

WEIN-KERN

Wein-Agentur & Weinhandel

*Guten Tag,
lesen Sie heute in Wein-Kerns Wein-Brief:*

**Herrlicher Alltags-
Roter aus Spanien**



**Spannende
Weinproben
mit tollen
Winzern!**



**Reise zum „Wahrzeichen
deutscher Weinkultur“ -
ins Kloster Eberbach**

**Sauvignon-Blanc -
Loire-Klassiker mit
Kennenlern-Rabatt**



**Neuer Star
von Schloss
Schönborn:**



www.Wein-Kern.de

Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 (hinter Total und Edeka) · 52074 Aachen-Laurensberg

Telefon 0241-955 9110 · wein@wein-kern.de

Ihre persönliche Einladung zu unseren **Weinproben im April**

Weinproben immer zwischen **15 und 20 Uhr (letzte Ankunftszeit)**, gratis, eine Anmeldung ist nicht nötig!

2. April

Weingut Brenner, Bechtheim / Rheinhessen

Domaine La Madone, Familie Bererd, Le Perréon / Beaujolais

Christian Brenner stellt Ihnen seine 2007er **Weiß**e und **Rote** aus Burgundersorten vor. Das rheinhessische Urgestein präsentiert saftige und charaktervolle Weine mit viel Trinkspaß. Und er freut sich, den Kollegen aus dem Beaujolais zu treffen, der im Nachbardorf von „Clochemerle“ zuhause ist - fragen Sie Christian danach!

Mit **Bruno Bererd** kosten Sie seine erstklassigen **Beaujolais'**, die so garnichts mit Mainstream oder Primeur zu tun haben, sondern Frucht **und** Struktur haben, ebenso seinen **weißen** Beaujolais.

16. April

Domänenweingut Schloss Schönborn, Hattenheim / Rheingau

Domaine de Mayol, Apt / Luberon

Kosten Sie mit **Marcel von den Benken** (Schloss Schönborn) die großartigen 2007er **Rieslinge** aus den tollen Rheingauer Lagen, die ersten 2008er und natürlich den neuen 2007er **Assmannhäuser Höllenberg** (siehe Seite 3). Von der **Domaine de Mayol** stellen wir Ihnen die Weine aus dem Luberon vor. **Syrah, Grenache und Carignan** sind die Hauptrebsorten für die köstlichen **Rotweine** mit dem provencalischen Flair. Und der **Rosé** stimmt auf den Frühling ein!

Sie können die Weine auch an den jeweils folgenden **Freitagen** noch verkosten.

Für Ihren persönlichen Einkauf ist WEIN-KERN geöffnet:

Dienstag bis Freitag 15 - 20 Uhr und Samstag 10 - 14 Uhr. Außerdem gerne jederzeit nach telefonischer Absprache

www.Wein-Kern.de

Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 (hinter Total und Edeka) · 52074 Aachen-Laurensberg

Telefon 0241-955 9110 · wein@wein-kern.de

Domänenweingut Schloss Schönborn - mit neuen Sternen!

Am 1. März präsentierten die **Rheingauer** Mitglieder vom Verband deutscher Prädikatsweingüter (VDP) im Kloster Eberbach mit ihren „**Ersten Gewächsen**“ die crème de la crème ihrer Produktion. Die feierlich und großzügig arrangierte Probe nimmt das gesamte Laiendormitorium des Klosters ein; es ist immer eine erhabene Stimmung dort. Und es gibt ja die Spitzen einer berühmten Weinbauregion zu kosten. Ich gehe immer gerne von Berufs wegen zu den Proben dort.

Einige Domänen hatten wirklich hervorragende **Rieslinge** auf den Tisch gestellt, die große Freude machten. Umso mehr war ich überrascht und erfreut, daß mein persönlicher **Riesling-Star** des Tages vom **Domänenweingut Schloss Schönborn** kam, einem meiner Partner im Rheingau! **Peter Barth** hat für mich mit seinem **2007 Erbacher Marcobrunn Riesling Erstes Gewächs** den Vogel abgeschossen! Brillante Frucht, klare Struktur, wunderbare Dichte ohne Mächtigkeit, herrliche Textur im Mund, Rasse - das war der Größte!! Ein klassischer Rheingauer, ein klassischer Marcobrunn - ein wirklich großer Wein!

