

Wein-Brief vom 19. - 24. Oktober 2020

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

der steilste Weinberg Europas (und damit wohl der Welt) und die engste aller Moselschleifen befinden sich in **Bremm** an der **Terrassenmosel**. Der **Bremmer Calmont** hat eine Hangneigung von mehr als 65 Grad (das entspricht einer Steigung von knapp 215 Prozent !!). Eigentlich mehr ein Gelände für Gamsen als für Menschen; allerdings sind die geländegängigen Tiere noch nicht an der Mosel heimisch, obwohl es hier einen alpin anmutenden Klettersteig gibt.

Der steile Berg umschließt die flache Halbinsel, die die enge Flußschleife bildet. Auf ihr liegt die Klosterruine Stuben. Am Ende der Halbinsel springt der Felshang auf die andere, rechte Moselseite. Damit behält er seine süd-südwestliche Ausrichtung bei (siehe Bild ganz unten). Andere Seite, anderes Dorf : die Lage heißt hier **Neefer Frauenberg**. Wenn gleich die Lage im Durchschnitt nicht ganz an die Hangneigung des Calmonts herankommt, gibt es hier rieslingbewachsene Rinnen im Fels, die noch steiler als der Calmont sind.

Die Weinbergsböden bestehen aus Grauwacke, devonischen Schiefern und Quarzit. Sie sind karg und halten kaum das notwendige Wasser. So sind die Reben gezwungen, ihre Wurzeln weit in die Tiefe zu treiben. Am besten kann das der **Riesling**. Deshalb ist hier sein Reich. Viele der Hänge sind so steil, daß schon vor Jahrhunderten schmale, durch Trockenmauern gestützte Terrassen angelegt wurden, auf denen die Reben sicheren Halt finden. Die Terrassen prägen das Landschaftsbild; deshalb wird der Unterlauf der Mosel **Terrassenmosel** genannt.



Links der Neefer Frauenberg, rechts der Bremmer Calmont.

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

Wir packen für Sie **2 Probierpakete** mit Weinen von **Franzen** :

Das **Probierpaket 1 "Mosel klassisch"** beinhaltet **6 klassische Mosel-Rieslinge** und kostet **79,50 Euro**.

Das **Probierpaket 2 "Die große Verkostung"** beinhaltet **9 Weine** : die **6 klassischen Mosel-Rieslinge plus 2 Grosse Gewächse plus den Neefer Spätburgunder** und kostet **149,50 Euro**.

Alle Details lesen Sie unten.

Die Probierpakete gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 25. Oktober 2020. Wir liefern Ihnen die Probierpakete auch versandkostenfrei innerhalb der BRD.

Sie können sie telefonisch oder per Mail bestellen oder im Geschäft abholen, auf Wunsch auch kontaktlos.

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 - WEINE der WOCH

Weingut FRANZEN, Bremm / Terrassenmosel

Kilian und Angelina Franzen führen das Gut nun 10 Jahre. Die jungen Leute waren mitten im Studium, als **Uli Franzen**, Kilians Vater, in einem Weinberg tödlich verunglückte. 2010 war ein schwieriger Jahrgang, für Kilian zum Einstieg eine echte Herausforderung - die er allerdings ziemlich gut meisterte. Er hatte schon eine Zeit mit Uli gearbeitet und auch einige Semester studiert, außerdem holte er sich Rat bei befreundeten Winzern ein, und dennoch war es keine Selbstverständlichkeit, daß er eine sehr gute Kollektion 2010er vorstellte ! Ich hatte neben der Trauer um meinen Freund Uli auch Bauchweh, daß das kostbare Weingut, das Uli mit seiner Frau **Iris** aufgebaut hatte, Schaden nahm. Wie froh war ich festzustellen, daß mit Kilian und Angelina zwei ans Werk gegangen waren, die echt viel Fingerspitzengefühl hatten! Ich hatte das gute Gefühl, daß Ulis Erbe bei den beiden in besten Händen ist.

Fast 10 Jahrgänge später sehen wir, daß Kilian und Angelina das Weingut ständig weiterentwickelt haben. Sie haben die gleiche Liebe zu den steilen Weinbergen wie Uli. Dazu haben sie den Vorteil der Jugend : Neugierde, ein weiterer Blick über den Tellerrand, und vielleicht sind sie auch ein bißchen mutiger. Sie gehen eigene Wege, die dennoch die Fortsetzung von Ulis Weg sind.



