

Wein-Brief vom 9. - 14. November 2020

von Wolfgang Kern

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

vor zwei Wochen sind Sie mit uns und den Weinen von Calmel & Joseph durch's **Languedoc-Roussillon** gereist. Die Tour im Süden Frankreichs wollen wir heute fortsetzen und komplettieren. Mit den **Rotweinen** und **Schaumweinen** von **4 Domaines** lernen wir vier weitere unterschiedliche Terroirs kennen. An jedem Ort ist eine andere Rebsorte federführend : am **Pic Saint Loup** dominiert die lebhafteste **Syrah**, im **Fitou de Hautes-Corbières** spielt der würzige **Carignan** die Hauptrolle, und im **Roussillon** werden die Weine von der samtigen **Grenache** geprägt.

Im **Limoux**, nahe der historischen Stadt Carcassonne, geht es um ganz andere Rebsorten, denn hier wird **Crémant** und **Blanquette** erzeugt. In dieser Gegend ist die Menschheit Mitte des 16. Jahrhunderts drauf gekommen, wie man **Schaumwein** produziert. Heute stehen dafür **Chardonnay**, **Pinot Noir**, **Mauzac** und **Chenin Blanc** in den Weinbergen.

Damit Sie sich in den Zeiten, wo wir keine Weinproben anbieten können, dennoch einen Überblick verschaffen können, packen wir auch wieder Probierpakete für Sie zusammen.

.....: **INFO-TIP - PROBIERPAKETE LANGUEDOC-ROUSSILLON**

Wir packen für Sie **3 Probierpakete** aus dem **Languedoc-Roussillon** :

Probierpaket 1 beinhaltet je **2 verschiedene Rotweine** der **3 vorgestellten Weingüter**, also 6 Flaschen, und kostet **64,50 Euro**.

Probierpaket 2 beinhaltet je **1 gehobenen Rotwein** der **3 vorgestellten Weingüter** plus **3 verschiedene Flaschen Crémant/Blanquette**, also **Schaumwein**, aus Limoux, demnach ebenfalls 6 Flaschen, und kostet **88 Euro**.

Im **Probierpaket 3** sind **alle 12 Weine** (je 1 Flasche), das Paket kostet **152,50 Euro**.

Die Details lesen Sie unten.

Die Pakete gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, 22. November 2020. Wir liefern Ihnen das Paket auch versandkostenfrei innerhalb der BRD. Sie können es telefonisch oder per Mail bestellen oder im Geschäft abholen, auf Wunsch auch kontaktlos.

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

Château de LASCAUX, Vacquières / Pic Saint Loup

Pic Saint Loup ist eine der nördlichsten Cru-Appellationen im Languedoc und liegt in den Bergen nahe der Stadt Montpellier. Die Reben vom Château de Lascaux wachsen in einer Umgebung, die von der *garrigue* geprägt ist, der typischen Strauchheide Südfrankreichs. Sie parzelliert die Weinberge stark und bildet kleine eigenständige Biotope, die jeweils ein eigenes biologisches Gleichgewicht ausbilden können. **Jean-Benoît Cavalier** bewirtschaftet seine Reben schon lange **biologisch** und inzwischen auch **biodynamisch**; das Gut ist bei Demeter zertifiziert.

Das Anbaugebiet liegt auf den Abhängen der Cevennen und wird von den Gipfeln Pic Saint Loup und Hortus geschützt. Gerne entladen sich Regenwolken am Gebirgsrand, sodaß die Region für südliche Verhältnisse nicht so stark unter

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

Trockenheit leidet. Dazu erhält die nächtens zu Tal strömende Kühle den Weinen eine bemerkenswerte Frische und Lebhaftigkeit.

