

Wein-Brief vom 27. April - 2. Mai 2020

..... INFO-TIP 1

Die jungen Damen von **PINE-LIFE**, ganz in meiner Nachbarschaft, nähen **Schutzmasken** - schon länger. Aber ab dem 27. April sind die ja in NRW Pflicht beim Einkaufen und Busfahren. Deshalb gerne also hier dieser Hinweis: handgefertigte Mund- und Nasenmasken, schöne Stoffe, Baumwolle, vorgewaschen, ganz oft wiederverwendbar (keine medizinischen Masken), und nur sechsfüßig - also ohne Bereicherungsmentalität. Fotos und Adresse hier : <https://wein-kern.de/download/pine-life-masken.pdf>.

Und noch was aus der Nachbarschaft : **Christof Lang und seine Truppe** vom **La Becasse** kochen weiterhin **täglich** ein Dreigangmenü zum Abholen. Sie können am Abend vorher sehen, was es gibt und am Tag selbst telefonisch bestellen. Details auf der Internetseite per Klick : <https://labecasse.de/>

..... INFO-TIP 2

Jetzt was in eigener Sache : wir haben Ihren Durst auf den superben **2019 Welschriesling** vom sterischen **Weingut Winkler-Hermaden** unterschätzt, haben zu wenig bestellt und wir bedauern das ehrlich. Wir haben nicht gedacht, daß so viele Kunden den Wein kaufen würden und schon garnicht, daß soooo viele den Wein dann gleich nachkaufen wollten. So ist er im Augenblick leider alle. Die gute Nachricht ist aber, daß er um den 12. Mai in großer Menge nachgeliefert wird !

..... KAUF-TIP - WEINE der WOCHEN

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

wir wissen wohl, daß unsere Berichte über die aktuellen Neuankünfte nicht unsere wunderbaren Weinproben ersetzen können. Aber unsere Berichte sind eben die mögliche Alternative. Und so schauen wir alle, daß wir Corona ohne Genußverluste überstehen ! Das sind also die Neuigkeiten in dieser Woche : die jungen Weine von **Arndt Köbelin** vom **Kaiserstuhl** sind angekommen.

<input type="checkbox"/>	2019 Rivaner Kabinett trocken	6,50
<input type="checkbox"/>	2019 Muskateller Kabinett trocken	9,50
<input checked="" type="checkbox"/>	2019 Spätburgunder Rosé Kabinett trocken	8,50
<input type="checkbox"/>	2019 Grauer Burgunder Kabinett trocken	9,00
<input type="checkbox"/>	2018 Weißer Burgunder Spätlese trocken *** "Lösswand" Holzfaßausbau	16,00
<input type="checkbox"/>	2018 Grauer Burgunder Spätlese trocken *** "Lösswand" Holzfaßausbau	16,00

Weingut ARNDT KÖBELIN, Eichstetten / Baden-Kaiserstuhl

Monika und **Arndt Köbelin** haben ihr Weingut an der Ostseite des Kaiserstuhls 2005 gegründet. Arndt war Kellermeister der Durbacher Winzergenossenschaft und Monika Winzertochter im gleichen Dorf. Den Rest können Sie sich denken. Arndt kommt aus Eichstetten, die Eltern hatten ein paar Rebgrundstücke hier und lieferten an die Genossenschaft ab. Zurück zu Hause, wurden gleich Nägel mit Köpfen gemacht. Arndt und Moni haben einen großzügig dimensionierten Betrieb an den Ortsrand gesetzt und verfügen heute über eine ansehnliche Rebfläche in feinen Parzellen auf den Lößterrassen des östlichen Kaiserstuhls, bis hinauf zu den kostbaren Grundstücken oben am Waldrand.