Natürlich wird viel Arbeit in die Weinberge gesteckt, Handarbeit, versteht sich. Der Steilsthang läßt keine Maschinenarbeit zu. Die Reben müssen im Winter geschnitten werden, später, wenn sie längere Ruten gebildet haben, werden sie in Herzform an die Pfähle gebunden (hier herrscht die "Einzelpfahl-Erziehung" vor; dabei wird jeder einzelne Rebstock von einem eigenen Pfahl gestützt). Im Sommer müssen die Reben mehrfach gestutzt werden, und die Laubwand muß durch Ausbrechen von Blättern gepflegt werden. Im Herbst schließlich werden die Trauben händisch geerntet und auf dem Rücken zu den Sammelstellen geschleppt. Immerhin gibt es in vielen Weinbergen eine Einschienenbahn, die sogenannte Monorackbahn, die Gerätschaften und auch die Ernte rauf und runter transportieren kann (siehe Bild unten).

Die Franzens ernten, wenn die Trauben physiologisch reif sind. Dann warten sie nicht mehr auf weitere Zuckerbildung, denn sie möchten sehr bewußt Weine mit geringem Alkoholgehalt produzieren, und aus dem zusätzlichen Zucker würde halt mehr Alkohol. So haben ihre Weine in der Regel zwischen 11 und 12 % Alkohol.

Kilian läßt seine Weine spontan vergären, also mit den eigenen Hefen, die auf den Traubenschalen und im Keller vorhanden sind. Eile hat er bei der Gärung nicht, die Weine benötigen dafür im kalten Keller oft bis weit ins Frühjahr hinein. Ausgebaut werden sie in Edelstahltanks, nur spezielle Weine reifen in Barriques. Alle Weine durchlaufen den biologischen Säureabbau (= Milchsäuregärung). Dabei wandeln Milchsäurebakterien die knackige Äpfelsäure des Weins in milde Milchsäure um. Deshalb sind die Franzen-Rieslinge für alle Genießer zu empfehlen, die die Aromen des

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.

Rieslings, nicht aber eine prononcierte Säure mögen.

Schon der **Guts-Riesling** namens **Quarzit Schiefer** zeigt, wohin die Reise im Weingut Franzen qualitativ geht. Geerntet wird er in den weniger steilen Parzellen, außerdem enthält er die Vorlese und den Ertrag der jüngeren Reben der Steilstlagen, und die Sorgfalt, die die Franzens ihm entgegenbringen, ist die gleiche wie bei den Grossen Gewächsen. Er gibt sich leicht, aber saftig, mit schöner Würze und auch mineralischen Untertönen. Wir finden klare, weißfruchtige Rieslingaromen und eine angenehme, dezente, aber frische Säure.

FranZero Riesling hat Uli im Jahr 2007 zum ersten Mal gekeltert, und seitdem ist er fester Bestandteil der Franzen-Kollektion. Es ist ein völlig durchgegorener Wein, der viel Zeit und Ruhe beim Ausbau benötigt. Meist stammen die Moste aus den gleichen Parzellen, die tatsächlich ganz bis zu Ende gären. Da Kilian spontan vergärt und in die Gärung nicht eingreift, ist es am Anfang der Ausbauphase nicht sicher, ob wieder ein FranZero entsteht - meist allerdings gelingt es. In 2019 ist es sogar exzellent gelungen ! Obwohl der Wein praktisch keinen Restzucker hat, kommt er ganz geschmeidig daher, wirklich elegant, und glänzt mit filigraner, feiner, fast verspielter Frucht. Reifer Pfirsich, frischer Apfel, ein Hauch Birne und Zitrus geben sich die Ehre. Der ausgewiesene Trockentrinker wird seine helle Freude daran haben !

Viele der Riesling-Reben im **Neefer Frauenberg** sind sehr alt, die meisten haben schon Ulis Eltern gepflanzt. Auch Parzellen, die Uli damals bei der Auflösung eines Neefer Weingutes erwerben konnte, waren mit alten Rieslingreben bestockt. Wie oben beschrieben, stürzen manche Geländepartien im Frauenberg fast senkrecht in die Tiefe. Der Wein aus dem Frauenberg ist filigran und finessenreich, deutlich in seinen Rieslingaromen, von mehr Frucht als Würze geprägt, der saftige Pfirsich klingt im Finale noch lange nach.

