Rhône

1992 gründete **Pierre Varenne** mit seiner Frau **Marie-Claude** seine eigene **Domaine du Grand Bourjassot** in **Gigondas**, zehn Kilometer östlich von Orange, der alten Römerstadt an der südlichen Rhône. Einige Jahre vorher hatten sie die Weinberge ihrer Eltern geerbt, Pierre in **Gigondas** und Marie-Claude in **Sablet**. Heute ist auch schon Tochter **Cécile** dabei, und die Domäne umfaßt 7,5 ha Weinberge an den Abhängen der Dentelles de Montmirail, davon 3 ha in Gigondas. **Grenache** und **Syrah** sind die roten Rebsorten in den Weinbergen der Varennes. Der Anteil alter Reben ist hoch, viele Rebstöcke sind älter als **60 Jahre**. Karger Boden und extremes Klima ergeben hier sowieso geringe Menerträge, und die alten Reben sind dann nochmals „geiziger“, dafür bringen sie aber Früchte von besonderer Güte!

Es gibt auf Grand Bourjassot **keine systemischen Spritzmittel**, und zum Düngen wird **Pferdemist** verwendet. Grundsätzlich wird **von Hand geerntet**, in **mehreren Lesedurchgängen** wird nur **reifes und gesundes Traubengut** geborgen. Die Cuvaison der Roten dauert üblicherweise rund 15 Tage; für den Ausbau der Weine stehen vor allem Holz- und Betoncuves zur Verfügung. Glasierte Betonbehälter eignen sich sehr gut wegen ihrer Luftaustauschfähigkeit, ohne daß sie (Holz-)Aroma an den Wein geben. Für besonderes Lesegut gibt es eine kleine Menge Holzfässer aus Allier-Eiche. **Das Merkmal der Domäne sind Weine von besonderer Feinheit und Eleganz!**

Die **Cuvée Rubis** wird **rein aus Grenache** aus zwei Parzellen in Sablet und Séguret gekeltert: ein **angenehm fruchtiger und runder Rotwein** mit ganz dezentem Tannin - und tollem **Wein-Geld-Verhältnis!** Der **rote Sablet** - 65 % Grenache plus Syrah - ist ein **eher leichter** Rhönewein, **elegant und vielschichtig**, mit Aromen von reifen roten Beeren und schöner Frische. Im **Gigondas Cuvée Cécile** sind 80 % Grenache, der Rest Syrah; es ist ein **subtiler, feiner und eleganter** Wein, in der Stilistik sehr burgundisch mit seiner **expressiven Frucht** und **feinen Textur**. Auch der **weiße Sablet** wird aus typischen Rebsorten des Südens gekeltert: Roussanne, Marsanne, Bourboulenc, Viognier und Clairette. Er hat eine wunderbar **seidige Textur** und **fein ausgewogene Frucht**; das Holz ist perfekt eingesetzt und bleibt aromatisch dezent im Hintergrund. Sehr empfehlenswert, aber knapp!



2007 Cuvée Rubis	5,50
2006 Côtes du Rhône Villages SABLET	8,80
2005 Gigondas ‚Cuvée Cécile‘	14,50
2007 Côtes du Rhône Villages SABLET ‚Fûts Neufs‘	12,90

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde,

zum Sommer hin sind die ersten Boten des neuen Wein-Jahrgangs im Haus. Manche haben Sie auf meinen Weinproben schon kennenlernen können, andere sind eher „heimlich“ erschienen. Deshalb stelle ich Ihnen heute einige neue Weine aus Deutschland vor.

Die lange Vegetationsperiode hat dem Jahrgang sehr angenehme reife Säuren beschert, und ein großer Vorteil des Jahrgangs liegt darin, daß der Sommer, der diesmal eher kühl und feucht war, einen Jahrgang mit moderaten Alkoholgehalten ermöglicht hat! Die gute Reife hat dann der „goldene Herbst“ beschert.

Weingut Karthäuserhof, Christoph Tyrell, Eitelsbach / Ruwer

Christoph Tyrell hat einen makellosen **Riesling**-Jahrgang 2007 eingebracht, **wunderbar ausgewogene Weine** mit **eleganter und reifer Frucht**. Der Gutsriesling ist **herzhaft**, der Kabinett **verspielt und elegant**, fast **mächtig** die großartige trockene Auslese. Mein persönlicher Favorit ist die Spätlese mit ihrer **Tiefe** und **sehr direkten Mineralik**. Allerdings trinke ich im Augenblick noch lieber die 2004er! Die Karthäuserhofberger brauchen eben Zeit, und es gibt noch 2004 Gutsriesling trocken und Spätlese trocken.