Die Rebterrassen steigen zum Kaiserstuhl hinauf, in Richtung des zentralen Kraters des alten Vulkans, der das Kaiserstuhl-Gebirge bildet. Der Vulkan bildet auch den Unterboden, obenauf aber liegt Löß, die eiszeitliche Sandanwehung, die den Reben eine gute Nährstoff- und üppige Mineralversorgung bietet. Auf diesem Terroir erzeugen die Köbelins prachttvolle, üppige Weine, die ich jetzt mal burschikös mit "total süffig" im besten Sinne bezeichnen möchte. Denn sie haben bei aller Struktur auch einen wunderbaren Trinkfluß.

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



Total wichtig ist der Grauburgunder Kabinett (links) - das ist einfach DER kaiserstühler Wein. Rivaner, Spätburgunder Rosé und Muskateller sind die angesagten "Mitläufer" (Mitte), und die 3-Stern-Selektions-Weine sind gehaltvolle Begleiter für beschauliche Stunden.

Arndt ist ein total akribischer Winzer. Wenn er einem die Reben zeigen möchte, geht es beim eigenen Kompostplatz los, bei den Mangalitza-Schweinen, die zur Familie gehören - solange sie leben zumindest, und dann geht's ab. Penible Pflege der Weinberge, Boden- und Laubarbeiten, Begrünung der Rebzeilen und all' das, was der Qualitätssicherung und -steigerung dient. Klar, Handlese, Spontangärung, lange Reife der Weine auf der Hefe. Edelstahl und Holz im Mix, jeder Wein wie er es braucht. Und irgendwann wird abgefüllt. Dann ist für Arndt der Jahrgang abgeschlossen - aber die Energie geht schon wieder Richtung Weinberg, Rebschnitt, biegen, binden... Dabei soll Monika nicht übergangen werden, denn die hat mindestens ebenso viel Power. Familie, Mitarbeiter, Büro, Logistik - und für Wingertersarbeit ist dann immer noch Zeit. Beide Köbeline immer 120 Prozent. Und immer für den Wein und seine Qualität.



Im neuen Holzfaßkeller des Weingutes.

Wenn ich's so schreibe, habe ich fast Ohrensausen. Im letzten Juli war ich wieder mal einen Tag auf dem Weingut. Es war ein "gemütlicher" Tag. Es mußten nur die wilden Sauerkirschen für den Wildsauerkirsch-Likör geerntet werden. Da hatte ich jetzt keine neunköpfige Truppe, mehrere Fahrzeuge und eine große Hektik erwartet. Zwischendrin schnelles Mittagessen in der warmen Sonne, klar, von Moni und den Mädels "mal schnell" vorbereitet. Echt mal 'ne halbe Stunde Pause, ein bißchen Klönen, auch mit den rumänischen Helfern. Kaffee. Und ab in die Kelterhalle. Kirschen versorgen. Nach den Weinen sehen, die erst später gefüllt werden sollen. Ach ja, der Spediteur kommt noch, Lieferungen müssen ja auch raus. Ja, und dann noch mal mit dem Kern raus in die Weinberge, das braucht auch Zeit.

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

Da will nach allem geschaut werden, all' die Flurstücke mit ihren Böden, den verschiedenen alten Reben, den Einsaaten, das ist immer alles total interessant. Und der Winzer macht das alles gerne, ist aber froh, wenn der Besuch weg ist, weil immer neue Arbeit laut ruft. Also tschüss - und bis bald ! Zum Glück trifft man sich ja öfter, hier auf dem Gut oder bei den Weinproben bei uns....

Jetzt bin ich ins Erzählen gekommen. Aber in der Zeit ohne Weinproben ist es doch bestimmt auch interessant, mal über den Winzeralltag zu lesen. Gerade von dem Weingut, wo immer Vollgas angesagt ist. Aber das Winzerleben ist auch oft kein gemütliches....

Sollen wir denn jetzt mal zu den Weinen kommen ? Auf geht's !



Links sehen wir einen alten Tunnel im Löß, den auch Maultiere passieren konnten. Nix ist Zufall : die Sauerkirschen für den exzellenten Likör werden sorgfältig selektiv gelesen, zügig gemischt und in Ruhe vergoren. So entsteht ein wunderbar fruchtiger Likör (Mitte). Rechts Grauburgunder-Trauben in einem Köbelin-Weinberg Mitte Juli 2019 (ja, da konnte man die Winzer zum Glück noch besuchen).