Im **Bremmer Calmont** gerät der Wein kraftvoll, die schiefriegen Noten treten etwas mehr in den Vordergrund, weil in diesem Steilst-Weinberg der Schiefer pur zutage tritt. Auch eine schöne Würze zeigt der Calmont (-Wein, nicht der -Weinberg natürlich). Die intensive Mineralität steht fast mehr im Fokus als die feine Frucht mit Noten von Weinbergspfirsich. So gibt sich der Calmont intensiv, mineralisch und langlebig.

Auch die **Grossen Gewächse** erntet Familie Franzen in den beiden Renommierlagen **Calmont** und **Frauenberg**. Zu Ulis Zeiten hießen sie noch **Goldkapsel**, an der Mosel gebräuchlich für besonders feine und kostbare Weine. Heute gibt der "Bernkasteler Ring" seinen Mitgliedern klare Kriterien vor, wie etwa die selektive Handlese, begrenzte Erntemenge und eine abschließende sensorische Prüfung. Dennoch sind Ulis Kriterien heute noch gültig, naja, meist decken sie sich sowieso mit dem "Bernkasteler Ring". Für Uli galt : die Selektion der reifsten, schönsten goldgelben Trauben im Stil einer trockenen Auslese - also andere Worte, gleicher Wein.

Die Trauben für **Neefer Frauenberg GROSSES GEWÄCHS** werden von uralten, noch wurzelechten Reben geerntet, vollreife Beeren mit viel Extrakt. Durch die geringen Erträge der alten Stöcke ist der Wein sehr dicht und komplex. Dazu hat er eine überbordende Fülle herrlicher, reifer Aromen von gelben Früchten - ein Monument, ebenso wie das Grosse Gewächs aus dem Calmont.

Auch die Reben für **Bremmer Calmont Riesling GROSSES GEWÄCHS** sind um die 80 Jahre alt. Sie stehen überwiegend auf den winzigen unteren Terrassen am Heißen Berg (lat. calidus mons = Heißer Berg). Die alten Reben produzieren lockerbeerige Trauben, die herbstlichen Fäulnisattacken widerstehen können und so eine lange Vegetationsperiode ermöglichen. Ein voluminöser Wein mit Kraft, Länge und einer großen Aromenvielfalt ist die Folge, ein großer Wein, wie es sich für diese berühmte Lage gehört.

Und damit kommen wir zu zwei Weinen, die eine gewisse Restsüße aufweisen. Ein totaler Exzentriker ist **ZEIT Riesling feinherb**. Kilian gibt den Weinen alle Zeit zur Gärung, aber im folgenden Frühjahr sind die meisten damit durch. Dieser Wein aber nahm sich 396 Tage dafür Zeit - und so heißt er nun : **ZEIT** ! Bei etwa 10 g/l Restsüße hatte er keine Lust mehr und signalisierte den Hefen : fertig. Und weil Kilian keine Tricks anwedet, die Gärung erneut in Gang zu bringen, hat er die Entscheidung des Weins akzeptiert. Herausgekommen ist ein enorm vielschichtiger Wein mit dichter Struktur, saftig, mit kompakter, weiniger Frucht und einem Hauch aparter Restsüße.

Hier kommt der Mosel-Klassiker schlechthin : **Bremmer Calmont Riesling Kabinett**. Die Mosel war früher berühmt für ihre leichten, zarten, filigranen Kabinett-Weine mit herrlichem Spiel von frischer Säure und animierendem Fruchtzucker. Kilian und Angelina haben die alte Tradition wieder aufgegriffen und aus der Paradelage Calmont in 2018 einen Kabinett in genau dieser Richtung gekeltert. Natürlich dennoch ein klassischer Calmont, mit schöner Mineralität zur lebendigen Frucht, zarte Aprikosennoten, belebend und einladend zum nächsten Schluck ! Und das bei gerade 9 % Alkohol !

