

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



Tolle  
**Weinproben**  
im Juli

Neues  
Weingut  
aus Baden  
**Schlossgut  
Ebringen**



Neues aus Österreich  
**Weingut Dürnberg**

**Aligoté**, der  
Sommerwein aus  
Burgund, zum  
Kennenlernpreis



7. „Roi du Fromage“  
auf Hohenzollern!



Mit besten Wünschen für einen schönen Sommer grüße ich Sie herzlich!  
Ihr

*Wolfgang Kern.*

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

## ***Ihre persönliche Einladung zu unseren Weinproben im Juli***

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

### **2. Juli** Weingut Holzapfel / Wachau

**Karl Holzapfel** stellt seinen neuen Jahrgang vor mit den typischen Wachauer Weinen, der Steinfeder und den Federspielen vom Grünen Veltliner sowie Riesling- und Veltliner-Smaragde

### **Domaine La Tour Penedesses / Languedoc**

Kosten Sie die fruchtbetonten Weine aus Faugères und Umgebung.  
Es gibt einige interessante **Sonderangebote!**

### **16. Juli:** Weingut Winkler-Hermaden / Steiermark

**Margot und Georg Winkler-Hermaden** stellen ihre Weine vom Kapfensteiner Vulkan vor.  
Kosten Sie neben den Weißen vom neuen Jahrgang auch den 2006er Olivin!

### **Schlossgut Ebringen / Baden**

**Andreas Engelmann** stellt Ihnen seine Markgräfler Weine meines neuen Weingutes vor: Gutedel, weiße Burgundersorten und Spätburgunder. Lesen Sie weiter unten Wissenswertes über das Weingut!

### **Für Ihren persönlichen Einkauf ist WEIN-KERN geöffnet:**

Dienstag bis Freitag 15 - 19 Uhr und Samstag 10 - 13 Uhr.  
Außerdem gerne jederzeit nach telefonischer Absprache.  
Und natürlich Lieferung zu Ihnen und Versand.

**[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)

**NEU bei  
WEIN-KERN**

## SCHLOSSGUT EBRINGEN Ebringen / Markgräflerland

Das 6 ha große Schloßgut Ebringen wurde im Jahr 2003 von der Gemeinde gegründet, zum nachhaltigen Schutz der Kulturlandschaft, denn einige Flächen im Steilhang lagen bereits brach. Verwalter des neuen Weingutes wurde **Andres Engelmann**.

In der sanften Hügellandschaft des Markgräflerlandes liegt Ebringen am Fuße des Schönberges. Hier erstreckt sich der Sommerberg - das ist auch der Lagename der Ebringer Weine - von Ost nach West und hat dadurch eine hervorragende Südlage. An manchen Stellen ist der Sommerberg extrem steil. Auf der gegenüberliegenden Talseite gibt es weniger hitzige Westlagen. Lößlehme und Kalkmergel beherrschen die Bodenformationen, die oft skelettreich sind, gut drainierend, und die Rebe zu tiefem Wurzeln zwingen.

Im Schloßgut werden **Weiß-, Grau- und Spätburgunder** kultiviert, dazu natürlich **Gutedel (= Chasselas)**, die Hauptsorte des Markgräflerlandes, und **Sauvignon Blanc**. Die beiden Letztgenannten gedeihen auf den kühleren Westhängen, um die feinen Aromen zu erhalten und die Weine nicht zu mächtig werden zu lassen. Der alte Schloßkeller, ehemals als Zehntkeller tief in die Erde gegraben, ist im Herbst und Winter sehr kalt. Dadurch läuft die Gärung langsam ab, was den Weinen auf natürliche Weise ein wunderbares Fruchtgefüge erhält. Die Weißweine reifen lange auf der Feinhefe im Edelstahltank, nur der Pinot Gris (= Grauburgunder) reift teilweise im Holzfaß, um ihm eine gute Struktur zu geben. Die Rotweine reifen nach rund dreiwöchiger Maischegärung grundsätzlich mindestens ein Jahr im Eichenholz. Andreas erntet seine Pinot Noirs übrigens gerne zeitig, damit sie eine schöne Kirschfrucht zeigen und im Alkohol nicht zu mächtig werden.

Die Weine der Gutslinie, erkennbar an den deutschen Rebsortennamen, sind lebendige, frische und leichte Alltagsweine, die Selektionslinie mit den französischen Bezeichnungen sind gehaltvoll und nachhaltig, vergleichbar mit hochwertigen trockenen Spätlesen.