Die Lascaux-Weine wachsen auf zwei Bodentypen. Mächtige Kalkfelsen bilden überall den Untergrund. An manchen Stellen tritt der Fels offen zu Tage und hat kaum eine Feinerdeauflage, nur faustgroße Kalksteine, Trümmer des Untergrunds, bedecken den Boden. Auf anderen Terroirs liegt eine Lehmschicht auf, üppig mit kleinen Kieselsteinen durchsetzt. Diese wurden aus den Cevennen herabgetragen. Auf diesem Boden steht der größte Teil von Jean-Benoît's **Syrah**-Reben, die sich hier wohlfühlen. Außerdem verfügt er für seine Rotweine (und Rosés) über **Grenache**, **Mourvèdre** und etwas **Cinsault**. Am Pic Saint Loup ist die Syrah in den meisten Cuvées die dominierende Sorte, weil sie dem Terroir besonders gut angepaßt ist.

'**Garrigue**' trägt die allgemeinere Appellation Languedoc. Der Wein wird aus 60% Syrah, 30% Grenache sowie 10% Mourvèdre gekeltert und reift in der *cuve*, dem klassischen Zementgebäude. Holzfässer würden seine ausgeprägte Frucht mindern. Wir finden den 2019er besonders gelungen, mit seinen lebhaften, frischen Noten von Kirsche und roter Johannisbeere und auch - dem Mourvèdre sei dank - ein bißchen Waldbeere. Wurstbrot, Huhn mit Pilzen oder eine gut gewürzte Lammkeule können wir uns gut dazu vorstellen.

Die beiden anderen Weine stammen aus der feinen Appellation Pic Saint Loup. **Carra** wird zu 60% aus Syrah plus Grenache gekeltert und reift ebenfalls in der *cuve*. Wir finden Eleganz und Finesse von den sehr guten Terroirs und eine feine rotbeerige Frucht, aromatisch dicht, kühl und frisch, dazu eine sehr gute Textur und schöne Länge. Medaillons vom Reh, ein saftiges Entrecote oder feiner Ziegenkäse würden gut zu Carra passen.

Für **Les Nobles Pierres** wird das Lesegut stark selektiert, überwiegend kommt es aus besonderen Parzellen, 80% sind Syrah, 20% Grenache aus uralten Rebstöcken. Dieser Wein wird in bereits mehrfach gebrauchten *tonneaux* (600-l-Fässer) ausgebaut. Dicht und kraftvoll kommt der Wein daher, und dennoch auch mit überzeugender Frische, er ist geschliffen und finessenreich, und die wunderbare Frucht changiert zwischen reifen roten Früchten und saftiger Waldbeere. Er begleitet sehr gut Risotto mit Steinpilzen, würzige Gemüsegerichte im Stil einer Ratatouille und - mir läuft das Wasser im Munde zusammen - im Ofen geschmorte Gerichte von Rind und Lamm.

2019 'Garrigue' Rouge

9,20

2018 Carra -Pic Saint Loup-

12,50

2016 Les Nobles Pierres -Pic Saint Loup-

17,50



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.

Domaine BERTRAND-BERGÉ, Paziols / Fitou

Wir reisen rund 200 km nach Süden, in die älteste Appellation im Languedoc : ins **Fitou**. Die Region ist zweigeteilt. Ein Teil liegt südlich von Narbonne nahe am Mittelmeer und ist recht flach. Der andere Teil liegt in den Corbières-Bergen auf etwa 400 m in teils dramatischer Berglandschaft, die auch die kargen, felsigen und steinigen Böden bildet. Hier hat **Jérôme Bertrand** das Rebland seiner Eltern übernommen, weshalb er einen großen Bestand alter Reben hat, aber auch neue Weinberge angelegt. Dafür mußte er den felsigen Boden mit schwerstem Gerät vorbereiten, sonst wäre das Unterfangen nicht gelungen ! Die Reben gedeihen in einer wilden, schönen Landschaft, aber die Arbeit hier ist hart. Jérôme bewirtschaftet den Betrieb **biologisch**.

Die Appellationsvorschriften weisen dem **Carignan** die Hauptrolle zu, sein Anteil in jedem Fitou-Wein muß mindestens 30% betragen. Die aus Spanien stammende Rebsorte findet hier im heißen Klima auf kargem Boden ideale Bedingungen. Sie bildet eine attraktive Würze aus, und Jérôme entlockt ihr mit seinen niederen Erträgen eine atemberaubende Aromenvielfalt. Weitere zugelassene Rebsorten sind **Grenache, Syrah** und **Mourvèdre**, die natürlich auch in Jérômes Weinbergen vertreten sind.