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

Kommen wir zurück zum trockenen Wein und gleichzeitig zu einer Überraschung : zum **Rotwein** ! Es ist ja bekannt, daß ich kein großer Anhänger der Mosel-Spätburgunder bin, jedenfalls wenn sie von der Mittelmosel stammen. Die Böden an der Terrassenmosel stellen sich mit ihrer Grauwacke allerdings anders dar. Sie erinnern an die Ahr. Trotzdem bin ich Kilians **Neefer Frauenberg SPÄTBURGUNDER** mit einer gewissen Skepsis angegangen. Unbegründet, wie sich herausstellte ! 2014 wurde den Franzens eine gut gepflegte Spätburgunder-Parzelle im Neefer Frauenberg angeboten, hoch gelegen, mit alten Reben bestockt. Da konnten sie nicht nein sagen. Der Frauenberg hat eine stärkere Feinerdeauflage aus Grauwackeverwitterung als der Calmont, deshalb ist er für den Spätburgunder besser geeignet. Und was Kilian aus den geringen Erträgen dieses Weinbergs bereitet, ist schon sehr spannend ! Der Rote wird im Barrique ausgebaut und zeigt sich verhältnismäßig dunkel (pH-Wert-abhängig). Er hat köstliche Spätburgunder-Attribute, aber auch seine Frucht neigt mehr zu Dunklem wie reife Waldbeere. Die Säure ist erstaunlich dezent und dennoch angenehm saftig. Das feinkörnige, hintergründige Tannin übernimmt es von der Säure, dem Wein eine dichte Struktur zu geben. Sehr überraschend, sehr apart ! Auf jeden Fall empfiehlt es sich, den Wein zu dekantieren. Und das ist lustig : Kilians Rieslinge sind wegen der reifen, dezenten Säuren auch für jene geeignet, die es nicht so mit Rieslingsäure haben. Genauso paßt sein Spätburgunder für jene, die die Säure dieser Sorte nicht so mögen, aber Eleganz und Finesse im Wein zu schätzen wissen !

2019 Quarzit Schiefer Riesling	8,90
2019 FranZero Riesling	12,00
2019 Neefer Frauenberg Riesling	14,90
2019 Bremmer Calmont Riesling	14,90
2018 Neefer Frauenberg Riesling Goldkapsel GROSSES GEWÄCHS	24,00
2018 Bremmer Calmont Riesling Goldkapsel GROSSES GEWÄCHS	24,00
2018 ZEIT Riesling feinherb	15,90
2018 Bremmer Calmont Riesling Kabinett	13,90
2018 Neefer Frauenberg SPÄTBURGUNDER	21,00



Links : es war ein heißer, schwüler Tag im Juli 2004, als ich Uli und Iris Franzen besucht habe - Gewitter drohte. Dabei entstanden die Bilder dieser Seite. Hier steht Uli auf der Monorackbahn, mit der sich Gerätschaften in die Weinberge bringen lassen. Rechts : hinter den Häusern fließt die Mosel, am anderen Ufer liegt der Neefer Frauenberg (der nach rechts hin höher wird), dann die Landzunge und wieder die Mosel, und der Bergrücken dahinter ist schließlich der Bremmer Calmont.

Mehr über das Weingut lesen Sie bitte in unserer [Online-Weinliste](#) auf Seite 5.

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.

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

Wir packen für Sie **2 Probierpakete** mit Weinen von **Franzen** :

Das **Probierpaket 1 "Mosel klassisch"** beinhaltet **6 klassische Mosel-Rieslinge** und kostet **79,50 Euro** :

2019 Quarzit Schiefer Riesling
2019 FranZero Riesling
2019 Neefer Frauenberg Riesling
2019 Bremmer Calmont Riesling
2018 ZEIT Riesling feinherb
2018 Bremmer Calmont Riesling Kabinett

Das **Probierpaket 2 "Die große Verkostung"** beinhaltet **9 Weine** : die **6 klassischen Mosel-Rieslinge plus 2 Grosse Gewächse plus den Neefer Spätburgunder** und kostet **149,50 Euro** :

2019 Quarzit Schiefer Riesling
2019 FranZero Riesling
2019 Neefer Frauenberg Riesling
2019 Bremmer Calmont Riesling
2018 Neefer Frauenberg Riesling Goldkapsel GROSSES GEWÄCHS
2018 Bremmer Calmont Riesling Goldkapsel GROSSES GEWÄCHS
2018 ZEIT Riesling feinherb
2018 Bremmer Calmont Riesling Kabinett
2018 Neefer Frauenberg Spätburgunder

Die Probierpakete gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 25. Oktober 2020. Wir liefern Ihnen die Probierpakete auch versandkostenfrei innerhalb der BRD. Sie können sie telefonisch oder per Mail bestellen oder im Geschäft abholen, auf Wunsch auch kontaktlos.

Herbstliche Grüße,
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.