

Wein-Brief vom 18. - 23. Mai 2020

INFO-TIP - PROBIERPAKETE

Wir haben auch in dieser Woche wieder zwei **PROBIERPAKETE** für Sie gepackt, beide mit den hervorragenden Weinen von **Birgit Eichinger**, die wir Ihnen auch versandkostenfrei liefern. Das Angebot gilt in dieser Woche, also bis zum 24. Mai 2020 einschließlich. Die Probierpakete können Sie telefonisch oder per Mail bestellen oder im Geschäft abholen.

PROBIERPAKET EICHINGER 1 kostet 70 Euro und beinhaltet drei **Grüne Veltliner** der Orts- und Lagen-Klasse plus **Rotem Veltliner** (Weißwein !), **Chardonnay** sowie den Orts-**Riesling**.

PROBIERPAKET EICHINGER 2 kostet 115 Euro und beinhaltet die großen **Erste-Lagen-Weine** von **Riesling** und **Grünem Veltliner** sowie zwei gereifere Weine.

Mit beiden Paketen zusammen können Sie fast das ganze Sortiment verkosten.

Details zu den Probierpaketen finden Sie ganz unten, auf den Seiten 5 und 6.

KAUF-TIP - WEINE der WOCHE

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

fast wäre uns das exzellente Weingut von **Birgit Eichinger** vorenthalten worden, denn die Eltern fanden, Brigit sollte nicht Winzerin werden. Die aber ging daraufhin eigene Wege und gründete 1992 ihr eigenes Weingut :

Weingut BIRGIT EICHINGER, Strass im Strassertale / Kamptal

Von Anfang an hatte sie klare Ziele : beste Qualitäten und individuelle Weine. Heute gehören ihr 15 ha Weinberge rund um's Weingut in besten Lagen, ja sogar in exzellenten Rieden wie dem Zöbinger HEILIGENSTEIN oder dem Kammerner LAMM. Und längst haben ihre hervorragenden Qualitäten allgemeine Anerkennung gefunden. Birgit wird schon lange von ihrem Mann **Christian** und inzwischen auch von ihrer Tochter **Gloria** unterstützt.

Wie an einer Perlenkette zieht sich Birgits Lagenbesitz durch die Weinberge nördlich des Dorfes. Er beginnt östlich mit Hasel, Stangl und Wechselberg. Hier ist schon der Löss aus dem Donautal zu finden. Daran schließt sich der mächtige Gaisberg mit seinen Urgesteinsböden an, der im kargen oberen Teil perfektes Riesling-Terroir aufweist, weiter den Hang hinab mit etwas mehr Feinerdeauflage für Grünen Veltliner ideal geeignet ist und am Hangfuß, wo sich aus erodierten Abtragungen auch Lehm bildet, dem Chardonnay idealen Standort bietet. Ein sehr interessanter Berg also !

Die absoluten Spitzenlagen sind Lamm und Heiligenstein. Letzterer schließt sich westlich gleich an den Gaisberg an, hat aber völlig andere Böden. Über tektonisch aufgestiegenem Urgestein steht uralter Wüstensandstein (dem Roten Hang in Nierstein ähnlich). Die Lage ist allerbestens für Riesling geeignet und diesem auch weitestgehend vorbehalten. Das Lamm liegt zwischen dem Heiligenstein und Gaisberg zum Hangfuß hin auf Böden, die aus herangetragenen Verwitterungen des Heiligensteins und kalkhaltigem Lehm bestehen. Hier gedeihen gehaltvolle, würzige Grüne Veltliner.

Im Weingut gibt es vier (ausschließlich weiße) Rebsorten, nämlich etwa 70% Grünen Veltliner, 20% Riesling und dazu je 5% Chardonnay und Roten Veltliner. Birgit Eichingers Weine sind gehaltvoll und stoffig, immer mit reifen und dennoch strukturierenden Säuren, sie sind gehaltvoll und glänzen mit außergewöhnlicher Präzision in Frucht und Ausdruck. Man könnte sie wohl "barock" nennen, ausgestattet mit äußerst eleganten Strukturen.