'Origines' ist ein klassischer Fitou aus 60% Carignan und 40% Grenache. Für alle Bertrand-Bergé-Weine gilt : Handlese, Selektion des Lesegutes am Sortiertisch und traditionelle Maischegärung. Schon 'Origines' ist ein kräftiger Wein mit der wunderbaren Würze der Fitou-Weine, die ein bißchen wild anmutet und so spannend ist ! Er wird in der großen *cuve* ausgebaut, die über ihre Poren ein wenig Mikrooxydation zuläßt, aber eben keine Holzaromen vermittelt. Der Wein hat neben seiner Würze aparte Noten von reifen Sauerkirschen und Waldbeeren und schmeckt gut zur "Jausenplatte" mit gekochtem Schinken, auch zur Käseplatte, wenn Sie Stil Camembert und Pont l'Evêque weglassen, und zu winterlichen Gerichten mit Gans und Ente.

Im **'Les Mégalithes'** ist der Carignan mit über 90% total dominierend. Die Cuvée wird mit etwas Grenache ergänzt. Das Besondere : die beiden Rebsorten stehen (auf Kalkstein, der Puddingstein heißt und dick mit *galets roulés* übersät ist) als Gemischter Satz im Weinberg und werden auch gemeinsam geerntet, die Reben sind gut 100 Jahre alt, die Erträge gering. Auch dieser Wein reift ohne Holz; er wird ohne Schönung und Filtration abgefüllt. Er ist mächtig, kraftvoll, mit ungestümer, dunkelbeeriger Aromatik und dennoch mit anziehender Wärme. Ich denke an Wild, an kräftige Zubereitungen im Schmortopf, mürbes Fleisch aus Schulter oder Keule mit hinreißender Sauce, und wieder schaue ich sehnsüchtig zum - leeren - Backofen. Aber ich könnte den Wein ja auch zum Käse trinken, jetzt, weil er so viel Spaß macht....

'Ancestrale' ist etwas moderner in der Anmutung. Das liegt daran, daß der Wein teilweise in Holzfässern ausgebaut wurde. Alle vier zugelassenen Rebsorten - Carignan, Grenache, Syrah und Mourvèdre - sind etwa zu gleichen Anteilen vertreten. In der Frucht finden wir wunderbare Noten von reifen dunklen Beeren, der Wein ist betont elegant und hat ein langes und feines Finale. Gerade der 2013er ist jetzt schön im Gleichgewicht, alle Aromen sind an ihrem Platz. Übrigens habe ich vor eineinhalb Jahren eine Verkostung mitmachen dürfen, wo Jérôme Weine zurück bis in die frühen neunziger Jahre vorgestellt hat, die alle erstaunlich lebendig und ausdrucksstark waren. 'Ancestrale' paßt gut zum Lammkarree, zu Fasan und Reh und zu cremigen Käsen wie Brillat-Savarin oder Saint-Félicien.

2017 Fitou 'Origines'	9,30
2017 Fitou 'Les Mégalithes'	13,80
2013 Fitou 'Ancestrale'	14,90

Domaine BOUDAU, Rivesaltes / Roussillon

Wir fahren aus den Bergen hinab, Richtung *Méditerranée*, also zum Mittelmeer. Fette 300 Höhenmeter trennen uns von den Rebflächen der "**Côtes du Roussillon-Villages**" (das ist die korrekte Appellationsbezeichnung für die Weine der Domaine Boudau), in diesem Falle dem in Sichtweite zum Meer gelegenen Anbaugebiet im Agly-Tal. Hier herrscht Kalkfels vor, dicke Felsplatten aus den Vorposten der Corbières-Berge, während es im "Landesinneren", gar nicht so

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

weit weg, auch Schieferadern sowie Gneis und Granit (in Caramany) gibt. Auf den Rebgrundstücken im Agly-Tal werden bei Bodenarbeiten immer wieder Kalkbrocken geborgen. "Brocken" ist irgendwie eine Verniedlichung. Man muß die Dinger mit einem sehr leistungsstarken Schlepper aus dem Boden zerren. Und wenn ich sie betrachte, denke ich, ein Riese würde sie nicht einfach mal hochwuchten, sondern das lieber mit einem starken Kumpel zusammen erledigen. Sie können sich die Dinger also vorstellen : echt ziemlich wuchtig !!

