

Wein-Brief vom 11. - 16. Mai 2020

.....: **INFO-TIP 1 - GASTRONOMIE** :.....

Bald können Sie unsere Weine auch wieder bei unseren **Restaurant**-Partnern genießen !
Die Zeit der Entbehrung ist diesbezüglich - wenn auch weiterhin mit Einschränkungen - vorbei :
das **La Becasse** - WEIN-KERN-Kunde seit 39 Jahren - öffnet am **Dienstag**, dem **12. Mai**;
auch das **Haus am See** öffnet - mitsamt der herrlichen Seeterrasse - am **Dienstag**, dem **12. Mai**;
das neue **Plaisir** im Frankenberger Viertel startet etwas später, am **Freitag**, dem **15. Mai**.
Vergessen Sie nicht zu reservieren !

.....: **INFO-TIP 2 - WELSCHRIESLING** :.....



Der **WELSCHRIESLING** von **Winkler-Hermaden**
ist wieder ausreichend verfügbar !

.....: **INFO-TIP 3 - PROBIERPAKET** :.....

Wir werden Ihnen weiterhin **PROBIERPAKETE** anbieten, weil das bei Ihnen gut angekommen ist.
In dieser Woche haben wir **zwei PROBIERPAKETE** geschnürt, die wir mit Weinen und Olivenöl von
***Lavinjeta** und Weinessig von **La Guinelle** bestücken und die wir Ihnen auch versandkostenfrei
liefern : Sie finden die beiden Probierpakete ganz unten !

.....: **KAUF-TIP - WEINE und WEINESSIGE der WOCHE** :.....

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

für den 10. April hatte ich einen Besuch bei **La Guinelle** in Port-Vendres bei Banyuls geplant. Dort,
im Roussillon auf den nördlichen Ausläufern der Pyrenäen, stellt **Nathalie Lefort** tolle Weinessige
her, die ich seit langem liebe und importieren will. Deshalb hätte ich Nathalie auch gerne besucht.
Am 14. April stand dann ***Lavinjeta**, unser katalonisches Weingut südlich der Pyrenäen, auf der
Besuchs-Agenda. Dazwischen waren drei Tage "Osterurlaub" in Banyuls geplant. Dank Corona
wurden die Pläne dann schnell Makulatur....

***LAVINYETA, Mollet de Perelada / Empordà-Katalonien**

Josep Serra Pla ist der Winzer auf ***Lavinjeta**. Die Sache mit den Sternchen hat sich übrigens sein
Bruder **Lluís** ausgedacht. Gut so : der eine ist Oenologe, der andere Designer. Und so macht jeder
sein Ding. Josep also hat uns Proben seiner neuen Jahrgänge geschickt und wir haben die Weine
ausgewählt, die wir einkaufen wollten.

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

Die *Lavinyeta-Weine wachsen ja auf den Ausläufern der Pyrenäen auf Granit, Glimmerschiefer und schwarzem Schiefer. Sie zeigen im Fond stets eine tiefe Mineralität. Weil das Klima hier die Trauben immer optimal ausreifen läßt, haben die Weine nie grüne oder unreife Noten. Selbst der Anteil Cabernet Sauvignon im Puntipart* zeigt regelmäßig eine wunderbar reife Frucht und schöne Frische. Dies ist nun neu angekommen :



2019 Mono* Negre	9,80
2017 Llavors*	11,50
2016 Microvins* Carignan	18,90
2017 Microvins* Garnacha	18,90
Oli d'Oliva Extra Verge fosc* 0,5 l Olivenöl Extra Vergine aus der Olivensorte Arguell	12,50

(diese 5 Flaschen finden Sie auch zusammen mit einem Essig im **Probierkarton 1** - siehe unten)

Natürlich darf der "Zeitungswein" in unserem Sortiment nicht fehlen ! Für **Llavors*** wird jedes Jahr ein Ausschnitt einer regionalen Tageszeitung mit Bezug zum Wein ausgewählt. Für den 2017er ist es das Bild einer Versammlung in Barcelona in "El Punt Avui" am 21. September 2017. An diesem Tag wurden Carignan und Cabernet Sauvignon für diesen Wein geerntet. Er hat viel Stoff und eine tiefe, wunderbare Würze und zeigt reiche Frucht von dunklen Beeren und saftige Frische. Für uns ist das der "**Signatur-Wein**" des Gutes.

2017 Llavors*	11,50
----------------------	--------------

Mono* bezieht seinen Namen von "monocépage", also nur aus einer Rebsorte gekeltert. In diesem Fall ist es die würzige Monastrell, die in Frankreich Mourvèdre heißt. Es ist ein frischer, lebendiger Wein mit vielen dunklen Beerennoten, aber auch etwa Kirsche im Aroma. Er wirkt leicht, ist aber komplex und tiefgründig. Das Etikett zielt der Schimpanse Toni : für die Mono-Weine betreibt Josep eine Kooperation mit der Mona-Stiftung (<https://fundacionmona.org>) in Girona, die sich die Erhaltung der Primaten zur Aufgabe gemacht hat.