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



Nun sind die ersten Weine aus 2019 angekommen. So jung werden die großen Lagenweine natürlich nicht vermarktet. Bei den Rieslingen kamen die 2018er, und bei den Grünen Veltlinern konnte Birgit uns sogar noch mit dem herrlichen Jahrgang 2017 beliefern.

2019 Grüner Veltliner Strass	8,50
2019 Grüner Veltliner Hasel	9,75
2019 Grüner Veltliner Wechselberg	13,50
2017 Grüner Veltliner Gaisberg	18,80
2017 Grüner Veltliner Lamm	25,80
2019 Riesling Strass	11,30
2018 Riesling Gaisberg	20,00
2018 Riesling Heiligenstein	27,00
2019 Chardonnay Gaisberg	13,80

Um es vorwegzunehmen und zu verallgemeinern : Handlese ist auf dem Weingut Standard, muß also nicht immer eigens erwähnt werden. Die Moste werden natürlich schonend abgepreßt und "sitzen dann ab". Das heißt, sie kommen in ein Edelstahlgebilde, wo innerhalb etwa zwei Tagen alle Trubstoffe absinken. Der klare Most oberhalb der Trubstoffe wandert dann ins Gärgebilde, Edelstahl oder Holz, das hängt vom Wein ab. Übrigens sind die Weine von Birgit Eichinger immer weitgehend durchgegoren, haben also allenfalls einen marginalen Zuckerrest. Dennoch sind sie rund und saftig und äußerst zugänglich.

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



Unter dunklen Februar-Wolken : der Zöbinger Heiligenstein und das Weingut Birgit Eichinger.

Der Strasser "GV" ist die Vorlese aller Veltliner-Weingärten und damit aromatisch ein Querschnitt durch Birgits Lagen, ausgebaut im Edelstahl. Natürlich ist es ein frischer Typ. Es zeigt sich ein Veltliner-typisches Pfefferl, und es tragen auch alle Bodentypen ihren Teil zum Aroma bei. Da gibt es Saftigkeit vom Löss, Mineralität vom Gneis und Wärme vom Sandstein - ein Basiswein von umwerfender Güte und Spannung !

2019 Grüner Veltliner Strass

8,50

Güte und Spannung zeigen sich beim Riesling noch viel mehr. Es gilt das Gleiche wie für den vorigen Wein : Vorlese aller Riesling-Weingärten. Ja, aber welche sind das ! Da handelt es sich ausschließlich um die Superlagen Heiligenstein und Gaisberg ! Was soll da als Vorlese schon anderes rauskommen als ein Wein von großer Klasse ! Ausschließlich gesunde Trauben ohne jede Edelfäule wurden gelesen, der Most im Stahltank ausgebaut. In den Aromen Steinobst, weißfleischig, mittlerer Körper, Rasse und Schliff, und natürlich Mineral pur !

2019 Riesling Strass

11,30

Hier geht's dann in die Welt der Lagenweine. Zunächst mal aufsteigend aus der Ebene, mehr vom Löss geprägt. Also ein runder und saftiger Wein, schönes Pfefferl vom "Grünen", saftig vom Boden, frisch von der Jugend. Sanft in der Säure, in den Aromen feine Aprikose, Quitte, ein bißchen frische Blüten - ein aparter Wein zur gehobenen alltäglichen Küche !

2019 Grüner Veltliner Hasel

9,75

Im Wechselberg treffen wir auf die Granitböden der Böhmisches Masse und bereits auf eine Löss-Auflage. Wegen der Höhe der Lage dringen hier besonders intensiv die kühlen Strömungen aus dem Böhmerwald herein, was der Ausbildung der Frucht besonders guttut. So sind die Weine aus dem Wechselberg auch immer besonders straffe, direkte und mineralbetonte Typen. Man denkt bei österreichischen Weinen nicht immer gleich an Seefisch, beim Wechselberg aber wohl : Skrei, Wolfsbarsch, aber auch lauwarmer Pulpo mit Pellkartoffeln und köstlichem Olivenöl !

