

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



Spannende  
Weinproben



Palazzo Malgara  
- die Süditaliener



Herrliche Weine  
aus dem Luberon



**Spezial-Preis** für  
tollen Weißwein



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

Wolfgang Kern

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

Telefon 0241-955 9110 · [wein@wein-kern.de](mailto:wein@wein-kern.de)

## Ihre persönliche Einladung zu den nächsten Wein-Kern-Weinproben

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

7. Mai

### Weingut Kalkbödele / Tuniberg, Baden

Kosten Sie das aktuelle Kalkbödele-Sortiment vom badischen **Tuniberg**: die lebendigen **Weiß-** und **Grauburgunder** sowie die saftigen **Weißherbste** und herzhaften **Rotweine** vom Spätburgunder. **Martin Schärli** bringt von vielen Weinen schon den neuen Jahrgang mit - seien Sie gespannt!

### Loire: Pouilly-Fumé, Sancerre, Menetou-Salon und Anjou

(Domaines Philippe Gilbert, A. Cailbourdin, des Quarres, Château de Chauvenay)

An der oberen Loire wachsen die großen klassischen **Weißweine** aus **Sauvignon Blanc** mit **Weltruhm**! Eine spannende Probe mit den berühmten Weinen von Top-Domänen! Dazu **Rosé** und **Rotwein** vom Pinot Noir sowie einen Alltags-Sauvignon aus dem Anjou.

Am 21. Mai ist Christi Himmelfahrt - keine Weinprobe, aber wir machen eine

20. Mai

### **EXTRAPROBE am Mittwoch:**

### Olivenöle, Essige und Sommerweine

Wir veranstalten eine Probe mit klarem Blick auf den Sommer und denken an Salate, Dips und mehr: kosten Sie unsere aktuellen **Olivenöle** aus Italien und Spanien sowie eine Auswahl interessanter **Essige**. Und es gibt frische **Sommerweine** in **weiß**, **rosé** und **rot** für Grill und Terrasse zu probieren - der Sommer naht!

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

Wolfgang Kern

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

Telefon 0241-955 9110 · [wein@wein-kern.de](mailto:wein@wein-kern.de)

## Palazzo Malgara - die Südtaliener!

**Sizilien** bietet mit seinen unterschiedlichen Böden und vielfältigen Landschaften gute Voraussetzungen für den Weinbau: hohe Sonneneinstrahlung, die gesundes, vollreifes Lesegut begünstigt, gebirgiges Terrain mit vielen Hanglagen in bester Exposition mit kargen Böden und großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht infolge der Höhenlage. Dazu kommt, daß die große Insel über eine Vielfalt autochthoner Rebsorten verfügt. Moderne Weinbereitung hat den sizilianischen Weinbau weit voran gebracht; heute ist etwa die Hälfte der Insel mit Bewässerungssystemen ausgerüstet, die den Reben auch im heißen Klima das Überleben ermöglichen.

**Palazzo Malgara** ist ein Projekt zweier italienischer Önologen, die zeigen wollen, daß sehr wohl moderne, aber genauso herkunftstypische Weine aus den klassischen Rebsorten der Insel zu erzeugen sind (sie sagen, Syrah sein im Zuge der „Revolution im Weinbau“ Ende letzten Jahrhunderts auch hier heimisch geworden). Und sie wollen Weine produzieren, die preislich im Alltagsbereich angesiedelt sind. Inzwischen ist auch **Ivan Giovanett** mit einem weiteren Freund aus Südtirol zur Gruppe gestoßen.

**Inzolia** wird aus der gleichnamigen autochthonen Weißweitraube gekeltert: zartwürzig, in den Aromen zeigen sich grüne Äpfel und ein Hauch Kräuter wie Lorbeer und Lavendel. **Nero d'Avola** ist die klassische Rotweinrebe; der Wein ist würzig, nachhaltig und hat schöne Aromen von dunklen Früchten. Der saftige **Syrah** hat eine wunderbar beerige Frucht.

Auch Projekte in **Apulien** werden inzwischen von Palazzo Malgara betrieben. Das Klima ist auch hier tagsüber heiß und die Nächte bringen oftmals empfindliche Abkühlung; die Lagen auf durchlässigen Böden bieten in vielen Gegenden ideale Voraussetzung für den Weinbau - bereits Griechen und Römer nutzten sie.

Von hier stammt der **Rosso del Salento** aus der autochthonen Rebsorte Malvasia Nera unter Beigabe von etwas Negroamaro und Primitivo (beide ebenfalls autochthon). Der Wein zeichnet sich durch gute Struktur, Rasse und Würze aus. **Der Primitivo di Manduria** - aus der Rebsorte Primitivo und im übrigen im Augenblick einer der Shootingstars der italienischen Weine - ist kraftvoll, dicht, lang, dabei geschmeidig, feurig und sehr ausgewogen.

