

Wein-Brief vom 7. - 12. Dezember 2020

von Wolfgang Kern

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

**Karl Holzapfel** hat uns eine neue Lieferung aus der **Wachau** geschickt. Vom **2019er Grüner Veltliner Steinfeder** ist Nachschub gekommen, gibt es also wieder. Außerdem ist endlich der beliebte **Rotwein** verfügbar : **2017 Zweigelt Zehenthof**. Grund genug, Ihnen die schlanken, geradlinigen Wachauer Weine für die Festtage (und die Tage davor und danach) zu empfehlen und Ihnen auf jeden Fall auch Probierpakete zu schnüren !

Karl hat uns außerdem nochmal einige Kartons **2019 PINK Zweigelt Rosé** geliefert und - total frisch - den **2020 Puerilis**. Die beiden haben wir allerdings dieses Mal nicht für die Probierpakete ausgewählt. Dafür packen wir aber gerne **CAPRA** und **HIPPOLYT** ein.



*Winter in der Wachau : Weißenkirchen ohne Schnee im Winter 2003/2004. Hinter der Kirche sieht man die Terrassen der kostbaren Ried Achleiten.*

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

Wir packen für Sie **3 Probierpakete** vom Weingut **HOLZAPFEL** in der **Wachau** :

**Probierpaket 1** beinhaltet **6 verschiedene Weine**, weiß und rot, Grüner Veltliner, Riesling und Zweigelt, die leichteren Wachauer Klassiker wie Steinfeder und Federspiel, und kostet **85 Euro**.

**Probierpaket 2** beinhaltet ebenfalls **6 verschiedene Weine**, auch weiß und rot, jetzt aber aus der gehaltvollen Smaragd-Liga und der Selektionsserie Hippolyt, und kostet **155 Euro**.

**Probierpaket 3** beinhaltet **alle 12 Weine** und kostet **240 Euro**.

**Die Details lesen Sie unten.**

Die Pakete gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, 13. Dezember 2020. Wir liefern Ihnen die Pakete 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 WOCHEN .....



## Weingut HOLZAPFEL, Joching / Wachau

**Karl Holzapfel** baut seine Weine immer wirklich trocken aus und läßt sie durchgären. Umso mehr fällt die exzellente Qualität auf, die Weine sind ganz präzise, geradlinig, mineralbetont von den Urgesteinsböden, und sie haben immer eine feine Frucht - auch das ist Karl ganz wichtig. Besondere Sorgfalt muß er bei seinem Weinstil den leichteren Weinen angedeihen lassen. Die **Steinfeder** ist ja nach Wachauer Vorgaben der leichteste Wein der Region, er darf maximal 11,5 % Alkohol aufweisen. Der Steinfeder folgt das **Federspiel**, das ist sozusagen die Mittelklasse und hat höchstens 12,5 % Alkohol. Die gehaltvolleren Weine heißen **Smaragd** in Anlehnung an die Smaragdeidechse, die in den Wachauer Weinbergen zu Hause ist. Sie werden vollreif aus den besten und kostbarsten Lagen (= Rieden) gewonnen. Bis hierhin wird im Hause Holzapfel alles im Edelstahl ausgebaut. Holz würde die Finesse dieser eleganten Weine stören. Dennoch verfügt Karl über einen umfangreichen Holzfaßkeller. In den Barriques reifen nämlich seine Rotweine und die Selektionsweine der **Hippolyt**-Linie, und im großen Stückfaß wird **CAPRA** ausgebaut.

Im hauseigenen **Gutshofrestaurant Prandtauerhof** werden zu manchen Gerichten neben den schlanken Wachauer Klassikern auch Rotweine und kräftige, holzfaßausgebaute Weißweine benötigt. Deshalb keltert Karl auch Weine außerhalb der Wachauer Normen, natürlich auf seinem entsprechend hohen Niveau. Das sind Weine, die in der Weihnachtszeit auch einen "festlichen Charakter" annehmen und feine Gerichte auf der Festtagstafel begleiten können und von ihrer Fülle und Wärme her sowieso gut in diese Jahreszeit passen.

## **2019 Grüner Veltliner Steinfeder**

2019 ist ein genialer Jahrgang in der Wachau. Nach einem trockenen Winter gab es zu Beginn der Vegetationsperiode eine Regenphase, die die Reben mit Wasser versorgte. Der Sommer war mäßig heiß, und im Herbst gab es ausgeglichenes, gutes Erntewetter. Schon der alkoholleichteren **Grüner Veltliner Steinfeder** schmeckt man die Klasse des Jahrgangs an : es ist ein kristallklarer Wein mit erfrischendem Trinkfluß, wunderbar ausgewogen, mit schönen floralen Noten und dem typischen Pfefferl des "Grünen". Mit seiner Leichtigkeit ist der Wein ein wunderbarer Apéritiv, wenn's nicht prickeln soll, ansonsten schmeckt er gut zum Salat und zu cremigen Suppen.