Die Köbeline halten zunächst am alten deutschen Prädikatssystem fest : die **Kabinett**-Weine sind die Gutsweine mit moderaterem Alkoholgehalt (Muskateller und Rivaner zum Beispiel nur 11 % Alkohol), wie das im Weingesetz auch gedacht ist, die kräftigeren Weine aus dem Selektions-Lesegut und Holzfaßausbau haben dann als **Spätlese** auch 13,5 % Alkohol - und natürlich mehr Fülle und Körper, die das alles locker auffangen.

Der **Rivaner** ist ja der alte Müller-Thurgau, aber in der schlanken, frischen Version. Als der Dr. Müller aus Thurgau um 1885 in Geisenheim lehrte, forschte und entwickelte, hat er auch die nach ihm benannte Rebsorte Müller-Thurgau gezüchtet. Lange dachte man, es sei eine Kreuzung aus Riesling und Silvaner (der Schweizer ließ sich nämlich nicht in die Karten schauen), die moderne DNA-Technik hat's aber zu Tage gefördert : es ist nämlich Riesling x Gutedel. Und Gutedel heißt in der Schweiz auch Chasselas und ist ja auch in Baden heimisch. Jedenfalls hat der alte Doktor den mit dem Riesling gekreuzt, und heute ist es dann eben Rivaner. Viel Geschriebenes für einen einfachen Wein. Aber auch dem darf ja mal Ehre widerfahren ! Okay, also :

Arndts **Rivaner** ist ein saftiger, runder und frischer Wein. Die Frucht ist neutral, hat angenehm würzige (typische) Anklänge nach Muskat, ist in der Säure dezent und schmeckt einfach gut zum abendlichen Butterbrot oder mittags zum Salat und steht am besten sowieso für einen guten Schluck zwischendurch immer schön kalt.

□ **2019 Rivaner Kabinett trocken, 6,50 Euro**

Der **Muskateller** ist von der Rebsorte her knackiger, hat natürlich auch viel mehr Frucht, zeigt feine Muskat-, elegante Rosen- und würzige Blütenaromen. Auch hier steht mehr Süffigkeit als kernige Säure im Vordergrund - Arndt möchte es ja so und die Lößböden begünstigen das. Da kommen wir genußmäßig zum Spargel, zu Salaten allgemein und auch zu Fischgerichten mit hellen Saucen auf Basis von gelber Paprika (cool !). Ich schreibe jetzt mal so : lecker und frisch bei 11 % Alkohol....

□ **2019 Muskateller Kabinett trocken, 9,50 Euro**

Jetzt wechseln wir mal die Farbe, von weiß zu **Rosé**, und zwar zum **Spätburgunder**. Arndt nutzt für seinen Rosé jüngere Reben eines bestimmten Grundstücks - die sind "nur" 45 Jahre alt. Dank der Bodenformation gibt der Spätburgunder hier eine schöne, saftige Aromatik, die dem Rosé gut ansteht. Und eine komplexe, dichte Spätburgunder-Frucht. Für Monika und Arndt ist Rosé auch ein echter Wein und nicht, wie man's immer noch

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

manchmal hört, "nicht Fisch, nicht Fleisch". Also, Schweinekoteletts vom Grill, Blutwurst mit Äpfeln aus der Pfanne, oder einfach als Gegenspieler zu einem schönen, gemütlichen Durst.....

■ **2019 Spätburgunder Rosé Kabinett trocken, 8,50 Euro**

Grauburgunder ist heute irgendwie der Renner. Da braucht es kaum noch den Weinhändler zum Zusammentragen und Beraten, da wissen ganz viele, was gut ist : eben Grauburgunder. Na dann. Aber : hier am Kaiserstuhl, da ist das die Parade-Rebsorte ! Hier fühlt sie sich echt zu Hause und läuft zur Hochform auf. Der Lößboden unterstützt die reiche Fruchtausbildung. Wir finden üppige, saftige Noten von Birne und Melone, etwas Ananas und für die Frische grünen Apfel, auch etwas Mandel. Das ist einfach ein wunderbarer Grauburgunder mit nur dezenter Säure und einem schönen langen Nachhall. Übrigens haben wir auch noch ein paar letzte Kartons 2018er.