Alle diese Weine sind hervorragende **Speisenbegleiter**, für's einfache Abendbrot ebenso wie zu kräftigen Braten oder Gegrilltem bzw. der weiße Inzolia auch zu leckeren Fischgerichten. Sie sind so angenehm, daß man sie auch prima einen gemütlichen Abend lang beim Plaudern genießen kann. Und allen Weinen ist eines gemeinsam: ein **tolles Geld-Genuß-Verhältnis!**

2007 Inzolia	5,90
2006 Nero d'Avola	6,40
2006 Syrah - Shiraz	7,50
2007 Rosso del Salento	6,70
2006 Primitivo del Manduria	7,70

## Von Kunden gelobt: Domaine de Mayol

Bei der letzten Verkostung bei Wein-Kern gab es auch die Weine der **Domaine de Mayol** aus dem Luberon zu probieren. Der Luberon bildet den Übergang von der Rhône zur Provence, und so sind auch die Weine: sie haben noch die Kraft der Rhôneweine, aber auch schon etwas von der Fröhlichkeit der provençalischen Weine.

Die Mayols sind ja relativ neu in unserem Sortiment und standen erstmals in einer Probe. Umso erfreulicher war, daß unsere Gäste unsere Einschätzung teilten und wir viel Lob hörten: „Das ist ja cool, Weine auf einem erstaunlich hohen Niveau zu mehr als fairen Preisen, und die ganze Reihe von beachtlicher Güte!“ Das zum Beispiel war der Kommentar von G.S. und M.W. (es standen 6 Mayol-Weine in der Probe).

Weil sie so gut ankamen, möchte ich Ihnen die Weine von **Bernard Viguié** heute noch einmal vorstellen - jedenfalls drei davon.

Den gehaltvollen **Weißwein Côtes du Luberon Blanc** gewinnt Bernard aus Grenache Blanc, Roussanne und Clairette, klassischen weißen Sorten von der Rhône. Es ist ein saftiger Wein mit schöner Würze, geschmeidig, cremig, im Aroma Noten von frischen Blüten, von Apfel, Birne und Melone. Er erinnert intensiv an gute weiße Côtes-du-Rhône. **Und das zu einem sensationell günstigen Preis!!**

Die Rotweine werden aus Grenache, Syrah und Vieux Carignan (der Ertrag sehr alter Carignan-Reben) gekeltert. Der **2005 Côtes du Luberon Rouge**, in der großen Cuvee ausgebaut, besticht mit seiner wunderbaren Frucht, ist ganz mild, mit schönen Noten von reifen Kirschen, sehr zugänglich, einfach ein leckerer Alltagswein! Das Sanfte, Fruchttige ist typisch für den Jahrgang 2005.

**2004 Côtes du Luberon Cuvée Tradition Rouge** ist anders. Es handelt sich um besonders selektiertes Lesegut, das im großen Holzfaß ausgebaut wird. Der Wein ist gehaltvoller als der „normale“, und das Jahr 2004 hat eine kräftigere Struktur. Die Cuvée Tradition ist dichter, tiefer in der Frucht, auch dunkler: reife dunkle Beeren prägen die Aromatik. Es ist ein herzhafter Wein, den man dekantieren sollte. Dann präsentiert er sich komplex, aber wunderbar harmonisch und überaus nachhaltig und seidig. Auch hier muß man sagen, daß es ein excellenter Wein zu einem sehr fairen Preis ist!

2007 Côtes du Luberon Blanc	6,90
2005 Côtes du Luberon Rouge	5,90
2004 Côtes du Luberon Cuvée Tradition Rouge	9,80





## **Ein Bonbon von Madam Varenne, Domaine Grand Bourjassot, Gigondas**

Bei ihrem letzten Besuch anlässlich der Weinprobe mit ihren Weinen in Aachen hat **Marie-Claude Varenne** versprochen, meinen Kunden „ein kleines Geschenk“ zu machen, weil Sie so ein nettes Publikum waren! Jetzt habe ich wieder Weine bei der Domäne gekauft (unter anderem wieder den wunderbaren **Gigondas**, Jahrgang 2006). Madame Varenne hat sich an ihr Versprechen erinnert und für den weißen **2007 Sablet** einen **tollen Sonderpreis** gemacht, den ich gerne an Sie weitergebe!

Der weiße Sablet wird aus den klassischen weißen Sorten des Südens gekeltert: Roussanne, Marsanne, Bourboulenc, Viognier und Clairette; er hat eine **wunderbar seidige Textur** und **sehr feine Frucht mit Noten von reifen gelben Früchten**.

Der Wein paßt hervorragend zu Spargelgerichten (!), ebenso zu kräftigen Fischen und zu vielen Geflügelzubereitungen - auch vom Grill (ja, ja, der Sommer kommt!).

Jetzt zum **SONDERPREIS**: statt 12,90 nur **8,70**  
(gilt nur für die von der Domäne zur Verfügung gestellte Menge)