2008 Gutedel trocken	5,90
2008 Weißburgunder trocken	6,90
2008 Grauburgunder trocken	6,90
2008 Chasselas trocken	7,90
2008 Pinot Blanc trocken	8,90
2007 Pinot Gris trocken	9,70
2007 Pinot Noir trocken	11,50



Reben, Schloß und Kirche in Ebringen

NEU bei  
WEIN-KERN

## Weingut DÜRNBURG Falkenstein / Weinviertel

Das Weingut Dürnberg liegt in Falkenstein, im nordöstlichen Weinviertel nahe der tschechischen Grenze. **Christoph Körner** und sein Partner **Matthias Marchesani** bewirtschaften hier inzwischen etwas mehr als 50 Hektar.

Die weithin sichtbaren Falkensteiner Klippen sind eine geologische Besonderheit. Sie sind vor 17 Millionen Jahren durch die Auffaltung der Alpen entstanden, und mit diesen Klippen tritt Kalkstein aus tiefen Schichten zutage. Eine Feuchtigkeit speichernde Lehmschicht unter der vom Verwitterungskalk durchsetzten Humusdecke bietet dem Weinbau gute Voraussetzungen. Das Klima des Weinviertels ist geprägt von heißen Sommern und kalten Wintern, der Übergang von der kalten zur warmen Jahreszeit vollzieht sich sehr dynamisch. Die Kaltluft aus den böhmischen Wäldern fließt rasch Richtung Donau ab, sodass die Reben kaum Frost zu fürchten haben. Im Land um Falkenstein setzt die Vegetationsperiode recht früh ein. Geringe Niederschläge und die große Zahl von Sonnenstunden fördern die Aromakonzentration in den Trauben.

Die Reben des Weingutes stehen in einigen der attraktivsten Weingärten Falkensteins. Es werden die typischen Sorten des Weinviertels kultiviert, allen voran der **Grüne Veltliner**, der im Weinviertel eine besondere Würzigkeit entwickelt. Die Lage **Rabenstein** zählt zur Spitze des Anbaugebietes. Hier erntet Christoph Körner s einen besten Grünen Veltliner, kraftvoll, aroma- und nuancenreich.

Der **Welschriesling** - typischer Österreicher - gerät knackig, frisch und belebend. Die **weißen Burgundersorten** ergeben cremige, nachhaltige Weine, denen man Beachtung schenken muß. In der historischen Lage **Kirchberg** steht ein traditioneller **Gemischter Satz**: hier sind verschiedene Rebsorten wie Riesling, Grüner Veltliner und Roter Traminer gemischt ausgepflanzt in einem Weingarten und werden alle zum selben Zeitpunkt geerntet. Das verspricht Jahr für Jahr spannende Weine. Facettenreichtum ist damit garantiert!

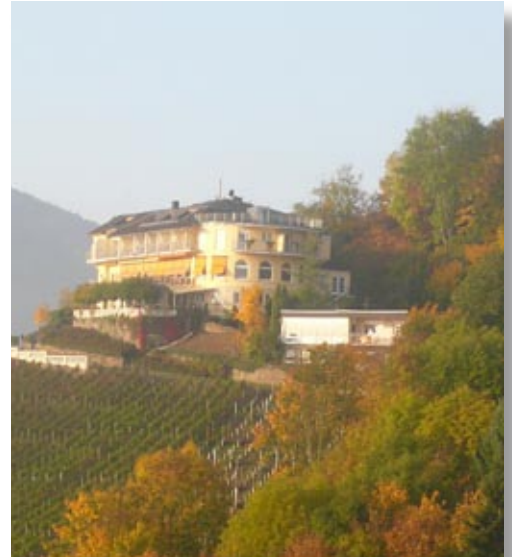
Die Dürnberg-Weine der Select-Linie werden in Edelstahl tanks ausgebaut und haben eine kühle Charakteristik mit vitalem Säurespiel und klarer, deutlicher Frucht. Die Lagenweine reifen in großen Holzfässern und sind terroirbetonte Weine aus alten Reben mit dichter, kraftvoller Frucht und großer Tiefe.

