

WEIN-KERN

Wein-Agentur & Weinhandel

In diesem Wein-Brief finden Sie wichtige Informationen:



„Randgebiete mit Exotikfaktor“



Kraftvolle Eleganz aus dem Rheingau



Karnevals-Pauschale an der Ahr



Präsent-Service zum Fest



Neues aus der See-Gastronomie Broichthal



SONDERPREIS

vom 9. - 13. November:

RIEDEL Serie VINUM

Glas **MONTRACHET** (Nr. 416/97)
Das ideale Glas für die herrlichen Weißweine aus Burgund, für alle kräftigen Chardonnays, Weißburgunder, Grauburgunder; es ist auch ein schönes Glas für nicht zu schwere Spätburgunder.

Einzelpreis 16,00 Euro,
der **4er-Karton 64,00 Euro**

vom 9.-13. November
der **4er Karton**
nur **49,00 Euro !!**

Herzliche Grüße!

Wolfgang Kern.

Für Ihren persönlichen Einkauf ist WEIN-KERN geöffnet: Dienstag bis Freitag 14 - 19 Uhr und Samstag 10 - 13 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

WEIN-KERN

Wein-Agentur & Weinhandel



Mit großen Schritten kommen die **Festtage zum Jahresende** auf uns zu. Ein sorgfältig ausgewählter **Wein macht immer Freude!** Schenken Sie Ihren Liebsten und Ihren Freunden doch **Genuß zum Fest!** Und bedenken Sie Ihre Geschäftspartner mit einem ansprechenden Weinpräsent - **kleine Geschenke erhalten die Freundschaft!** Eine Auswahl guter Weine, schön verpackt, sehen Sie auf www.wein-kern.de, oder kommen Sie doch einfach vorbei!

Ich berate Sie gerne!

W E I N P R O B E am

DONNERSTAG, 11. November (14 - 21 Uhr) + FREITAG, 12. November (14 - 19 Uhr)
+ SAMSTAG, 13. November (10 - 13 Uhr):

Domaine CHANSON Beaune / Burgund

CHANSON ist ein traditionell arbeitendes Weingut im Burgund: der Einsatz von Holzfässern wird sehr behutsam betrieben, der Anteil neuer Fässer ist gering. Dadurch behalten die **Rotweine** ihre burgundische Wärme und feine **Pinot-Noir**-Frucht. Manche **Weißweine** werden sogar rein im Edelstahl ausgebaut, um die herrliche, saftige Rasse des **Chardonnay** herauszustellen.

Erleben Sie ein Feuerwerk schönster Burgunder-Weine!

Sie können aus allen burgundischen Regionen kosten: mineralische Weißweine aus **Chablis**, fruchtige **Rotweine** aus der **Gamay**-Traube aus dem **Beaujolais**, kräftige **Weißwe** und **Rote** von der Côte Chalonnais, rassige **Weißwe** aus dem **Mâconnais**, und natürlich die herrlichen **Rot-** und **Weißweine** aus **Beaune**, aus herrlichen Premier-Cru-Lagen, einer schöner als der andere!

Hinweis: wegen der Wichtigkeit der Probe geht sie am Donnerstag bis 21 Uhr!

-die Teilnahme ist kostenlos, eine Anmeldung nicht nötig-

Dieses **RIEDEL-VINUM**-Glas ist in dieser Woche mit Burgunder-Probe im **SONDERANGEBOT:**
4 Gläser im Karton statt 64,00 nur 49,00 Euro!



www.Wein-Kern.de

In der Fachzeitschrift „SOMMELIER“ schreibt **Wolfgang Faßbender** in der aktuellen Ausgabe Oktober/November 2010:

RANDGEBIETE MIT EXOTIKFAKTOR

Baden ist eine Hochburg für Spätburgunder. Doch im Norden und im Süden spezialisieren sich Winzer auf Lemberger, Schwarzriesling oder den **etwas anderen Gutedel**.

