

Wein-Brief vom 4. - 9. Januar 2021

von Wolfgang Kern

## Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

zunächst wünsche ich Ihnen nochmals ein erfreuliches, erfolgreiches und vor allem gesundes Jahr 2021 !

Wir hatten beschlossen, in der ersten Woche dieses Jahres kein Wein-Mail zu versenden. Heute nun, am ersten Sonntag des Jahres, befällt mich leichtes Unbehagen. Ab morgen haben wir wieder einen **völlig normalen Geschäftsbetrieb** - und dazu gehört bei uns eben auch das Wein-Mail am Montag. Was nun ???

Zum Glück gibt es sowieso drei Produkte, die ich Ihnen in der nächsten Zeit vorstellen wollte. Warum also nicht jetzt ? So werde ich es auch machen ! Das schaffe ich sicherlich bis heute abend samt Fotos und Probierpaket. Ich muß mich eben kurz fassen (auch wenn's vielleicht schwerfällt). So gibt es heute **3 Tips, davon 1 Angebot, und außerdem 1 Probierpaket** (siehe ganz unten). Also los !

### ..... KAUF-TIP - JAHRGANGS-SARDINEN .....

Seit einigen Jahren importieren wir die köstlichen Produkte von **Sardine, Makrele und Thun** von der kleinen, handwerklich und regional arbeitenden Familien-Konservenfabrik **La Compagnie Bretonne** in Penmarc'h im bretonischen Finistère. Von der Sardine in Bio-Olivenöl über Rillettes vom Thun mit Estragon bis hin zur Fischsuppe reicht das schmackhafte Angebot - immer vorausgesetzt, das Meer gibt die Grundzutaten her. Zukäufe aus anderen Teilen der Welt gibt es nämlich bei **Familie Furic** nicht.

Zusammen mit einem Salat oder einem gut belegten Baguette oder einer mit Gemüse und frischem Fisch angereicherten Fischsuppe läßt sich einiges erreichen : ein kleiner Snack zum Apéritiv genauso wie ein leichter Mittagsimbiss oder ein sättigendes Abendessen. Das Praktische : die Bestandteile aus dem Meer kann man im Vorratsschrank bereit halten.

Nun sind die **2020er JAHRGANGSSARDINEN** angekommen. Die besten und feinsten Fische der jeweiligen Kampagne werden dafür ausgewählt. Meist werden sie gegen Ende der Saison gefangen, also im September, Oktober. Natürlich werden sie bei La Compagnie Bretonne in **Bio-Olivenöl** eingelegt. Liebhaber der Jahrgangssardininen sammeln diese Köstlichkeiten und lagern sie oft jahrelang. Dabei vergessen sie nicht, die Dosen alle halben Jahre zu wenden - das soll eine gleichmäßige Reifung garantieren. Sie schmecken aber auch jetzt schon köstlich ! Übrigens gestaltet jedes Jahr ein anderer regionaler Künstler die Illustration der Jahrgangssardininen-Dosen, für die 2020er war es **Stéphane Butet**.

### 2020er JAHRGANGSSARDINEN, La Compagnie Bretonne, 115-g-Dose 5,80 Euro.

Über alle Produkte der Compagnie Bretonne lesen Sie in unserer [Online-Weinliste](#) auf Seite 71 und in der gedruckten Weinliste auf Seite 72.



**Wolfgang Kern**

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · [wein@wein-kern.de](mailto:wein@wein-kern.de) · [www.wein-kern.de](http://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 - LE CREUSET Sautépfanne im ANGEBOT** .....

Daß wir eine ansprechende Auswahl der hervorragenden Produkte aus dem Hause **LE CREUSET** führen, ist bekannt. Neben den Gläsern von **Riedel** und den Messern von **Güde** ergänzen diese perfekten Kochgeschirre unsere "Haushaltsecke" aufs Beste.