2019 Mono* Negre	9,80
-------------------------	-------------

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.

Schon der Name der **Microvins*** deutet darauf hin, daß die Auflage der Weine niedrig ist. Es gibt von den jeweiligen Cuvées nur ein- bis zweitausend Flaschen. Immer werden sie aus alten Reben gekeltert und immer nur aus einer Rebsorte. Meist reifen die Weine in kleinen Holzfässern, selten auch in der Amphore. Die beiden Weine, die wir neu eingekauft haben, wurden in gebrauchten französischen Barriques ausgebaut.

Der **2016er Carignan** ist sehr typisch für die Rebsorte, zeigt er doch eine tiefe Würze. Durch die geringen Erträge der alten Reben ist er dicht, auch sehr elegant, mit viel Struktur und Länge. Im Aroma überwiegen die Noten reifer Brombeeren.

Ganz anders schmeckt der **2017er Garnacha**. Hier kommen mehr rote Beeren im Geschmack zum Vorschein, auch etwas Waldbeere dazu. Die Grenache gibt dem Wein Wärme, Samtigkeit und Saftigkeit, durchaus mit opulenter Fülle und auch feiner Eleganz.

2016 Microvins* Carignan

18,90

2017 Microvins* Garnacha

18,90

Zum Besitz von Marta und Josep gehören auch viele alte **Olivenbäume**. **Landwirtschaft** ist ein wichtiges Thema auf dem Gut, das eben nicht nur Weingut ist. Zum Gut gehört auch eine große Schafherde, die im Sommer in die kühlen Berge getrieben wird (Transhumanz). Aus der Milch wird Käse erzeugt. Viele Hühner, die im Freien picken, liefern die Eier (zuletzt war von 1.500 Hühnern die Rede!), und Honig liefern die eigenen Bienenvölker. Außerdem gibt es Apfelwiesen, aus denen Erträgen Saft erzeugt wird. Aus logistischen Gründen können wir "nur" das Olivenöl anbieten, das aber tun wir besonders gerne! Es wird aus mittelspät geernteten Oliven der Sorte Arguell kaltgepreßt, weist eine schöne Cremigkeit und feine, dezente Grasigkeit auf und eine ganz zarte Pfeffernote.

Oli d'Oliva Extra Vergine fosc* 0,5 l Olivenöl Extra Vergine aus der Olivensorte Arguell

12,50



Reben, Weingut, Dorf und die Pyrenäen : *Lavinyeta in Katalonien.

Vinaigrierie artisanale LA GUINELLE de Nathalie Lefort, Cosprons / Roussillon

Nathalie Lefort betreibt seit über 20 Jahren ihre **Vinaigrierie artisanale**, die Essigmanufaktur, in der küstennahen Bergwelt bei Port-Vendres. Das liegt zwischen Banyuls mit den atembereaubend steilen, zum Mittelmeer hin abfallenden Weinbergen auf schwarzem Schiefer und dem pittoresken Collioure, also auf den nördlichen Ausläufern der Pyrenäen im Roussillon. Sie nutzt vor allem die Weine befreundeter regionaler Winzer, also **Banyuls-Weine**, deren Alkohol sie klassisch mittels Essigsäurebakterien in Essigsäure verwandelt. Das ist in Kurzform der Prozeß der Essigwerdung. Nathalie schaut allerdings auch mal über die Grenzen ihres Dorfes hinaus. So hat sie bei einem Winzer im Roussillon einen wunderbaren **Muscat à petits grains** (also einen Wein aus Gelbem Muskateller) entdeckt, den sie ebenfalls veressigt hat - ein herrlich frischer, feiner Weißweinessig.

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

In der Nähe von Toulouse, im Anbaugebiet Gaillac, ist die weiße Rebsorte **Mauzac** beheimatet. Meine Kunden kennen sie aus der Blanquette de Limoux, dem feinen Schaumwein von J. Laurens. In Gaillac gibt es ein Weingut, das vor allem bei Liebhabern der Naturweine einen sehr guten Ruf genießt, Domaine Plageoles. Auch bei den Plageoles' wurde Nathalie fündig : ein ungeschwefelter Mauzac, der unter einem Flor reifte wie die Weine im Jura, weckte ihr Interesse. Auch daraus hat sie einen köstlichen, würzigen Weißweinessig bereitet.

Die Essige reifen bei Nathalie grundsätzlich in Barriques, die im Freien lagern. Sie sind also Hitze und Kälte ausgesetzt - Frost gibt es allerdings kaum im Roussillon. Durch den oxydativen Ausbau sind die Essige komplex und aromadicht. Und dennoch behalten sie ihre Frische, wie der lebhaft rote Banyuls oder der feinfruchtige Muscat zeigen. Sie bilden durch die lange Reife zusätzliche, feine Sekundäraromen aus. Für Essige, die gewürzt werden, hat Nathalie eine eigene Methode entwickelt. Der fertig gereifte Basisessig wird in Glasballons gefüllt. Die Würze (zum Beispiel Zimt und Nelken) werden in Leinentücher gewickelt und diese in die Ballons gehängt - aber ohne daß die Beutel Kontakt mit dem Essig haben. Sie hängen über der Oberfläche und werden durch den Stopfen fixiert. So entsteht eine feine Würze, die sich später den Speisen nicht aufdrängt. Die Essige werden in formschöne Flaschen gefüllt, und zwar grundsätzlich ohne Schwefelzugabe.