Die Erfahrungen, die **Andreas Engelmann** von der Mosel mitgebracht hat, nützen dem Verwalter und Kellermeister des **Schlossguts Ebringen** südlich von Freiburg immer noch eine ganze Menge. Geboren wurde der hochgewachsene Wahl-**Markgräfler** in Trier, und seine Diplomarbeit hat er ganz kosequent über die Alterungsfähigkeit der Rieslinge geschrieben... aus diesen Gründen weiß Engelmann, daß die Gegend zwischen Freiburg und der Schweizer Grenze nicht gerade ideal ist für absolute Rieslingspitzenweine... Das sehr traditionelle Gegenteil...heißt überall sonst in diesem Bereich allerdings Gutedel.

Im Schlossgut Ebringen wächst die Sorte nicht in den Südlagen, sondern in nach Westen ausgerichteten Gewannen; die Böden sind tiefgründiger als im Klämle (Anm.: eine spezielle Parzelle), tonhaltig und verfügen über genügend Wasserreserven - Gutedel fühlt sich unter solchen Bedingungen wohl. Hier aber unterscheidet sich der Gutedel markant vom Markgräfler Standart: Ein Teil der geernteten Menge wird im gebrauchten Barrique ausgebaut, inklusive biologischem Säureabbau. „Der Wein heißt dann auch konsequent **Chasselas**“, sagt Engelmann, der zeigen will, daß man aus der Brot- und Buttersorte des Markgräflerlandes auch etwas anderes machen kann als den leichten, unkomplizierten und häufig auch belanglosen Durstlöscher, den es an jeder Ecke zu kaufen gibt...

Der Vollständigkeit halber sei erwähnt, daß sich das Schlossgut Ebringen auch für seine **Spätburgunder** einen Namen gemacht hat - für den Spitzen-**„S“** oder den in gebrauchten Fässern reifenden, vor Frucht nur so strotzenden normalen **Pinot Noir**.“



Schlossgut Ebringen, Markgräflerland: 2009 Chasselas trocken **7,90**

herrlich saftig! Schmeckt gut zu Terrinen und Pasteten, Geflügel, Kalb....

2008 Pinot Noir **11,50**

fruchtbetonter Spätburgunder, der mit allen dunklen Fleischsorten harmoniert; „trinkig“

2007 Pinot Noir »S« **21,50**

elegant und finessenreich, schön bei Tisch, aber auch zum Meditieren....



See-Gastronomie Broichtal

Eine junge Mannschaft hat unlängst das **Traditions-Hotel und -Restaurant**, malerisch am Alsdorfer Weiher gelegen, übernommen und sehr ansprechend renoviert. Die unterschiedlichen Gasträume haben alle ein eigenes Flair. Auf der **Speisenkarte** findet man eine moderne, den Jahreszeiten entsprechende Küche mit Leckereien für jeden Gaumen, mit schönen Zusammenstellungen zu **vernünftigen Preisen**. Der **Weinkeller** bietet eine gute Auswahl schöner Weine und - man muß besonders darauf hinweisen - zu so **günstigen Preisen, daß alleine dies schon einen Abstecher lohnt!**

Es werden allerei Veranstaltungen in der **See-Gastronomie Broichtal** geboten. Eine davon ist

Vino Vino Vino.

Einmal im Monat, jeweils dienstags abends, findet in lockerer Atmosphäre ein Weinabend statt. Die Küche ,bietet **Fingerfood und eine „Front Cooking Station“**, an der Sie auswählen, was frisch für Sie gekocht wird. Zusammen verkosten wir Weine, über die wir plaudern oder fachsimpeln - je nach Ihrer Neigung! In diesem Jahr machen wir noch **kleine Weinreisen** durch zwei Länder, ab Januar „besuchen“ wir verschiedene Weinregionen. Wir wollen mit Ihnen **unbeschwerte, angenehme Abende mit dem Thema Wein** verbringen. Im Preis von **39 Euro pro Person** sind **Aperitif, Wein, Mineralwasser, Kaffee sowie Fingerfood & Buffet enthalten**.