## **2019 Grüner Veltliner Steinfeder**

**9,80**

## **2019 Grüner Veltliner Federspiel 'Zehenthof'**

## **2019 Grüner Veltliner Federspiel Ried Achleiten**

Die beiden **Grüner Veltliner Federspiele** unterscheiden sich deutlich. '**Zehenthof**' wächst in den Weinbergen rund um Joching. Da gibt es in den tieferen Lagen an manchen Stellen Lößauflagen auf dem Urgesteinsboden aus Gföhler Gneis. Deshalb hat der Wein eine besonders ausgeprägte Frucht mit Noten von Steinobst wie Marillen oder Aprikosen, auch

**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.

einen Hauch Zitrus. Die Säure ist mild und angenehm, die Textur cremig und seidig. 'Zehenthof' schmeckt ausgezeichnet zum Steinpilzrisotto, zur gebratenen Forelle und zur Hühnerbrust in Estragonsauce.

**Ried Achleiten** kommt aus dieser wunderbaren Terrassenlage, die das Ortsbild von Weißenkirchen beherrscht. Verwitterte Urgesteinsböden mischen sich auf den Bergterrassen mit kleinen Anteilen von geschieferten Amphiboliten und geben dem Wein eine unverwechselbare Mineralik mit auf den Weg. In der Achleiten gewinnen die Trauben zügig an Reife. Das Federspiel mit seinem zurückhaltenden Alkohol wurde in einem ersten Lesedurchgang geerntet, rechtzeitig, bevor die Vollreife einsetzte. In den mineralischen Ausdruck mischen sich elegante Noten von weißem Pfirsich, etwas reife weiße Stachelbeere und ein Hauch grüner Kräuter. Er begleitet gerne Muscheln, Schalentiere und Seefische, und auch zum Perlhuhn schmeckt er gut.

2019 Grüner Veltliner Federspiel 'Zehenthof' 12,50

2019 Grüner Veltliner Federspiel Ried Achleiten 14,50

## 2019 Riesling Federspiel 'Zehenthof'

Strahlende Pfirsichfrucht und eine dank des Jahrgangs perfekt reife Fruchtsäure sind die Merkmale vom **Riesling Federspiel 'Zehenthof'**. Der Wein wächst auf Böden mit hohem Gneisanteil, deshalb treffen wir hier auf eine besonders feine Mineralität. In den Aromen hat er neben dem Pfirsich auch schöne Noten von grünem Apfel. Man kann den Wein sehr gut zu Salaten und leichten Terrinen servieren, und besonders gut schmeckt er zu einem ganz klassischen Wiener Schnitzel !

2019 Riesling Federspiel 'Zehenthof' 14,50

## 2017 Grüner Veltliner Smaragd Ried Kollmitz

### 2019 Grüner Veltliner Smaragd Ried Kollmitz

Die **Ried Kollmitz** ist quasi der Hausberg Jochings. In sogenannten Böschungsterrassen steigt der Berg gut 150 m über das Dorf zum Wald hin an. Der Boden besteht aus Paragneisen, die mit Kalk angereichert sind. Dieser Kalk resultiert wohl aus eiszeitlichem Löß, der selber dank der Topographie der Lage weitestgehend der Erosion zum Opfer gefallen ist. Der Kalk aber gibt dem Wein aus dieser Lage eine Komponente, die die anderen Holzapfel-Weine nicht haben : Kollmitz schmeckt nach reifen gelben Früchten wie Aprikosen und hat immer eine kleine kreative Anmutung, die ganz typisch für die Lage ist. Die Kollmitz-Smaragde sind kompakt und kräftig, die helle Säure ist reif und angenehm. 2017 ist der komplexere, 2019 der lebhaftere Wein. Wegen seiner Stoffigkeit kann man Kollmitz gut zu Gerichten von Huhn und Kalb servieren, auch kommen würzige, kräftige Terrinen als Begleiter infrage.