Nachmittags, in der zweiten Runde, habe ich dann die angestellten **Spätburgunder** gekostet. Inzwischen möchte auch im Rheingau fast jeder Winzer Roten produzieren, aber Spätburgunder ist halt eine sehr, sehr schwierige Rebe.... Umso überraschter war ich, auch hier wieder mit einem strahlenden Stern auf Peter Barth zu treffen (diesmal mit einem Wein, den ich vorher nicht kannte und der mich umso mehr überraschte)! Schönborn besitzt eine Parzelle im berühmten **Assmannshäuser Höl-**

lenberg, die bislang verpachtet war. Der 2007er war nun der erste eigene Jahrgang - und ein **himmlicher** Tropfen! Diese brillante Pinot-Frucht, diese Eleganz, bei aller Komplexität zart, dabei vielschichtig, lang und nachhaltig mit den feinen Aromen reifer kleiner roter Beeren - einfach köstlich!

Danke, Peter Barth, für diese Rheingauer Edelsteine!

Sie können die Weine natürlich sofort bei mir bestellen. Und Sie können sie sogar bei mir verkosten: am 16. April - siehe Einladung zu den Weinproben!

2007 Erbacher Marcobrunn Riesling Erstes Gewächs 27,50

2007 Assmannshäuser Hölleberg Spätburgunder trocken 25,60



Die Orangerie im Kloster Eberbach

Reise zum „Wahrzeichen deutscher Weinkultur“, ins Kloster Eberbach - **reisen SIE mit!!**

Kloster Eberbach, oberhalb von **Hattenheim** am Rand des Taunuswaldes gelegen, wurde im frühen 12. Jhd. von Zisterziensern aus Burgund gegründet. Aus diesen Zeiten hat sich einer der berühmtesten Weinberge des **Rheingaus** erhalten, der Steinberg - damals nahebei von den Mönchen angelegt. Heute gilt das Kloster als eines der bedeutenden Wahrzeichen der Weinkultur. Inzwischen ist es offizieller Sitz der Hessischen Staatsweingüter.

*Es ist aber auch ein wunderbarer **Ort der Erholung und Entspannung!** In einem kleinen Tal gelegen, steigt gleich hinter dem Kloster der **Taunuswald** an, wenige Fußminuten in die andere Richtung erreicht man die **Weinberge** mit weitem **Blick über den Rhein**. Hier wie dort lassen sich herrliche **Spaziergänge** machen, oder man kann zu langen **Wanderungen** aufbrechen. Abends senkt sich **Ruhe** über das Tal, die Basilika leuchtet, dezent angestrahlt.*

In alten Gebäudeteilen sind **Hotel** und **Restaurant** untergebracht. Beide wurden im Rahmen der Gesamtanierung hervorragend ausgestaltet. Die Zimmer sind sehr angenehm; das Essen in der Klosterschänke ist bodenständig, durchaus empfehlenswert. In der Nähe sind berühmte Restaurants (Kellers Adlerwirtschaft, Kronenschlöbchen...); zu Ausflügen laden Wiesbaden, Mainz, Rüdesheim und mehr.

Es ist eine wunderbare Gegend hier, insbesondere für den Weinfreund! Deshalb lade ich Sie ein, dort ein paar Tage mit mir zu verbringen. Sie reisen individuell an (ca. 250 km) am:

Sonntag, 5. Juli bis Donnerstag, 9. Juli 2009.

Dieses Programm habe ich für Sie organisiert
(Sie haben aber keinen Mitmach-Zwang!):

Sonntag im frühen Nachmittag treffen wir uns und **spazieren zum Steinberg**. Montag fahren wir **mit der Bahn am Rhein** entlang nach Lorch. **Kurt Gabelmann vom Weingut Graf von Kanitz** empfängt uns, wir fahren in die **Weinberge**, wandern dort und **kosten Weine aus allen Lorcher Lagen**. **Picknick in den Weinbergen** und Rückfahrt.

Abends **gemeinsames Rheingauer-3-Gang-Menü** auf der **Terrasse** der Klosterschänke mit den passenden Weinen.

Dienstag besichtigen wir **Kloster Eberbach**; anschließend **wandern wir nach Hallgarten** (oder Sie verfügen frei über den Tag). Mittwoch wandern wir über den **Erbacher Marco-brunn** nach **Hattenheim**. Hier empfängt uns **Peter Barth im Domänenweingut Schloss Schönborn zu Besichtigung und Weinprobe**. Rückfahrt mit dem **Taxi**. Donnerstag fahren wir wieder heim (oder: wer will, bleibt noch!).