Heute bieten wir Ihnen die **ANTIHAFTBESCHICHTETE SAUTÉPFANNE AUS 3-PLY EDELSTAHL MIT DECKEL** zu einem Sonderpreis an. Die Sautépfanne ist ein 24-cm-Topf, der für ALLE Herdarten geeignet ist und 3,3 Liter faßt. Durch die schrägen Wände ist das Hantieren, zum Beispiel beim Wenden von Fleisch oder Gemüse, in der Sautépfanne besonders praktisch. Übrigens lassen sich im schrägwandigen "Sautoir" auch Saucen ideal reduzieren. Wir würden diese "Pfanne" eher als "Topf" bezeichnen. Praktisch : natürlich kann man darin gut braten, aber mit dem Deckel ist er auch zum Kochen und Schmoren geeignet. Unserer besonderer Tip : die von Le Creuset entwickelte **Antihafbeschichtung** (ohne PFOAs) ist wirklich hervorragend und langlebig ! Nicht umsonst gibt Le Creuset **30 Jahre Garantie** darauf !

**ANTIHAFTBESCHICHTETE SAUTÉPFANNE AUS 3-PLY EDELSTAHL MIT DECKEL, Le Creuset, 24 cm ~~175 Euro~~ jetzt 125 Euro** (solange Vorrat reicht).



.....: **KAUF-TIP - BISCHEL-WEISSBURGUNDER und mehr** .....

Über die Feiertage hat mich ein Wein begleitet, den wir noch gar nicht so lange im Sortiment haben (das Weingut allerdings wohl !), der mir aber außerordentlich viel Spaß macht, nämlich der **2017 Weißer Burgunder Réserve** vom

**Weingut BISCHEL, Appenheim / Rheinhessen.**

So nutze ich die Gelegenheit, Ihnen den neuen Wein vorzustellen. Es sei gleich vorweg gesagt : nehmen Sie ein großes Glas, damit er sich entfalten kann. Er zeigt nämlich durchaus burgundische Dimensionen. Das Selektions-Lesegut für die **Réserve** ist stets das feinste des Weingutes, reife und gesunde Beeren. Der Wein wurde spontan vergoren und in 500-Liter-Tonneaux der französischen Vorzeige-Tonnellerie de Mercurey ausgebaut. Er ist komplex natürlich, dicht und kraftvoll, dennoch kommt er völlig unaufgeregt daher. Im großen Glas entfaltet sich ein wunderbares Aromenspiel : weiße Blüten, feste reife Birne, dann kommen gelbe Noten von saftigem Pfirsich, etwas Haselnuß dazu. Herrliche Frische, feine Eleganz, tolle Struktur, wunderbare Länge - Genießerherz, was willst Du mehr !

Damit ein **Probierpaket** draus wird, stelle ich Ihnen noch 5 weitere Bischel-Weine aus **Burgunder-Rebsorten** vor. Da kommen zunächst **Weißburgunder**-Empfehlungen. Das ist ja eh' eine coole Rebsorte : recht zurückhaltend in der Säure, trotzdem ungemein rassig, mehr Struktur als der graue Bruder, und zum Essen fast universell einsetzbar. Genau so zeigt sich auch der Gutswein, **2019 Weißer Burgunder**. Man kann ihn zu vielen Gerichten servieren; er hat guten Druck und eine schöne helle Frucht. Weil ein kleiner Anteil des Lesegutes im alten Holzfaß ausgebaut wurde, verfügt er auch über eine gute Struktur.

**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

Im Mittelsegment finden wir den Ortswein, **2019 Appenheimer Weißburgunder & Chardonnay**. Die **Runkel-Brüder Christian** und **Matthias** haben in dieser Cuvée die Saftigkeit und Frucht des Weißburgunders (60 %) und die Rasse und Lebendigkeit des Chardonnays eingefangen. Ausgebaut wurde der Wein in alten Tonneaux. Es ist ein präziser, geradliniger Typ, ganz trocken, dennoch mit feinem Fruchtgefüge mit schönen Noten von weißem Pfirsich, etwas Zitrus, ein Hauch Quitte. Noch jung, aber schon verführerisch !

<b>2019 Weißer Burgunder</b>	<b>8,60</b>
<b>2019 Appenheimer Weißburgunder &amp; Chardonnay</b>	<b>14,90</b>
<b>2017 Weißer Burgunder Réserve</b>	<b>23,00</b>

Weiter geht es mit **Rotweinen**. Wir bleiben bei **Burgunder**-Rebsorten. Klar, ein **Spätburgunder** (neuer Jahrgang). Dazu ein **Sankt Laurent**, eine Rebsorte, die sich selber aus Spätburgunder-Samen entwickelt hat (haben wir neu im Sortiment), und ein **Frühburgunder**. Das ist eine natürliche Mutante vom Spätburgunder. Also bleibt alles in der Familie !

