

lädt Sie herzlich ein: **WEINPROBE im August**

am Donnerstag, 7. August 2008, zwischen 16 und 21 Uhr (letzte Ankunft bitte gegen 20 Uhr):

Sekt- und Weingut Winterling: kosten Sie mit **Martin Winterling** seine saftigen **pfälzer Weine**. Bei den **Rieslingen** möchte Martin Ihnen den Lagencharakter anhand verschiedener Jahrgänge der selben Lage erläutern. Und Sie verkosten natürlich seine herrlich frischen und spritzigen **Sekte!**

Weingut Winkler-Hermaden: typisch **steirische** Weine lernen Sie mit **Georg Winkler-Hermaden** kennen. Mit ihm kosten Sie seine kernigen, fruchtbetonten **Weißweine**, sowohl die Linie **"Steirische Klassik"** als auch die **Lagenweine**, und die gehaltvollen Rotweine, allesamt hervorragende Vertreter des **steirischen Vulkanlandes!**

Weinprobe am 4. September 2008: Domänenweingut Graf von Schönborn, Rheingau

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

Angebote für einen fröhlichen Sommer!

2004 Côtes du Rhône ,Bouquet des Garrigues' Domaine Le Clos du Caillou, Châteauneuf-du-Pape

Sie grillen ein wunderbares, saftiges Stück **Rindfleisch**, das Sie mit aromatischen, frischen Kräutern mariniert haben. Sie garen im Ofen ein köstliches **Lammkarrée** auf einem Bett von Rosmarin. Sie schmoren **Hasenkeulen** mit etwas geräuchertem Speck. Oder Sie bereiten ein klassisches **Coq au Vin** zu, **in Rotwein geschmörtes Hähnchen**. Allen Gerichten ist eines gemeinsam: wenn's fertig ist, möchten Sie einen gehaltvollen, würzigen und animierenden Roten dazu trinken! Wie wär's mit einem köstlichen **Roten von der Rhône**? Der **2004 Côtes du Rhône 'Bouquet des Garrigues'** von der berühmten **Domaine Le Clos du Caillou** in **Châteauneuf-du-Pape** ist in diesem Falle ein guter Tip! Es ist ein kräftiger Wein mit **Wärme** und **Würze** im Fond, in den Aromen schöne rote und schwarze Beerennoten, ein Wein mit wunderbarer **Frische**. Er ist in sehr guten Lagen gewachsen und zu Dreiviertel aus **Grenache** gekeltert, der Rest ist überwiegend **Syrah**. Die meisten Reben sind sehr alt, was seine **Eleganz** erklärt.

Jetzt, im Sommer, paßt er besonders gut zu Gegrilltem. Ob Sie „nur“ mediterrane Gemüse mit frischen Kräutern grillen oder ein herzhaftes Stück Bauchspeck, ein feines Rumpsteak oder eine würzige Bratwurst, **'Bouquet des Garrigues'** schmeckt auf jeden Fall bestens dazu!

**Jetzt zum Sommer-Sonderpreis:
statt 10,90 jetzt nur 9,80!**



2006 Muscadet Côtes de Grandlieu Sur Lie ,Le Pavillon' Domaine du Haut Bourg, Bouaye

Muscadet ist der typische **Weisswein für den Sommer**. Ganz früher war es mal der Modewein Pariser Bistros. Heute gilt er als der Austerwein, den man besonders gerne in der salzigen Meeresluft an der Küste genießt.

Die zarte Säure des Muscadet ist **erfrischend**, aber keinesfalls aufdringlich, und mit seiner **schönen floralen Frucht** paßt gut zu knackigen sommerlichen Salaten. Er schmeckt auch gut zu leichten Pasteten, dezenten Fischgerichten, ist ein hervorragender Begleiter zu Scampis vom Grill - und natürlich klassisch zu Austern!

Der Muscadet Côtes de Grandlieu aus der **klimatisch begünstigten Lage ,Le Pavillon'** hat eine schöne Kraft und ist trotzdem angenehm leicht. **Nicolas Choblet** erzeugt auf seiner Domäne wunderbar reintonige und animierende Weine. Weine, die im Sommer besonders viel Spaß machen!

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



Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 (hinter Total und Edeka)

52074 Aachen-Laurensberg

Telefon 0241-955 9110

wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde,

*es war eine lange Suche, bis ich diese preisgünstigen Weine gefunden habe, die eine wirklich gute Qualität haben: bei der Winzergenossenschaft in Puisseguier im Languedoc. Absolut empfehlenswert, meist rebsortenreine Weine von schöner Frische und toller Sortentypizität! Diese Weine habe ich nun importiert, die biete ich Ihnen nun gerne an!
Schon lange habe ich mit den Weinen der Domaine Boudau im Roussillon geliebäugelt. Jetzt habe ich diese auch importiert. Auch diese lege ich Ihnen unbedingt ans Herz!*

Les Vignerons de Puisseguier, Puisseguier / Languedoc

Puisseguier ist ein kleiner Ort im **Westen von Béziers**. Mit der Linie ‚Les Cazelets‘ haben die Vignerons wunderbare **Alltagsweine zu sehr fairen Preisen** geschaffen. Die Rebsorten stehen auf den passenden Böden, und der Erntezeitpunkt wird perfekt abgepaßt, um untadelige Frische zu erhalten. Der Ausbau geschieht ohne Holzeinsatz in großen Cuves.

