

Wein-Mail vom 30. März - 4. April 2020

.....: INFO-TIP:

Kennen Sie schon das www.Splendido-Magazin.de ? Ich finde, der Klick lohnt sich !

*Hinweis : es ist mir nicht gelungen, den Link klicktauglich in dieses PDF einzubinden, warum auch immer.
Bitte kopieren Sie die Adresse in Ihren Browser, dann klappt's !*

Mercedes Lauenstein und **Juri Gottschall** schreiben da nicht nur ihre feinen Rezepte auf, sondern berichten - direkt oder zwischen den Zeilen - über ganz viel Wissenswertes aus der italienischen Landwirtschaft, Lebensmittelproduktion und mehr. Ansprechende Fotos gibt es zusätzlich. Das aktuelle Rundschreiben der beiden mit wunderbaren Frühlings-Rezepten hat mich animiert, Ihnen das Online-Magazin rund um italienische Kulinarik zu empfehlen. Übrigens ist es echt ein Zufall, daß ich heute selber italienische Weine vorstelle und Ihnen diesen Lese-Tip gebe - wie gesagt, es kam gerade dieses einladende Rundschreiben an. Viel Spaß beim Schmökern !

.....: KAUF-TIP - WEIN der WOCHE:

Pecorino und **Montepulciano d'Abruzzo** - zwei Rebsorten in den mittelitalienischen **Abruzzen**.

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

wir haben gerade den neuen Jahrgang vom **Pecorino** gekauft. Eh, ein Käse mit Jahrgang ? Viele unserer Kunden stellen sich die Frage nicht, weil sie den Wein aus dieser Rebsorte bereits kennen. Ja, die Rebe heißt tatsächlich so wie der Schafskäse, den es in einigen italienischen Regionen gibt. Damit hören die Ähnlichkeiten natürlich auch schon auf. Jetzt ist der **2019er** angekommen, und wir nehmen das zum Anlaß, Ihnen zwei Weine aus den **mittelitalienischen Abruzzen** zu empfehlen. Auf das sehr angenehme Genuß-Geld-Verhältnis weisen wir nebenher auch gerne hin.

.....: KAUF-TIP - WEIN der WOCHE:

2019 Pecorino 'Terre di Chieti', Giacomo Radica / Abruzzen (weiß), 8,50 Euro

2017 Montepulciano d'Abruzzo, Giacomo Radica / Abruzzen (rot), 8,50 Euro

Das Weingut **Giacomo Radica** liegt in der Nähe der Adria-Hafenstadt Ortona in der Provinz Chieti - daher der Name der geschützten Herkunft des Pecorinos. Die rote Rebe Montepulciano d'Abruzzo ist in der Region so wichtig, daß sie eine eigene Appellation namens Montepulciano d'Abruzzo besitzt.

Die Reben des Gutes **Radica** stehen weitgehend auf meernahen Hanglagen mit Kalksteinböden. Die autochthone weiße Rebsorte **Pecorino** ist nicht so weit verbreitet wie der Montepulciano. Sie ist gut an Boden und Klima angepaßt. Unser **Pecorino 'Terre di Chieti'** glänzt mit einer saftigen Frucht mit üppigen Noten von reifen Früchten wie Melone und Pfirsich. Ein Hauch Zitrus setzt einen kecken Akzent. Die Säure ist südlich zurückhaltend, und doch zeigt der Wein eine schöne Frische. Er ist ein wunderbarer Frühlingsbote ! Zu Geflügel, Fischen und Salaten gibt er einen vorzüglichen Begleiter - siehe unten.

Montepulciano d'Abruzzo ist die rote Hauptrebsorte auch bei Radica. Sogar für den Basiswein sind die Reben schon fast 50 Jahre alt; sie wachsen auf etwa 300 m Höhe. Die Trauben werden abgebeert, denn die Schalen enthalten genug Tannin, um dem Wein eine gute Struktur zu geben. Ausgebaut wird er, genau wie der Pecorino, im Edelstahl. Er wird aber erst viel später abgefüllt. Mit 13 % Alkohol ist der Wein nicht sehr schwer, dennoch ist er komplex, mit einer angenehmen, einladenden Säure und gutem Tannin. In den Aromen finden wir neben Sauerkirsche auch etwas Brombeere und vor allem eine schöne Würze. Er paßt gut zu Rind und Lamm, geschmort wie gebraten, natürlich auch, wenn Pasta mit ins Spiel kommen - siehe ebenfalls unten ! Mein Tip : Dekantieren erhöht den Genuß ungemein !

2019 Pecorino 'Terre di Chieti', Giacomo Radica / Abruzzen

8,50 Euro

2017 Montepulciano d'Abruzzo, Giacomo Radica / Abruzzen

8,50 Euro

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

Über Vigneti Radica lesen in unserer [Online-Weinliste](#) auf Seite 63 (die gedruckte Weinliste hat etwas abweichende Seitenzahlen).



Ich habe die Weine natürlich nicht ohne Grund zusammen mit Nudeln und Fischkonserven fotografiert. Ich möchte Sie gerne daran erinnern, daß wir die wunderbaren Eiernudeln von **Filotea** im Sortiment haben; wir finden, daß sie zu den besten Fertignudeln gehören - nur selbstgemacht ist natürlich besser.

Auch an die köstlichen Konserven von **La Compagnie Bretonne** erinnern wir gerne nochmal : **Sardinen, Makrelen und Thunfisch** in verschiedenen Zubereitungen und auch **Fisch-, Langustinen- und Hummersuppe** und mehr von der handwerklich arbeitenden Konserve in der Bretagne. Bei LCB wird auch auf Transparenz geachtet. Bei den Fischen finden Sie zum Beispiel die Häfen und Namen der Boote vermerkt, von denen die Ware übernommen wurde. Der köstliche Inhalt der Dosen ist immer besonders willkommen, wenn es mal schnell gehen muß - und doch so gut sein soll, daß man sich drauf freut ! Alle Infos über die Compagnie Bretonne finden Sie in unserer [Online-Weinliste](#) auf Seite 73.

Natürlich sind diese Lebensmittel wunderbare Begleiter für die vorgestellten Weine. Zu einem frischen Salat, zum Beispiel angereichert mit **Sardinen in Bio-Olivenöl**, schmeckt der Pecorino mit seiner Frische und unaufdringlichen Fruchtigkeit wunderbar. Der Montepulciano d'Abruzzo paßt natürlich bestens zu Bandnudeln mit einem klassischen *ragù*, sei es vom Wildschwein oder auch ein *ragù alla bolognese*. Wo Sie passende Rezepte finden, wissen Sie ja jetzt, wenn Sie dem Link zum [Splendido-Magazin](#) schon gefolgt sind !

Ich wünsche Ihnen trotz der schwierigen Zeiten ganz viel Genuß.

Herzliche Grüße - und bleiben Sie vor allen Dingen gesund !

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.