Vor etwa 30 Jahren warf sich die Frage nach der Zukunft des Weingutes der Familie Boudau auf. Wahrscheinlich nicht kurzentschlossen, aber doch entschlossen beschlossen die Geschwister **Véronique** und **Pierre Boudau**, ihre erlernten Berufe über Bord zu werfen und sich um das Gut zu kümmern. Für den Betrieb war das ein Glücksfall, denn sie haben ihn zu einem der führenden Güter im Roussillon gemacht und keltern Weine von hervorragender Qualität !

Die Weinberge der Domaine sind in zwei großen Lagen von je etwa 25 ha arrondiert. Für die Rotweine stehen vor allem **Grenache**, **Syrah**, **Carignan** und **Mourvèdre** in den Weinbergen. Wir sehen die Ähnlichkeit in allen Anbaubereichen, aber Klima, Topographie, Boden und die Rezepturen der Cuvées führen dennoch zu total unterschiedlichen Weinen ! Um die Rebgesundheit kümmert sich im Roussillon der Tramontane, ein kühler Bruder des Mistral, der beständig aus den Corbières-Bergen über die Weinberge bläst. So haben Pilzkrankheiten kaum eine Chance.

'Le Clos' zeigt gleich die typische Art der Roussillon-Weine : viel weiche, runde, saftige Frucht, sehr zugänglich und angenehm. Der Wein ist nach einer der beiden großen Lagen des Gutes benannt. Le Clos liegt nordwestlich des Städtchens Rivesaltes, und da kommt dieser Wein her. Er wird aus 75% Grenache und 25% Syrah bereitet, und er reift ohne Holzeinfluß in der *cuve*. Reife rote Beeren und etwas Brombeere finden sich in seinen Aromen. Er paßt gut zu Pizza und Pasta mit tomatisierten Saucen, zu Gemüseaufläufen, und auch Gegrilltes begleitet er perfekt.

Das Rebsortenmix für **'Tradition'** kann man als das traditionelle im Roussillon betrachten. Er wird gekeltert aus 50% Grenache, 30% Syrah und 20% Carignan. Die Weinbereitung mit langer Maischestandzeit ist klassisch. Dieser Wein wird rund ein Jahr in Barriques ausgebaut, und zwar in Fässern, die schon mehrfach benutzt wurden, also kein Neuholz. Ich bezeichne den Wein gerne als in sich ruhend, mit schönem Trinkfluß, feine Mineralität im Untergrund, keine laute Frucht, Noten von Heidelbeere und schöne Kräuterwürze, angenehm balanciert : für mich ist das der ideale Begleiter für Wildgerichte, auch vom Federwild.

Vor einigen Jahren konnten Véronique und Pierre ein Rebgrundstück erwerben, das **'Padri'** heißt. Das Besondere an der Parzelle war ihr Bestand an sehr alten Mourvèdre-Reben. Mourvèdre wird im 'Padri' um 20% Syrah und 10% Grenache ergänzt. Auch dieser Wein wird rund ein Jahr in Barriques ausgebaut. Es sind Fässer, die schon zwei- oder dreimal benutzt wurden, und auch ein kleiner Anteil neuer Fässer ist dabei. Es handelt sich um einen stoffigen, kraftvollen Wein mit dichter Textur. Er zeigt die typische Mourvèdre-Würze und die dunkle Frucht mit Noten von Wald- und Brombeere, dazu etwas reife Sauerkirsche, auch ein Hauch Cassis. Er ist finessenreich und anspruchsvoll mit elegantem, feinkörnigem Tannin. Dazu schmeckt Lammrücken mit fruchtigem Gemüse (Paprika), ein kräftig gebratenes Steak mit Röstaromen ("Butterkruste"), Taube und auch kräftige Käse einschließlich Blauschimmel.