2007 Eitelsbacher Karthäuserhofberg Riesling trocken	8,20
2007 Eitelsbacher Karthäuserhofberg Riesling Kabinett trocken	10,70
2007 Eitelsbacher Karthäuserhofberg Riesling Spätlese trocken	15,20
2007 Eitelsbacher Karthäuserhofberg Riesling Auslese trocken	19,50

Weingut Koehler-Ruprecht, Bernd Philippi, Kallstadt / Pfalz

Bernd Philippi läßt seine **Rieslinge** ja grundsätzlich **ein Jahr in großen Holzfässern** reifen. Deshalb geht es hier um den Jahrgang **2006**. Den **Saumagen-Rieslingen** sollten Sie unbedingt Ruhe im Keller gönnen, weil 2006 ein **kerniger Jahrgang** ist, der nach **Flaschenreife** verlangt. Es gibt zum sofortigen Verzehr noch ein paar Flaschen Kabinett 2005 und Spätlese 2004 und 2005. Auch der **Weißburgunder Kabinett** läßt sich jetzt schon hervorragend genießen! Bei den traditionellen **Rotweinen** ist der Kabinett aus 2003 **saftig und mollig**, die „neue“ Spätlese aus 2004 hat eine feste Frucht und **tiefe Würze**.

2006 ‚Koehler-Ruprecht‘ Weißer Burgunder Kabinett trocken	5,80
2006 Kallstadter Saumagen Riesling Kabinett trocken	7,80
2006 Kallstadter Saumagen Riesling Spätlese trocken	10,30
2006 Kallstadter Saumagen Riesling Auslese trocken	15,30
2003 ‚Koehler-Ruprecht‘ Spätburgunder Kabinett trocken	6,30
2004 Kallstadter Kronenberg Spätburgunder Spätlese trocken	10,30

Weingut Winterling, Niederkirchen / Pfalz

Martin Winterling hat einen echten **Sommer-Blanc-de-Noirs** gekeltert, rote Trauben ganz hell gepreßt, ein echter „Weißwein aus roten Trauben“! Er hat eine **saftige Frucht** mit zarten Noten von **roten Beeren**, die Säure ist dezent, aber **frisch** - der ideale Wein für **Picknick und Grill**! Eine **wunderbare Frucht** in Richtung reife Melone hat der **Weißburgunder Kabinett** - mit nur 11,5 % Alkohol! Auch der völlig **durchgegangene Riesling** in der Literflasche ist alkoholleicht, ein **rassiger und erfrischender Kabinett**. Der 2006er **Spätburgunder-Rotwein** ist ein **leicht zu trinkender Wein** mit **feiner Würze**.

2007 Riesling Kabinett trocken (1 Liter)	4,90
2007 Weißburgunder Kabinett trocken	6,50
2007 Blanc de Noirs trocken	4,90
2006 Deidesheimer Nonnenstück Spätburgunder trocken	7,00

Weingut Reichsgraf und Marquis zu Hoensbroech, Michelfeld / Baden

Die Rebsorte **Auxerrois** ist in Deutschland nicht so oft anzutreffen. In den Weinbergen der **Grafen zu Hoensbroech** im nordbadischen Kraichgau findet sie auf den **Lößböden** ideale Bedingungen. Diese Rebsorte aus der Burgunderfamilie hat ja eine sehr dezente Säure, aber der junge **Kabinett** von **Adrian Graf Hoensbroech** hat trotzdem eine **wunderbare Frische** und eine **herrliche Frucht mit floralen Noten**. Der **Riesling** mit seiner klassischen **Pfirsich-Frucht** ist ein jugendlicher Springinsfeld, **rassig, fein und elegant**. Für beide Weine gilt: zurückhaltend im Alkohol!

2007 Michelfelder Himmelberg Auxerrois Kabinett trocken	8,70
2007 Michelfelder Himmelberg Riesling Kabinett trocken	8,40

Ich wünsche Ihnen einen schönen Sommer!

Wolfgang Kern.

PS: **Alle** Weine wie immer auf www.wein-kern.de