2019 Grüner Veltliner Wechselberg

13,50

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.

Chardonnay braucht nun mal lehmige Böden mit guter Wasserversorgung. Er ist zwar bereit, kompexe, dichte, spannende und wirklich große Weine aus sich kelteren zu lassen, aber irgendwie ist er doch ein bißchen eine "faule Sau" : ganz tief wurzeln will er nicht, bitte reiche dem König das Wasser in Fußhöhe ! Gut, das kann ihm am Hangfuß des Gaisberges geboten werden ! Da liegen auf dem granitischen Unterboden entsprechende Verwitterungen als Feinerde auf, die dem "König" die Nahrungsaufnahme einfach machen. Drum hat Birgit diese Rebe hier gepflanzt. Sie baut den Chardonnay seit einiger Zeit im großen Holzfaß aus. Das gibt eine wunderbare Struktur mit Finesse und feinem Nachhall. Üppige und köstliche Aromen gelber Früchte verwöhnen den Gaumen, und Birgit hat Recht : "Typisch österreichisch". Ja, und doch wieder nicht, Denn diese Rebsorte mag kein Raster. Also, eine gelungene, großartige eigene Interpretation dieser anspruchsvollen Rebsorte, also "Chardonnay comme chez Eichinger" !

2019 Chardonnay Gaisberg

13,80

Und dann kommen wir zu den großartigen Erste-Lagen-Weinen !

Wir sprachen bereits drüber : der großartige Gaisberg bietet mehreren Rebsorten Heimstatt. Für den Grünen Veltliner ist es eine **Erste Lage** (im Kontext der "Österreichischen Traditionsweingüter -ÖTW-"). Und in der Tat, es ist eine kostbare Lage mit gehobenem Terroirausdruck. Birgits GVs stehen auf "halber Höhe", da wo dem Urgestein ein wenig Feinerde aufliegt. Dementsprechend gerät der Wein gehaltvoll, mächtig, kraftvoll und nachhaltig. Er hat lange gegoren und lag dann einige Monate auf der Vollhefe. Es ist ein kraftvoller, würziger und üppiger Wein, dem auch die Bedingungen im Jahr 2017 gefallen haben : neben molliger Wärme gab es ausreichend Regen, um eine gute Mineralität aufzubauen. Mit den warmen Aromen reifer gelber Früchte paßt er gut zum - Überraschung ! - klassischen Wiener Schnitzel mit reicher Gemüsebeilage, aber auch zu Kalbsbries, zum Tafelspitz und zu vielen Geflügelgerichten.

2017 Grüner Veltliner Gaisberg

18,80

Die besonderen Eigenschaften des Bodens prägen das Lamm entscheidend. Die Lössauflage garantiert eine gute Wasserversorgung. Auch das Mikroklima hier am Fuße des Heiligensteins gibt seines dazu. So entsteht ein großartiger dichter und voluminöser Wein. Dementsprechend baut Birgit Eichinger ihn im Fuder aus, einem 1.000-Liter-Faß aus Allier-Eiche. Sie betreibt über vier Monate *bâtonnage*, rührt also die Hefe immer wieder auf. Das führt zu Frische und Cremigkeit. Der Wein wird mit nur sanfter Filtration abgefüllt. Gerade mit etwas Flaschenreife, die unser 2017er nun hat, zeigt er eine üppige Gelbfruchtigkeit mit Noten von Birne und Melone, dazu kommt eine schöne, tiefe Würze und eine fast seidige Textur.

2017 Grüner Veltliner Lamm

25,80

Der Riesling wächst auf den kargen Terrassen im oberen Gaisberg, direkt auf dem Urgestein der Böhmisches Masse. Auf die Wärme der Sonne tagsüber folgen kühle Winde in der Nacht. Das unterstützt die wunderbare Fruchtausprägung. Um die klare, mineralische Frucht zu erhalten, wurde der Wein im Edelstahl ausgebaut. In den Aromen finden wir Pfirsich, reifen Apfel und auch ein wenig Agrumen. Der Wein ist elegant und vielschichtig und bei Tisch ein guter Begleiter von Fisch- und Geflügelgerichten und paßt auch bestens zum Kalb.