2017 Grüner Veltliner Smaragd Ried Kollmitz 19,90

2019 Grüner Veltliner Smaragd Ried Kollmitz 19,90

## 2017 Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleiten

### 2019 Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleiten

Über die **Ried Achleiten** habe ich oben schon geschrieben. Es ist ein herrlicher Weinberg mit historischen Trockenmauern. Wegen der guten Reifebedingungen in dieser Terrassenlage gelingen Karl hier immer hervorragende Smaragd-Weine mit einer ganz eigenen Aromaausprägung. Die Auswirkungen des Terroirs auf den Geschmack eines Weines lassen sich selten gut beschreiben, das geht mit den allgemeinen Eindrücken besser. Beim Achleiten-Smaragd finden wir genauso Weinbergspfirsich in den Kopfnoten wie beim Federspiel, es kommen aber auch gelbe Noten von Aprikosen ins Spiel, etwas Apfel, auch Orangenzeste, eine Spur weißer Pfeffer und auch hier wieder grüne Kräuter. Und all' das wird von der typischen Mineralik der Achleiten zusammengehalten. Der Wein ist dicht und konzentriert,

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

kraftvoll, mit langem mineralisch-würzigem Finale. Beim 2017er sind alle Aromen schon im Gleichgewicht, während der 2019er sich noch jugendlich lebhaft zeigt. Man kann die Achleiten-Smaragde durchaus zu einer Lammkeule aus dem Ofen servieren ! Aber sie begleiten auch auf's Beste kräftigere Fischgerichte sowie Geflügel und Kaninchen in Senfsauce.

Interessant : im Probierpaket 2 lassen sich die Jahrgänge 2017 und 2019 von beiden Smaragden bestens miteinander vergleichen.

**2017 Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleiten** 28,50

**2019 Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleiten** 28,50

**2017 CAPRA Grüner Veltliner**  
**2015 HIPPOLYT Weißburgunder**

Jetzt kommen wir zu den Weinen, die Karl Holapfel in Holzfässern ausbaut. **CAPRA** - Etikett siehe unten - ist ein Grüner Veltliner auf Smaragd-Niveau. Reifes Lesegut wurde sorgfältig selektiert und für ein Jahr auf der Hefe im Stückfaß ausgebaut. Die dezente Oxydation durch die Faßdauben hat die Aromen verdichtet und dem Wein eine gute Struktur verliehen. CAPRA ist weniger auf der fruchtigen als vielmehr auf der "weinigen" Seite. Solche Weine sind besonders gut gastronomisch einzusetzen, weil sie sich eher unterordnen. CAPRA hat eine schöne, kräftige Würze, etwas Pfeffer und Aromen von reifen Äpfeln. Bei Tisch ist er vielseitig einsetzbar, vom Salat über würzige Terrinen bis zum Kalbsbraten.

Die Geschichte von CAPRA geht so : vor einigen Jahrhunderten fraß ein Steinbock (in der Wachau sagt man "Goas") im Weinberg die Blätter rund um die Trauben weg. Der Weinbauer wollte das Tier erschießen (hat's wohl zunächst nicht erwischt). Bei der Ernte merkte er aber, daß der Wein viel besser war, weil die Sonne die Trauben hatte prächtig reifen lassen. So ließ er den Steinbock in Ruhe. Augenzwinkernd heißt der nun CAPRA, obwohl das eigentlich Ziege bedeutet. Solch eine schöne Geschichte hat der **HIPPOLYT Weißburgunder** nicht zu bieten. Er ist nach dem Heiligen Hippolyt benannt, dessen Statue über dem Eingangstor zum Prandtauerhof thront. Dem Weingut gehört ein alter Weinberg mit Weißburgunder in der Ried Vorderseiber. Die Rebsorte findet auf diesen Terrassen mit eisenhaltigem Boden auf Paragneis gute Voraussetzungen. Die Erträge der alten Reben sind gering, und so entsteht ein konzentrierter, mächtiger Wein. Folgerichtig baut Karl ihn in Barriques und Tonneaux aus, um ihm eine gute Struktur zu geben. Gut zwei Jahre reift er auf der Hefe im Holz. Neben einem großen Lagerpotential hat der Wein auch eine immense Vielschichtigkeit und viele Aromen, reife gelbe Fruchtaromen : Birne, Melone, auch feine tropische Früchte, dazu dezente rauchige Noten, etwas Vanille, Haselnuß und ein Hauch Honig. Dementsprechend verträgt er hocharomatische Speisen wie Gänseleberterrinen, Taube in karamellierter Sauce, klassisches Cassoulet mit Ente, und auch würzige Käse im Stil eines Epoisses.