Übrigens denken die meisten Menschen bei Essig nur an Salat und seine Vinaigrette. Oft aber ist auch in der warmen Küche Essig die Geheimzutat einer Sauce, die würzt und den entscheidenden Kick bringt. Oft basiert das Rezept ausdrücklich auf Essig. Denken Sie doch an Sauerbraten, den Klassiker aus Deutschland, oder an gebratenes Huhn mit Essig-Butter-Sauce, ein altes Rezept der französischen Küche !

Die Essige von Nathalie Lefort sind in der gehobenen französischen Gastronomie ebenso zu finden wie in den Gewürzregalen meiner französischen Winzerfreunde. Das ist sicher ein gutes Zeichen !

Hinweis : Sie können bei uns die Weinessige von La Guinelle vor dem Einkauf immer kosten.



Und das sind die Weinessige von **Nathalie Lefort** und ihrer **Vinaigrierie artisanale La Guinelle**. Ich habe jeweils eine tatsächlich nur ganz kurze Beschreibung beigefügt :

Vinaigre de Banyuls Rouge 0,5 l aus rotem Banyuls-Wein, fruchtig	9,90
Vinaigre Vermeil épicé 0,5 l mit Nelken und Zimt gewürzt, würzig, nicht weihnachtlich !	11,50
Vinaigre de Talioune - pistils de safran 0,25 l mit Safranfäden, orientalische Note	12,50
Vinaigre de Vieux Bayuls 0,5 l aus altem Banyuls-Wein, edel, aromatische Kostbarkeit	15,80
Vinaigre de Muscat à petits grains 0,25 l totale Frische und Lebendigkeit, pffig	9,90
Vinaigre de Mauzac sous voiles 0,5 l erinnert an Juraweine, dezent oxydativ, würzig	14,50

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



Die Essige reifen auf La Guinelle grundsätzlich im Freien und in bordelaiser Barriques.
Foto : Nathalie Lefort - mich ließ Corona ja nicht zum Fototermin fahren !

Lesen Sie bitte über die Weine und das Olivenöl von *Lavinyeta und die Essige von La Guinelle in unserer [Online-Weinliste](#) auf den Seiten 49/50 und 73/74.

..... PROBIERPAKETE

Hier sind die versprochenen **PROBIERPAKETE** :

das erste enthält die **neuen Weine** von *Lavinyeta plus das **Olivenöl fosc*** plus den **Vinaigre de Banyuls Rouge** von **La Guinelle**.

PROBIERPAKET Nr. 1 - die 6 Flaschen kosten **81 Euro** :

2019 Mono* Negre	9,80
2017 Llavors*	11,50
2016 Microvins* Carignan	18,90
2017 Microvins* Garnacha	18,90
Oli d'Oliva Extra Verge fosc* Lavinyeta 0,5 l	12,50
Weinessig - Vinaigre de Banyuls Rouge 'La Guinelle' 0,5 l	9,90

das zweite enthält die **neuen Weine** von *Lavinyeta plus das **Olivenöl fosc*** plus den **Vinaigre de Banyuls Rouge** von **La Guinelle** plus die 6 weiteren verfügbaren Weine von *Lavinyeta. Über diese Weine lesen Sie bitte in unsere [Online-Weinliste](#) nach.

PROBIERPAKET Nr. 2 - die 12 Flaschen kosten **155 Euro** :

2019 Mono* Negre	9,80
2017 Llavors*	11,50
2016 Microvins* Carignan	18,90
2017 Microvins* Garnacha	18,90
Oli d'Oliva Extra Verge fosc* Lavinyeta 0,5 l	12,50
Weinessig - Vinaigre de Banyuls Rouge 'La Guinelle' 0,5 l	9,90
2016 Negre de Folls	8,50
2017 Trempat	14,50
2017 Heus Negre*	8,25
2015 Puntiapart*	14,00
2015 MigMig* (Garnacha + Marselan)	17,25
Sereno* Solera 2009 - Vi generós sec	11,80

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

Bestellung bitte telefonisch oder per Mail - Abholung im Geschäft ist natürlich ebenfalls möglich ! Dieses Angebot gilt eine Woche, also bis zum 17. Mai 2020 einschließlich, und nur in Deutschland. Gerne senden wir Ihnen ein Probierpaket versandkostenfrei zu.

Hinweis : auch das Probierpaket HOLZAPFEL = 6 Flaschen zu 70 Euro liefern wir wegen vieler Nachfragen noch bis zum kommenden Sonntag ! Wenn Sie es noch einmal anschauen möchten, gehen Sie bitte auf den Wein-Brief der vorigen Woche.

Herzliche Grüße, guten Genuß - und bleiben Sie vor allem 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.