2018 Riesling Gaisberg

20,00

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.

Über die spannende Geologie des Heiligensteins habe ich oben schon geschrieben. Es ist eine der besten Riesling-Lagen Österreichs. Obwohl der 2018er Heiligenstein-Riesling ein mächtiger Wein ist, hat er doch nur 13 % Alkohol - für diesen voluminösen Wein eine erstaunlich dezente Gradation. Auch dieser Riesling wurde im Edelstahl ausgebaut. Die Gärung verlief ausgesprochen langsam, und anschließend reifte er ein gutes halbes Jahr auf der Vollhefe. In den Aromen präsentiert der druckvolle Wein vor allem saftigen, reifen und einladenden Pfirsich. Die Mineralität baut einen unglaublichen Spannungsbogen auf, ein Feuerwerk vielschichtigster Eindrücke, die in einem schier endlosen Finale münden. Wer den Wein nicht ohne Speisen trinken möchte - zum Meditieren oder Genießen geht das nämlich sehr gut ! -, wählt am besten Fischgerichte der gehobenen Klasse, zum Beispiel mit Hummer oder Steinbutt. Auch Innereien mit gehaltvollen Saucen oder Geflügel mit Pilzsaucen begleitet er perfekt.

2018 Riesling Heiligenstein

27,00



Links Riesling-Terrassen im Strasser Gaisberg, rechts der östliche Teil der Lage.

Über das Weingut und **alle Weine des Gutes** lesen Sie bitte in der [Online-Weinliste](#) auf Seite 23.

.....: **INFO-TIP - PROBIERPAKETE**

Wir haben auch in dieser Woche wieder zwei **PROBIERPAKETE** für Sie gepackt, beide mit den hervorragenden Weinen von **Birgit Eichinger**, die wir Ihnen auch versandkostenfrei liefern. Das Angebot gilt in dieser Woche, also bis zum 24. Mai 2020 einschließlich.

PROBIERPAKET EICHINGER 1 kostet 70 Euro und beinhaltet* 3 **Grüne Veltliner** der Orts- und Lagen-Klasse aus dem Jahrgang 2019, dazu den **Gaisberg Chardonnay** und den **Strasser Riesling**, beide ebenfalls aus 2019, plus den ausgefallenen, kraftvoll-cremigen **Roten Veltliner** (das ist ebenfalls ein Weißwein !) aus dem kühlen Jahrgang 2016 :

2019 Grüner Veltliner Strass	8,50
2019 Grüner Veltliner Hasel	9,75
2019 Grüner Veltliner Wechselberg	13,50
2019 Riesling Strass	11,30
2016 Roter Veltliner Stangl	13,50
2019 Chardonnay Gaisberg	13,80

* Das Probierpaket beinhaltet je 1 Flasche der genannten Weine.

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

PROBIERPAKET EICHINGER 2 kostet 115 Euro und beinhaltet* die 4 neu angekommenen großen **Erste-Lagen**-Weine von **Riesling** (Jahrgang 2018) und **Grünem Veltliner** (Jahrgang 2017) und außerdem zwei gereifere Weine zum Vergleichen, nämlich den 2016er **Strasser Riesling**, der dank seiner Herkunft ein echter Understatement-Wein ist, und den feinen 2017er **Wechselberg Grüner Veltliner**.

2017 Grüner Veltliner Gaisberg	18,80
2017 Grüner Veltliner Lamm	25,80
2018 Riesling Gaisberg	20,00
2018 Riesling Heiligenstein	27,00
2016 Riesling Strass	11,30
2017 Grüner Veltliner Wechselberg	12,50

* Das Probierpaket beinhaltet je 1 Flasche der genannten Weine.

Die Probierpakete können Sie telefonisch oder per Mail bestellen oder im Geschäft abholen.

Übrigens, mit beiden Paketen zusammen können Sie fast das ganze Eichinger-Sortiment kosten.

Ich wünsche Ihnen eine sonnige Woche mit reichem Genießen.
Herzliche Grüße - 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.