Unsere Termine in 2010:

Dienstag, 16. November, 19.30 Uhr: Vino - Weinreise mit Stops in Deutschland

Dienstag, 21. Dezember, 19.30 Uhr: Vino - Weinreise mit Stops in Österreich

Ihre Anmeldung richten Sie bitte an die See-Gastronomie Broichtal:

Herrenweg 1, 52477 Alsdorf, Telefon 02404 - 67 80 580, willkommen@seegastronomie-broichtal.de

www.seegastronomie-broichtal.de



Im September erschien in Deutschland eine neue Zeitschrift für Genießen, Wein, Essen, Reisen, die sich schon 30 Jahre lang in Österreich einen guten Namen gemacht hatte und seinerzeit von Weinexperten gegründet wurde. Ab sofort gibt es den deutschen **FALSTAFF** sechs mal im Jahr. In der ersten Ausgabe erschien ein Artikel von **Stephan Reinhardt** über „Die Top 100 der Grossen Gewächse 2009“, also über die besten trockensten deutschen Weine (die im Rheingau übrigens „Erste Gewächse“ heißen):

Kraftvolle Eleganz

Der Autor kostete mit seinem Team die rund 270 vorgestellten deutschen Grossen Gewächse aus dem 2009er Jahrgang. Das Jahr wird allgemein als Spitzenjahrgang gehandelt. Ich stelle Ihnen heute die Bewertungen und Kommentare zu meinen beiden **Rheingauer Weingütern** vor - mit ziemlichem Stolz, denn sie befinden sich nicht nur unter den 100 Besten, sondern die beiden Güter stellen auch die besten Weine des Anbaugebietes! Es handelt sich um das **Weingut Graf von Kanitz** in **Lorch** und um das **Domänenweingut Schloss Schönborn** in **Hattenheim**.

Reinhardt schreibt: „Im **Rheingau** gefielen uns die **Rieslinge** von **Schloss Schönborn** am besten, was eigentlich wenig verwundert, denn das Gut verfügt von Hochheim bis Lorch nur über allerbeste Lagen und hat in **Peter Barth** einen großartigen Betriebsleiter... Bemerkenswert in ihrer ausdrucksvollen Lebendigkeit sind auch die beiden **Ersten Gewächse** von **Graf von Kanitz** aus **Lorch**.“



Und hier die Beschreibungen aus der „tasting corner“:

Weingut Graf von Kanitz, Lorch:

2009 LORCHER KAPELLENBERG Riesling Erstes Gewächs (93 Punkte):

„Kräftiges Gelb. Satte Frucht, feine Würze, sehr subtil, dezente Mineralik, sehr elegant und natürlich in der Nase. Am Gaumen mit viel Spiel und reifer Frucht, enorm saftig und elegant, intensiv fruchtiger Nachklang, fast schon pfälzisch, ausgewogen und dicht, ohne alkoholische Wucht. Weiter aufstrebend und ein Gewinner des Jahrgangs. Enorm salzig.“ 19,80 Euro

Domänenweingut Schloss Schönborn, Hattenheim:

2009 RÜDESHEIMER BERG SCHLOSSBERG Riesling Erstes Gewächs (93 Punkte):

„Sehr klare und feine aromatische Frucht mit erstaunlicher Frische. Eleganter Gaumen mit einiger Süße und intensiver Frucht, delikater Rosinenton, hervorragend konzentriertes Lesegut goldbrauner Beeren, aber ohne Botrytis, sondern völlig klar und konzentriert. Mit Spiel und Eleganz und durchgezogener Mineralik, enorm salzig. Großartig!“ 23,20 Euro

2009 ERBACHER MARCOBRUNN Riesling Erstes Gewächs (92 Punkte):

„Kräftiges Gelb. Würzig und kräuterig in der Nase, rauchig, tief und frisch, kristallin. Eleganter Ausdruck, tief und komplex, dicht, cremiges Extrakt, salzig, sehr lang und körperreich. Großer, mächtiger Riesling mit tiefer Mineralität.“ 29,50 Euro