2008 Welschriesling Select	6,20
2008 Grüner Veltliner Select	6,80
2008 Pinot Blanc Select	7,50
2008 Chardonnay Select	7,50
2007 Rabenstein Grüner Veltliner	12,00
2007 Kirchberg Alter Gemischter Satz	15,00
2007 Blanc de Noir Zweigelt Select	7,00



## 7. „Roi du Fromage“ auf Hohenzollern!

Bereits zum 7. Mal wird der Käseabend im **Restaurant und Hotel HOHENZOLLERN** hoch über der Ahr celebriert - immer wieder ein Grund, ins beschauliche Ahrweiler zu reisen! Restaurantleiter **Torsten Glöde** ist fester Kunde des berühmten Käse-Affineurs Tourette in Staßburg (und ausgewiesener Käsekenner), und **Roi du Fromage** ist einer der kulinarischen Höhepunkte auf Hohenzollern! Genießen Sie ein exquisites 5-Gang-Menü, jeder Gang mit einem feinen Käse zubereitet. Sie werden überrascht sein, welche Möglichkeiten sich da bieten! Die begleitenden Weine sind vom **Weingut Schönberger in Mörbisch / Burgenland**, und Günther Schönberger wird Sie persönlich durch den Abend begleiten! Der Käseabend kostet 129 Euro pro Person inklusive 5-Gang-Menü, aller begleitenden Weine, Mineralwasser und Kaffee.



Die verarbeiteten Käse können Sie natürlich auch alle im „ursprünglichen“ Zustand kosten!

Reservieren Sie bitte direkt im Restaurant. Dort können Sie auch wegen der Übernachtungen nachfragen, wenn Sie ein paar erholsame Tage im schönen Ahrtal bleiben wollen!

*Roi du Fromage: Samstag, 22. August 2009, 19.30 Uhr*

### **Restaurant & Hotel Hohenzollern**

Am Silberberg 50, 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler  
Telefon 02641 / 9730, [www.hotelhohenzollern.com](http://www.hotelhohenzollern.com)



## ALIGOTÉ, der Sommerwein aus Burgund

„Weiße Burgunder werden aus Chardonnay gekeltert.“ Das ist richtig, jedenfalls bedingt. Korrekt muß es nämlich heißen: die meisten Weißweine in Burgund werden aus Chardonnay gekeltert. Daneben gibt es noch eine weitere Weißweinsorte von einiger Bedeutung, nämlich den **Aligoté**. Der Korrektheit wegen sei erwähnt, daß auch Pinot Blanc und Pinot Gris in bescheidenem Umfang an der Côte d'Or angebaut werden.

Hier sei aber vom Aligoté berichtet. Diese Rebsorte ist das, was man als „Brot-und Buttersorte“ bezeichnet, also der Alltagswein. Früher sicherte er einmal den Winzern das Grundeinkommen - daher der Name. Die gehobenen Weine aus Chardonnay aus den Lagen mit den klangvollen Namen waren dagegen das Sahnehäubchen.

Inzwischen ist der Aligoté seltener geworden. Allerdings, selbst die berühmten Domänen reservieren ihm immer noch Flächen, wenn auch kleine. Die Rebsorte hat nicht die Kraft, nicht den Körper wie Chardonnay. Sie bringt immer eine gewisse Säure mit und ist in der Frucht eher neutral. Der Ausbau im Holz steht ihr nur in ganz seltenen Fällen gut - dafür ist Aligoté einfach zu schlank. Er wird meist im Edelstahl ausgebaut.

Aus all dem resultieren aber auch seine Vorzüge. Aligoté ist **leicht, frisch und erfrischend**. Die feine Säure ist **animierend**, und in der Frucht finden wir Anklänge von **Zitrus** und **grünem Apfel**. Aligoté genießt man als leichten, frischen Apéritif (übrigens auch mit **Crème de Cassis** gemischt, als klassischen **Kir!**). Er paßt prima zu Salaten, zur gekochten oder gebackenen Forelle und zu Hühnergerichten in leichten Saucen.

### KENNENLERN-ANGEBOT im JULI:

Das Angebot gilt auch im Juli!!

#### Domaine MARQUIS D'ANGERVILLE Volnay

Eine der berühmtesten Domänen Burgunds mit vornehmen, eleganten Weinen - die Betonung liegt auf Finesse und Klarheit. Wenngleich Rotweinerzeuger, wird auch etwas Weißwein angebaut. Der Aligoté aus dem Top-Jahrgang ist frisch, knackig, präzise. Typisch Angerville.

2005 Bourgogne Aligoté 10,80 **im Juli ab 6 Flaschen nur 8,90 !!**

#### Domaine MARC MOREY Chassagne-Montrachet

Spitzendomäne in Chassagne-Montrachet - natürlich auf Weiße spezialisiert. Auch hier Top-Jahr 2005. Bei Marc Morey ist allerdings der Aligoté eher kompakt und saftig - das entspricht deutlich seiner Herkunft aus Chassagne. Dennoch auch hier ein feines Säurespiel und schöne Noten von grünem Apfel!

2005 Bourgogne Aligoté 8,90 **im Juli ab 6 Flaschen nur 7,25 !!**