**2017 CAPRA Grüner Veltliner** 19,50

**2015 HIPPOLYT Weißburgunder** 29,50

**2017 Zweigelt 'Zehenthof'**  
**2013 HIPPOLYT Zweigelt 'Zehenthof'**

Für seine **Rotweine** pflegt Karl die Rebsorte **Zweigelt** und bereitet zwei Weine daraus. Zweigelt ist ja irgendwie Österreichs Klassiker in den nördlichen Anbaugebieten. Karl keltert nun tatsächlich kräftige, gehaltvolle Weine daraus. Schon sein **Zweigelt 'Zehenthof'** würde anderswo als Selektionswein durchgehen, denn er ist gehaltvoll und stoffig. Das ist - gottseidank - dem Restaurant geschuldet. Mit einem leichten Weinderl, hell und säuerlich, würde er im Prandtauerhof keinen Blumentopf gewinnen. Und wer Karl kennt, weiß um seine Vorlieben : Weißer darf gerne echt leicht, aber immer voller Aromen sein, aber an einem leichten und wenig aromatischen Roten findet er keinen Gefallen. Also, gute Kraft, schöner Stoff und reiche Aromen, so soll es sein und so ist es auch ! Sauerkirsche und

**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

Zwetschken erfreuen in den Kopfnoten, dann kommt ein reicher Strauß roter Beeren - der Wein ist mit üppigen Aromen sehr spendabel -, und man erfreut sich an Vanille, reifem Tannin und angenehmer Wärme. Man denkt ans Essen, der Wein paßt zu ganz vielem, das nach Rotwein ruft, aber er verleitet auch mal einfach zum Abhängen und Chillen, gerade im Winter...

Ja, Genießen geht auch mit dem **2013er HIPPOLYT Zweigelt** extrem gut, aber total anders. Hier haben wir sehr reifes, extrem selektioniertes Lesegut, das einen voluminösen Wein ergibt. Er ist kraftvoll und wird folgerichtig in Barriques gereift, und zwar für lange Zeit. Eigentlich ist der Wein genußreif, wenn er dann abgefüllt wird. Aber ein paar Jahre Flaschenreife verfeinern ihn weiter, wie unser 2013er bravourös zeigt. Er ist mürbe wie ein großer alter Bordeaux, zeigt aber statt Leder immer noch Sauerkirsche in den Kopfnoten, schöne Kräuterwürze, auch etwas weihnachtliche Gewürze wie Nelke und Zimt. Und beim Kosten wird sofort klar : das ist der ideale Wein zu allem Wild, Rebhuhn, Fasan, auch Reh und Hirsch, und sogar zum anspruchsvollen, weil wirklich geschmacklich wilden Hasen. Sie wollen es mit Churchill halten, nach dem Dinner eine Zigarre ? Na, Glück gehabt, da hilft **Hippolyt** beim Meditieren nämlich auch ganz vorbildlich !

**2017 Zweigelt 'Zehenthof'**

**14,50**

**2013 HIPPOLYT Zweigelt**

**29,50**

Über das Weingut und alle seine Weine gibt es mehr Infos in unserer [Online-Weinliste](#) auf Seite 19 und in der neuen gedruckten Weinliste auf Seite 18.



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

Siehe nächste Seite.

**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 **3 Probierpakete** vom Weingut **HOLZAPFEL, Wachau** :

**Probierpaket 1** beinhaltet **6 verschiedene Weine** (je 1 Flasche), weiß und rot, Grüner Veltliner, Riesling und Zweigelt, die leichteren Wachauer Klassiker wie Steinfeder und Federspiel, und kostet **85 Euro** :

2019 Grüner Veltliner Steinfeder

2019 Grüner Veltliner Federspiel 'Zehenthof'

2019 Grüner Veltliner Federspiel Ried Achleiten

2017 CAPRA Grüner Veltliner

2019 Riesling Federspiel 'Zehenthof'

2017 Zweigelt 'Zehenthof'

**Probierpaket 2** beinhaltet ebenfalls **6 verschiedene Weine** (je 1 Flasche), auch weiß und rot, jetzt aber aus der gehaltvollen Smaragd-Liga und der Selektionsserie Hippolyt, und kostet **155 Euro** :

2017 Grüner Veltliner Smaragd Ried Kollmitz

2017 Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleiten

2019 Grüner Veltliner Smaragd Ried Kollmitz

2019 Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleiten

2015 HIPPOLYT Weißburgunder

2013 HIPPOLYT Zweigelt

**Probierpaket 3** beinhaltet **alle 12 oben genannten Weine** (je 1 Flasche) und kostet **240 Euro**.

Die Probierpakete gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 13. Dezember 2020.

Wir liefern Ihnen die Probierpakete 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.

Beste Wünsche für eine schöne Adventzeit,  
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.