

Wein-Mail vom 17. - 22. Februar 2020

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

Karneval rückt näher, aber wir geben uns unbeeindruckt : die **Öffnungszeiten** bleiben davon unberührt, ein **neues Restaurant** hat trotzdem gerade jetzt seine Türen geöffnet, und wir empfehlen herrliche **Schaumweine** - die natürlich auch Fettdonnerstag köstlich schmecken !

..... INFO-TIP 1

WEIN-KERN hat in dieser und der nächsten Woche **geöffnet wie immer**, also auch an Fettdonnerstag und Veilchendienstag (Rosenmontag ist ja sowieso geschlossen).

..... INFO-TIP 2

Es gibt ein **neues Restaurant** in Aachen, und wir freuen uns sehr darüber, daß wir der alleinige Weinlieferant sind ! Es ist im ehemaligen Red untergebracht und heißt

PLAISIR von Hamid Heidarzadeh in der Schloßstraße 16 in Aachen

(Telefon 0241-89 46 45 14, geöffnet von Dienstag bis Samstag :
mittags 12:00 - 15:00, Küche 12:00 - 14:00 - abends 18:00 - 00:00, Küche 18:00 - 21:30).

In der Karnevalszeit ist übrigens nur Fettdonnerstag (20. Februar) außer der Reihe geschlossen, in der folgenden Woche ist total normal geöffnet einschließlich Dienstag, und natürlich kreiert Hamid für Aschermittwoch ein reines Fischmenü !

Hamid Heidarzadeh kocht eine kreative Crossover-Küche auf hohem Niveau. Schauen Sie sich doch einfach mal das Menü auf www.plaisiraachen.de an !

Wir durften das erste Menü während der Weinschulung an einem Sonntag kosten und waren begeistert ! Die Weinkarte ist deutsch-französisch bestückt; sie ist recht übersichtlich gehalten. Wir haben darauf geachtet, daß es Weine für jeden Geschmack und für jede Speisenfolge gibt. Besonders erfreulich finden wir, daß viele Positionen im Offenausschank angeboten werden. Die Schaumweine von Schloss Sommerhausen haben Hamid mit ihrer hohen Qualität so überzeugt, daß er gleich drei verschiedene auf die Karte genommen hat. Und weil die Serie *avec plaisir* heißt, hat er sie zur "Hausmarke" erhoben und bietet sie alle drei auch glasweise an ! Und damit bekomme ich jetzt ziemlich gut die Kurve zum



Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.

..... KAUF-TIP - SCHAUMWEINE der WOCHE

avec pläsier - mit Augenzwinkern genutzte Umgangssprache trifft hochprofessionelle, französisch inspirierte Schaumweinemacherkunst ! In Aachen kennt man den Begriff *avec pläsier* mindestens seit der napoleonischen Besatzungszeit. Er bedeutet "gerne" oder auch "mit Freude". Auch in Franken ist der Begriff bekannt. **Martin Steinmann**, dem Eigentümer und Winzer vom Weingut **Schloss Sommerhausen** in Sommerhausen knapp südlich von Würzburg, gefällt er so gut, daß er seine neue Schaumweinlinie so genannt hat !



Martin Steinmann hat mit den Jahren eine exzellente Sektproduktion aufgebaut. Seit langem schon ist das ein ganz wichtiger Teil der Produktion des Gutes. Im ehemaligen Zehntkeller des Schlosses, tief in den Muschelkalkboden getrieben, werden hochwertige Weine in Traditioneller Flaschengärung (also der klassischen "méthode champénoise") zu Sekt veredelt. Sie reifen wie in der Champagne : dunkel, kühl und erschütterungsfrei. Martin beläßt sie grundsätzlich lange auf der Hefe.

Zu Beginn der 2010er Jahre hat Martin Steinmann nochmals an der Qualitätsschraube gedreht. Durch eine noch rigorosere Selektion des Lesegutes und noch schonendere Pressung ist es ihm gelungen, seine Schaumweine (den simplen Begriff Sekt mag er nicht hören) noch feiner, noch präziser und klarer in der Frucht zu gestalten. Geblieben ist nach wie vor das lange Hefelager und die daraus resultierende sehr feine Perlage. Als wichtiger Teil seiner Produktion hat die Linie der Schaumweine nun einen eigenen Namen: **avec pläsier**. Der Name soll auch Programm sein ! Vorgestellt wurden die Neuen erstmals im November 2018. Die Planung einer besonderen Schaumweinlinie benötigt eben wegen des langen Hefelagers auch eine jahrelange Vorlaufzeit.

❖ **Le Grand Petit Brut *avec pläsier*, 14,90 Euro**

Martin sagt : "Mehr Sein als Schein". Es ist eine äußerst süffige Burgundercuvée mit schöner Frucht und Frische - zur Begrüßung, zum Apéritif oder einfach so.

❖ **Blanc de Blancs Brut *avec pläsier*, 18,50 Euro**
❖ **2013 Le Grand Blanc Brut Nature *avec pläsier*, 29,00 Euro**

Beim Blanc de Blancs kommt zum **Auxerrois** noch etwas Chardonnay und Weißburgunder, der Grand Blanc ist rein aus Auxerrois gekeltert. Blanc de Blancs zeigt neben Apfel- auch dezent rauchige Noten. Le Grand Blanc ist ohne Dosage, mit seiner dichten Mineralität ist er ein hervorragender Menüwein, der zu vielen Speisen gut paßt.



Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ * EDELSÜSS ❖ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.

WEIN-KERN

Weinhandel

- ❖ **Rosé de Saignée Brut avec pläsier, 18,50 Euro**
- ❖ **2015 Le Grand Rosé Extra Brut avec pläsier, 29,00 Euro**

Beide Rosés sind reine **Spätburgunder**. Die elegante Frucht kleiner roter Beeren zeigt sich deutlich im Rosé de Saignée, während der extraktreiche Le Grand Rosé, wieder klassisch trocken gehalten, mehr Waldbeeren im Aroma hat, sehr dicht und unglaublich lang ist.

- ❖ **Riesling Pur Brut avec pläsier, 18,50**
- ❖ **2012 Le Grand Riesling Brut avec pläsier, 29,00**

Beides natürlich reine **Rieslinge**; Riesling Pur ist der lebendige, frische Typ, durchaus mineralisch, rassig und mit schönen Noten von Pfirsich. Le Grand Riesling ist die elegante Ausgabe: Lesegut nur aus Steillagen, Dosage aus 1996er Riesling Eiswein (!), nur 6 g/l Restzucker; dicht und finesenreich und mit langem Finale.

Eine Bemerkung noch zum Reifen von Schaumweinen :

Es wird oft behauptet, daß sich die Schäumer nicht zum Lagern eignen würden. Das gilt sicher für die einfachen Kaufhaus-Sekte. Gute und seriöse Sekte und Champagner haben nach dem Degorgieren (Trennen von der Hefe, also die endgültige Beendigung der Reifezeit) aber bei kühler und dunkler Lagerung durchaus bis zu fünf, sechs Jahren Reifepotential, die großen Schäumer auch zehn und mehr. Große Champagner sind oftmals nach 20 und mehr Jahren ein absoluter Hochgenuß ! Und tatsächlich schmeckt man manchen Pricklern in der Jugend an, daß sie vor dem Genuß noch ein bißchen reifen möchten....

Also, machen Sie sich eine schöne Zeit mit viel Pläsir / Plaisir !
Herzliche Grüße,
Ihr

Wolfgang Kern.

Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ * EDELSÜSS ❖ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.