Es kostet pro Person im Doppelzimmer 460 Euro (beinhaltet 4 Übernachtungen mit schönem Frühstück, ein 3-Gang-Menü incl. begleitenden Weinen und Mineralwasser in der Klosterschänke, Bahnfahrt nach Lorch und zurück, ein Picknick, Taxifahrt, Klosterführung, Reiseorganisation). Da ich kein Reiseveranstalter bin, habe ich nur für kurze Zeit Zugriff auf ein reserviertes Zimmerkontingent. Wenn Sie Lust haben mitzukommen, **melden Sie sich bitte möglichst schnell verbindlich bei mir an!** Auch für weitere Informationen sprechen Sie mich bitte an!



Entdecken Sie die Klassiker - die Sauvignons von der Loire!

In der Region **Loire Centre**, knapp 100 km südöstlich von Orléans, liegen die berühmten Appellationen **Pouilly-Fumé**, **Sancerre** und (klein, deshalb in Deutschland nicht so bekannt) **Menetou-Salon**. Sie produzieren vor allem **Weißwein**. Die Besonderheit: die einzige zugelassene weiße Rebsorte ist der **Sauvignon Blanc**! In Sancerre und Menetou-Salon wird auch **Roter** und **Rosé** gekeltert - wieder einzig aus **Pinot Noir**.

Hier ist die Loire breit und seicht, die Dörfer sind malerisch und die Landschaft lieblich. Zwischen den Reben gibt es auch Landwirtschaft. Die Böden sind kalkreich, zumeist bestehen sie aus den Muschel-Ablagerungen der Urmeere, entstanden im Jura (siehe kleines Foto). Die Wissenschaft sagt, daß hier die Heimat des **Sauvignon** ist, und daß er vom Chenin Blanc, der Rebe der unteren Loire, abstammt.

Zum **Kennenlernen der Klassiker** gibt es im **April Sonderpreise** für die hervorragenden Weine meiner Partner aus Loire Centre: **Domaine Alain Cailbourdin**, **Château de Thauvenay** und **Domaine Philippe Gilbert** (von dieser Domaine auch Rosé und den Roten aus dem **Top-Jahr für Pinot Noir, 2005**): auf die aufgeführten Weine erhalten Sie ab 6 Flaschen (sortiert) **5 % Rabatt**, ab 18 Flaschen, ebenfalls sortiert, **10 % Rabatt!**



10%
im April
ab 18 Flaschen,
5% ab 6 Flaschen

Über die Weingüter lesen Sie bitte in meiner Weinliste oder auf www.wein-kern.de!

<i>Domaine A. Cailbourdin</i>	
2005 Pouilly-Fumé ‚Cuvée de Boisfleury‘	11,50
2006 Pouilly-Fumé ‚Les Cornets‘	12,50
2006 Pouilly-Fumé ‚Les Cris‘	13,00
<i>Château de Thauvenay</i>	
2006 Sancerre ‚Château de Thauvenay‘	11,95
<i>Domaine Philippe Gilbert</i>	
2006 Menetou-Salon Blanc	11,50
2005 Menetou-Salon Rosé	10,50
2005 Menetou-Salon Rouge	11,80

Noch Winter - schon Frühling? Dieser Tempranillo paßt immer! Bodegas Hijos de Antonio Barceló in Valladolid

Hijos de Antonio Barceló (das heißt Söhne von Antonio Barceló) ist eines der traditionsreichsten spanischen Weingüter mit Ursprung in Ribera del Duero in der Region Castilla-Léon. Die Bodega, die 1876 gegründet wurde, befindet sich bis heute in Familienbesitz. Mit viel Hingabe und Engagement werden hier sehr gute Weine gekeltert, deren Reben auf kalkhaltigem Boden im gemäßigt kontinentalen Klima wachsen.

Der rund 12 Monate im Fass gereifte kirschröte **Barceló Tinto** ist rein aus Spaniens Parade-Rotweinrebe **Tempranillo** gekeltert. Er hat eine gute Struktur und durch den Ausbau im großen Holzfaß auch eine schöne Tiefe. In der Frucht überwiegen Noten von kleinen roten Früchten, auch etwas Leder und grüne Kräuter. Es ist ein Wein mit **tollem Preis-Leistungsverhältnis**. Genießen Sie ihn zu herzhaftem Abendbrot oder zum Kotelett vom Osterlamm! Übrigens: **im April zahlen Sie von 12 gekauften Flaschen nur 11!**

2006 Barceló Tempranillo Tinto 5,90

im April gilt: 12 Flaschen mitnehmen
- aber nur 11 Flaschen bezahlen!