□ **2019 Grauer Burgunder Kabinett trocken, 9,00 Euro**

Und dann gibt es die **Selektions-Weine** aus Weiß- und Grauburgunder.

Dazu schnell ein Exkurs zum Sichdranerinnern. Sowohl der Weiße wie der Graue Burgunder - beides weiße Sorten - sind natürliche Mutationen ("Knospenmutation") aus dem (roten) Spätburgunder, die vor sehr langer Zeit entstanden sind. Der Grauburgunder ist eher behäbig und breit, nur sehr dezent mit Säure ausgestattet und zeigt mehr die Aromen gelber Früchte. Der Weißburgunder hat mehr Struktur, auch ein lebhafteres Säurespiel, und in den Aromen finden wir mehr weiße Frucht.

Apropos Spätburgunder : es gibt natürlich auch Rotweine auf dem Weingut Arndt Köbelin, aber da haben wir noch von den reiferen Jahrgängen, und ich will ja nur die Neuzugänge vorstellen. Ebenso haben wir auch noch vom 2018er Weißburgunder Kabinett.

Jetzt zu den weißen Selektions-Weinen. Sie stammen beide aus besonders kostbaren Parzellen mit sehr alten Reben. Das Lesegut wird von Hand sehr streng selektioniert, nur die feinsten Trauben und Beeren schaffen es bis zur Kelter. Ausgebaut werden die reichen, gehaltvollen Weine in Holzfässern, überwiegend in 500- und 600-Liter-Tonneaux. Das ist bei den körperreichen Weinen auch notwendig, um ihre Üppigkeit zu bändigen und ihnen Struktur zu geben. Es geht ja nicht darum, ihnen Holzaromen beizufügen, sondern über den Sauerstoffeintrag durch die Faßdauben eine schöne Textur und dichte Struktur zu erzielen.

Beide Weine sind geschmeidig und zeigen reife, geschliffene Säuren, beide haben leichte Anklänge von Trockenobst. Beim Weißburgunder finden wir elegante, feine Aromen von grünen Nüssen, etwas frische Butter, etwas Brioche, dazu Birne und ein Hauch Zitrus. Bei aller Fülle ist es ein lebendiger, lebhafter Wein mit schöner Frische.

Der Grauburgunder ist etwas behäbiger. Da fällt mir der Unterschied zwischen einem Plattbodenschiff und einem Klipper ein - aber das ist dann doch zu weit auseinander. Das Wesen des Grauburgunders ist aber tatsächlich ruhiger, er wirkt mehr im Gleichgewicht, ist saftig-rund mit ruhigem Fluß. Die Aromen sind kräftig mit schönen Noten von Melone, reifer Aprikose, etwas Ananas und auch hier ein Hauch Brioche.

Beide Weine verlangen nach kräftigen Speisen, ob's nun ein gegrilltes Mangalitz-Kotelett oder ein gutes Huhn in Morchelrahm ist. Allerdings finden wir auch bei den würzigen Käsen eine ganze Reihe sehr gut geeigneter Tischpartner.

□ **2018 Weißer Burgunder Spätles trocken *** "Lösswand" Holzfaß 16,00**

□ **2018 Grauer Burgunder Spätlese trocken *** "Lösswand" Holzfaß 16,00**

Lesen Sie über das Weingut und alle seine verfügbaren Weine und natürlich auch über seinen **alkoholfreien** Apfelsecco und über die erstklassigen Brände bitte in unserer [Online-Weinliste](#) auf den Seiten 15, 66 und 71.

Herzliche Grüße - und bleiben Sie vor allem gesund !

Ihr

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.