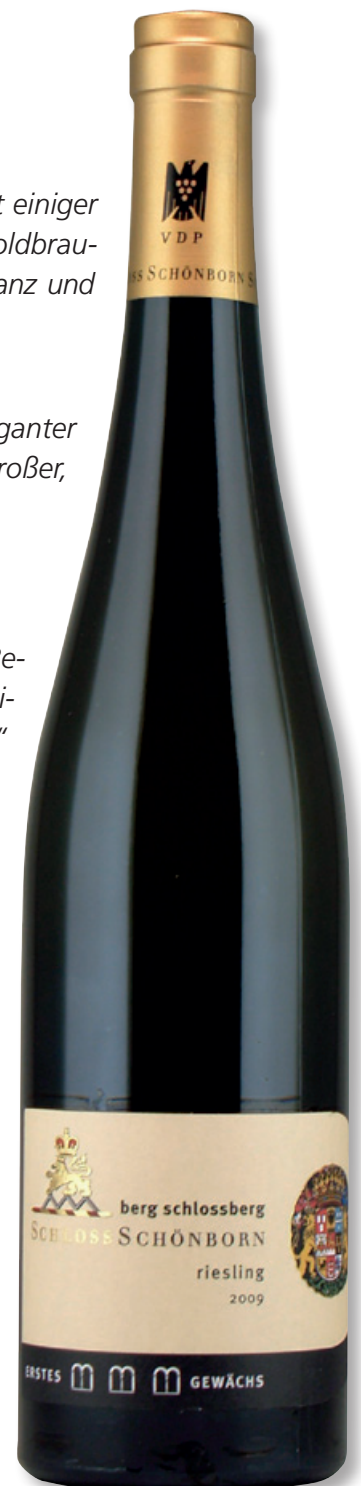
2009 HATTENHEIMER PFAFFENBERG Riesling Erstes Gewächs (92 Punkte):

„Helles Gelb. Schlanke, frische Frucht, zarte Kräuterwürze. Eleganter Gaumen, schlanker Beginn, vornehme Frucht, sehr saftig und intensiv im langen Nachklang, immer im Bereich heimischer Früchte bleibend, zeigt viel Spiel und im Ende auch Kraft und Druck. Langlebig.“ 23,20 Euro

2009 HOCHHEIMER DOMDECHANEY Riesling Erstes Gewächs (91 Punkte):

„Subtile Fruchtaromen, feine Dichte, sehr klar und elegant in der Nase. Am Gaumen elegant und mit viel Spiel, feine mineralische Rasse, schlank, aber fest und lang, feine Rosine im Nachklang.“ 23,20 Euro

Mein Tip: diese Weine eignen sich wunderbar für die Festtagstafel - und als kostbares Geschenk für liebe Menschen!



Sie ist eine beliebte und liebgewonnene Einrichtung, die traditionelle

KARNEVALS-PAUSCHALE im Restaurant & Hotel Hohenzollern Ahrweiler an der Ahr

Jedes Jahr von **Fettdonnerstag bis Rosenmontag** gibt es **Erholung pur** in den Weinbergen hoch über Ahrweiler! Im familiengeführten Hotel mit dem **atemberaubenden Blick über das Ahrtal** bis hin zum Rhein entspannen wir ein paar Tage und werden angenehm umsorgt. Die **schönen Zimmer**, ebenfalls mit Panoramablick, die hervorragende Küche und der **wohlbestückte Weinkeller** tragen ebenso zum Wohlfühlen bei wie die **Saunalandschaft**. Und über Karneval gibt es eben immer diese vorteilhafte Pauschale!

Im Jahr 2011 vom 3. bis 7. März:

- **4 Übernachtungen** im Panoramazimmer mit reichhaltigem Frühstück vom Buffet
- an 3 Abenden jeweils ein **3-Gang-Menü** (Getränke exklusiv)
- an 1 Abend **festliches 4-Gang-Menü mit begleitenden Weinen**
- freier Zugang zum **Wellness-Bereich**

jeden Tag ein kleines Programm:

- Freitag Ausflug an den **Laacher See mit geologischer Führung**
- Samstag **Käseseminar** mit Torsten Glöde
- Sonntag Besuch der **historischen Römervilla**

Die Karnevalspauschale kostet mit all' diesen Leistungen inklusive **389 Euro** pro Person im Doppelzimmer

Buchen Sie schon jetzt:

53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler, Am Silberberg 50
Telefon 02641-9730, Mail: info@hotelhohenzollern.com

Oder informieren Sie sich:

www.hotelhohenzollern.com