2018 'Le Clos'	9,20
2016 'Tradition'	10,50
2016 'Padri'	14,90

Domaine J. LAURENS, La Digne d'Aval / Limoux

Jetzt geht es Richtung Nordwest ins Landesinnere, in die Nähe der alten Festungsstadt Carcassonne. Im Tal des Aude liegt das Anbaugebiet **Limoux**. Es werden Weißweine gekeltert, und seit kurzem sind auch Rotweine unter dieser Appellation zugelassen. Aber berühmt ist die Gegend für ihre **Schaumweine**, **Blanquette** und **Crémant** de Limoux. Tatsächlich ist hier die Geburtsstätte der Schaumweine zu finden. Ein historisches Dokument von 1544 belegt, daß die Benediktinermönche der Abtei Saint-Hilaire - wahrscheinlich 1531 - darauf kamen, daß es eine zweite Gärung gibt und wie man sie forcieren kann - das Mousseux war entdeckt und die Herstellung von Schaumwein geboren !

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.

Die Domaine J. Laurens gehört heute **Jacques Calvel**. Sein Anspruch ist einfach : höchste Qualität. Die Domaine erzeugt ausschließlich Schaumweine. Jacques hat eine gute Mannschaft beisammen. Im Keller ist **Henri Albrus** der wichtigste Mann. Er kennt sich bestens damit aus, wie aus exzellenten Trauben eine perfekte Blanquette oder ein perfekter Crémant entstehen. Ruhig und besonnen geht er seiner Arbeit nach und gibt auch gerne umfassende Erklärungen.

Nur der Vollständigkeit halber sei es erwähnt, die meisten Leser wissen das sicherlich : die vorgestellten Schaumweine werden ausschließlich in traditioneller Flaschengärung hergestellt, die zweite Gärung erfolgt also in der Flasche. Früher hieß dieses Verfahren *méthode champenoise*.

Die **Blanquette de Limoux 'Le Moulin' Brut** ist der traditionelle Schaumwein der Region. Die regionale Rebsorte **Mauzac** muß zu 90% verwendet werden. Sie gibt Frische und Finesse. Henri ergänzt sie wegen der Eleganz mit **Chardonnay** (zugelassen wäre auch Chenin Blanc). Wie bei allen Laurens-Produkten ist das Mousseux sehr fein, lebhaft und nachhaltig. In den Aromen finden wir feine florale Anklänge, etwas grünen Apfel und Noten von Aprikose. Es sei erwähnt, daß uns die derzeitige Cuvée besonders gut gefällt ! Natürlich geht die Blanquette gut zur Begrüßung und als Apéritiv, aber mir gefällt sie noch besser zu Vorspeisen wie Salaten, einer Platte mit Räucherfisch - und sie hat mir in Limoux besonders gut zu gebeizten rohen Sardinen geschmeckt.

2018 Crémant de Limoux 'Les Graiménous' Brut ist ein besonders rassisger Schaumwein. Grund dafür ist der hohe Anteil an **Chardonnay** (60%). Ergänzt wird er mit 30% **Chenin Blanc** (den wir von der Loire und den dortigen Crémants kennen) und je 5% **Pinot Noir** und **Mauzac**. Ist die Blanquette floral, so ist der Crémant etwas kompakter (soll ich hier echt schreiben männlicher ? Naja, manchmal fehlen die passenden Worte). Auch hier finden wir die Chardonnay-typischen Apfelnoten, aber auch etwas Brioche, einen Hauch Zitrus und Blütennoten. Der Minianteil Pinot Noir setzt einen eleganten Akzent mit einer Ahnung von Himbeernote. Der Crémant ist tatsächlich der klassische Apéritiv, aber man kann ihn durchaus hervorragend zu Fischgerichten genießen, auch in leichter cremiger Sauce.