Die Weißen: der **Viognier** aus der klassischen Weißweinrebe der Rhône hat eine saftige, frische Frucht mit feinen Zitrusnoten. **Grenache Blanc**, eine klassische Sorte des Südens, hat eine dezente, florale Frucht, ist kernig, geradlinig und mit langem Finale.

Sehr sortentypisch sind **die Roten:** die dunkle **Syrah** hat eine wunderbar klare Frucht, ist kräftig, saftig und mit dezentem Tannin gut strukturiert. In der Hitze des Südens können Merlot und Cabernet perfekt ausreifen: der **Merlot** hat eine schöne runde, mollige Frucht nach kleinen roten Beeren und ist ganz sanft, der **Cabernet-Sauvignon** hat frische, zarte Cassis-Noten und ein sehr angenehmes Tannin.

Herrlich ist auch **der rote Languedoc ‚Les Romarins‘:** gekeltert aus 85 % Syrah, der Rest Grenache, mit wunderbar warmer Frucht, feiner südlicher Würze und einem schönen Finish.

2007 Grenache Blanc ‚Les Cazelets‘	4,95	2006 Syrah ‚Les Cazelets‘	4,95
2006 Viognier ‚Les Cazelets‘	5,75	2007 Merlot ‚Les Cazelets‘	4,95
		2007 Cabernet Sauvignon ‚Les Cazelets‘	4,95
		2006 Languedoc ‚Les Romarins‘	4,95



Domaine Boudau, Rivesaltes / Roussillon

Die Domaine Boudau wird heute von den Geschwistern **Véronique und Pierre Boudau** geleitet. Der Rebsortenspiegel der Domäne wird von der Grenache mit mehr als der Hälfte des Bestandes dominiert. Für die Rotweine gibt es weiters Syrah und Carignan. Die 48 ha Weingärten der Domäne liegen in der Nachbarschaft von Rivesaltes, nördlich von Perpignan. Sie verteilen sich auf zwei Lagen, ‚Le Clos‘ und ‚La Pinède‘.

Der **rote Côtes du Roussillon ‚Le Clos‘**, gekeltert aus 70 % Grenache Noir, 20 % Syrah und 10 % Carignan, reift ohne Holzeinfluß in großen Cuves; **2007** ist ein **prächtiges Jahr** mit **einer Fülle von Frucht - rote Beeren im Überfluß!** Dazu kommt eine schöne Kraft und angenehme Würze. Gefällt zu herzhaften Wurstspeisen, zu Gegrilltem und dunklem Braten. Dank des dezenten Tannins schmeckt er auch ohne Speisen wunderbar!

Im **2006 Côtes du Roussillon Villages ‚Cuvée Henri Boudau‘** finden wir 60 % Syrah, außerdem 30 % Grenache Noir und 10 % Carignan. Er reifte ein Jahr in französischen Eichenfässern, teils neu, überwiegend mehrfach gebraucht. Der Wein ist kraftvoll, hat aber auch eine **tolle Frische, komplexe Struktur und wunderbare Frucht** mit Noten von dunklen Früchten sowie **seidige, feine Tannine**. Lammgerichte und kräftige Käse passen gut dazu.

Der **‚edelsüße‘ 2006 Rivesaltes Grenat ‚Sur Grains‘**, ein **Vin Doux Naturel**, ist rein aus Grenache gekeltert. Er ist eine **Spezialität** des Roussillon. **Feines Spiel zwischen elegantem Tannin, sehr angenehmer Süße und glockenheller Frucht mit dunklen Aromen macht den Wein hochspannend.** Er ist kräftig, würzig, sehr nachhaltig. Idealerweise serviert man ihn zum Schokoladendessert! Aber auch würzigem Käse oder einer sautierten Gänseleber ist er perfekter Begleiter.

2007 Côtes du Roussillon ‚Le Clos‘	7,50
2006 Côtes du Roussillon Villages ‚Cuvée Henri Boudau‘	10,80
2006 Rivesaltes Grenat ‚Sur Grains‘ -Vin Doux Naturel-	13,20



Übrigens, die kompletten Beschreibungen der Weingüter, die hier nicht genügend Platz haben, finden Sie auf www.wein-kern.de!

Herzliche Grüße

Wolfgang Kern.