**2018 Spätburgunder** zeigt klare Burgundernoten, typisch die feinen roten Beeren, dazu aber auch etwas Wald- und Brombeere. Die dunkleren Aromen sind typisch für die Böden um Appenheim und geben dem Wein eine schöne Würze. Der **2018 Sankt Laurent** ist ein richtiges Fruchtpaket ! In der Kopfnote zeigt er ganz reife Sauerkirsche, dazu kommen reife Waldbeeren und auch etwas schwarzer Pfeffer. Wie sein Spätburgunder-Pendant reifte der Wein im großen Holzfaß und wurde ohne Filtration abgefüllt.

Zum Abschluß beschreibe ich noch einen Lieblingswein, den **2016 Appenheimer Frühburgunder**. Weil die Rebsorte oftmals außer einer intensiven Cassis-Frucht nicht viel zu bieten hat, zählt sie nicht zu meinen Favoriten (ja, ich weiß, sie ist ein bißchen trendy, doch dafür kann ich mir nix kaufen). Aber der Frühburgunder von Bischel ist Jahr für Jahr spitze ! Das hat natürlich einen Grund. Die Reben stehen auf einem kühlen Rebgrundstück, wo sie erst spät ausreifen. Durch die lange Vegetationsperiode gewinnen sie Zeit, aus den Bodenmineralien Extrakt aufzubauen, der dem Wein zugute kommt. Außerdem schützt sie die späte Reife vor Wespenfraß und anderen Problemen, die den Winzer üblicherweise zur frühen Lese zwingen (es gibt einen Winzerspruch, der lautet : "Frühburgunder wird in der einzigen Woche reif, in der der Winzer entspannt in Urlaub fahren könnte, wenn er keinen Frühburgunder anbauen würde"). So entsteht bei den **Runkel-Brüdern** ein komplexer, gehaltvoller, äußerst lagerfähiger Frühburgunder. Natürlich wird er von Hand geerntet, wie alles auf dem Weingut, er gärt spontan, reift in kleinen Fässern und wird unfiltriert abgefüllt. Der 2016er, aus kühlerem Jahrgang stammend, ist engmaschig, auch sehr elegant und feingliedrig, hat ganz reifes, mürbes Tannin und geizt nicht mit feiner Frucht. Neben Noten von kleinen roten Beeren finden wir einen Hauch von den für die Rebsorte typischen schwarzen Johannisbeeren, aber ganz reif und angenehm, und auch Waldbeeren spielen eine Geschmacks-Rolle - ein Feuerwerk an herrlichen Aromen !

<b>2018 Spätburgunder</b>	<b>9,60</b>
<b>2018 Sankt Laurent</b>	<b>9,60</b>
<b>2016 Appenheimer Frühburgunder</b>	<b>17,90</b>

Über das Weingut und alle seine Weine gibt es mehr Infos in unserer [Online-Weinliste](#) auf Seite 8 und in der gedruckten Weinliste auf Seite 7.

Unter dem Bild auf der nächsten Seite finden Sie das **Probierpaket !**

**Wolfgang Kern**

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · [wein@wein-kern.de](mailto:wein@wein-kern.de) · [www.wein-kern.de](http://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



.....: KAUF-TIP - BISCHEL-BURGUNDERPAKET .....

Wir packen für Sie ein **Probierpaket** vom **Weingut BISCHEL** :  
es beinhaltet die **6 vorgestellten Weine** (je 1 Flasche) aus Burgunder-Rebsorten, 3 weiße und 3 rote,  
und kostet **83,50 Euro** :

**2019 Weißer Burgunder**

**2019 Appenheimer Weißburgunder & Chardonnay**

**2017 Weißer Burgunder Réserve**

**2018 Spätburgunder**

**2018 Sankt Laurent**

**2016 Appenheimer Frühburgunder trocken**

Das Propierpaket gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, 10. Januar 2021. 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.

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.