Ein aparter Begleiter einer angeregten Unterhaltung ist der **Crémant de Limoux 'La Rose N° 7' Brut**, ein **Rosé**, wie der Name ähnen läßt. Er hat wunderbare, feine Aromen von kleinen roten Früchten. Daß auch er eine frische Rasse hat, verdankt sich den ebenfalls 60% **Chardonnay**, die von 25% **Chenin Blanc** und 15% **hell gekeltertem Pinot Noir** unterstützt werden. Der rosé gearbeitete Pinot Noir ist verantwortlich für die elegante Lachsfarbe, und auch die schönen Fruchtaromen gehen auf sein Konto. Natürlich macht er eine gute Figur beim "Sektempfang". Aber er schmeckt auch sensationell zu Garnelen : beste Qualität, kurz und scharf in Knoblauchbutter gebraten - perfekt !

Blanquette de Limoux 'Le Moulin' Brut	12,80
2018 Crémant de Limoux 'Les Graiménous' Brut	13,50
Crémant de Limoux 'La Rose N° 7' Brut	14,50



Von links nach rechts : ein Felsbrocken aus dem Weinberg 'Le Clos' der Domaine Boudau mit einem Mobiltelefon zum Größenvergleich; cuves aus Zement im Keller der Domaine Bertrand-Bergé; eine Syrahrebe vom Château de Lascaux auf dem kieselübersäten Boden.

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 Weingüter und alle ihre Weine gibt es mehr Infos in unserer [Online-Weinliste](#) auf den Seiten 42, 45, 46 und 65, in der neuen gedruckten Weinliste auf den Seiten 44 bis 46 und 66.

.....: **INFO-TIP - PROBIERPAKETE LANGUEDOC-ROUSSILLON** :.....

Wir packen für Sie **3 Probierpakete** aus dem **Languedoc-Roussillon** :

Probierpaket 1 beinhaltet je **2 verschiedene Rotweine** der **3 vorgestellten Weingüter**, also 6 Flaschen, und kostet **64,50 Euro**.

Château de Lascaux	2019 'Garrigue' Rouge
Château de Lascaux	2018 Carra -Pic Saint Loup-
Domaine Bertrand-Bergé	2017 Fitou 'Origines'
Domaine Bertrand-Bergé	2017 Fitou 'Les Mégalithes'
Domaine Boudau	2018 'Le Clos'
Domaine Boudau	2016 'Tradition'

Probierpaket 2 beinhaltet je **1 gehobenen Rotwein** der **3 vorgestellten Weingüter** plus **3 verschiedene Flaschen Crémant/Blanquette**, also **Schaumwein**, aus Limoux, demnach ebenfalls 6 Flaschen, und kostet **88 Euro**.

Château de Lascaux	2016 Les Nobles Pierres -Pic Saint Loup-
Domaine Bertrand-Bergé	2013 Fitou 'Ancestrale'
Domaine Boudau	2016 'Padri'
Domaine J. Laurens	Blanquette de Limoux 'Le Moulin' Brut
Domaine J. Laurens	2018 Crémant de Limoux 'Les Graiménous' Brut
Domaine J. Laurens	Crémant de Limoux 'La Rose N° 7' Brut

Im **Probierpaket 3** sind **alle 12 Weine** (je 1 Flasche), das Paket kostet **152,50 Euro**.

Château de Lascaux	2019 'Garrigue' Rouge
Château de Lascaux	2018 Carra -Pic Saint Loup-
Château de Lascaux	2016 Les Nobles Pierres -Pic Saint Loup-
Domaine Bertrand-Bergé	2017 Fitou 'Origines'
Domaine Bertrand-Bergé	2017 Fitou 'Les Mégalithes'
Domaine Bertrand-Bergé	2013 Fitou 'Ancestrale'
Domaine Boudau	2018 'Le Clos'
Domaine Boudau	2016 'Tradition'
Domaine Boudau	2016 'Padri'
Domaine J. Laurens	Blanquette de Limoux 'Le Moulin' Brut
Domaine J. Laurens	2018 Crémant de Limoux 'Les Graiménous' Brut
Domaine J. Laurens	Crémant de Limoux 'La Rose N° 7' Brut

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 Probierpakete gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 22. November.

Wir liefern Ihnen das Probierpaket auch versandkostenfrei innerhalb der BRD.

Sie können es telefonisch - 0241 - 955 911 0 - oder per Mail bestellen oder im Geschäft abholen, auf Wunsch natürlich auch kontaktlos.

Herzliche Grüße,
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.