

Wein-Brief vom 15. - 20. Februar 2021

von Wolfgang Kern

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

wir haben bei WEIN-KERN eine besonders arbeitsreiche Woche hinter uns, auch mit vielen Winzerkontakten, darunter einige neue Kandidaten für unser Sortiment. Soviel kann ich heute schon verraten : ein paar neue Kandidaten sind schon durchgefallen, ein meinen Kunden wohlbekannter Namen kehrt wohl zurück und von einem anderen bauen wir das Sortiment aus. Dies alles betrifft vor allem unser kleines Italien-Sortiment. Im Übrigen ging und geht es zum Glück nur um die Neuauswahl von ergänzenden Weinen. Lange Rede, kurzer Sinn : deshalb fällt mein heutiges Wein-Mail nicht so umfangreich aus, beinhaltet aber doch drei wertvolle Tips :

..... KAUF-TIP 1

Es gibt ein interessantes und vielseitiges Kochgeschirr von **Le Creuset** zum **Sonderpreis**.

..... KAUF-TIP 2

Wir haben neue köstliche **Konfitüren und Kompotte** von **La Trinquelinette** eingekauft.

..... KAUF-TIP 3

Endlich wieder da : der beliebte **Welschriesling** von **Winkler-Hermaden**.

..... KAUF-TIP - Konfitüren und Kompotte



LA TRIQUELINETTE, Saint-Léger-Vauban / Burgund

Céline Dubreuil hantiert in der Abgeschiedenheit des Morvans, einem waldreichen Mittelgebirge im Nordwesten Burgunds, am liebsten mit ihren Kupferkesseln. Darin kocht sie nämlich köstliche **Konfitüren** und **Kompotte** aus allerbesten Früchten der feinsten Herkünfte. Sie nutzt zum Einkochen ausschließlich unraffinierten Rohrzucker, 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.

zwar in zurückhaltender Menge. Ihre Konfitüren darf sie nicht so benennen, weil in Frankreich dafür die Mindestmenge Zucker 55 % betragen muß *. Celine nimmt aber nur 45 % und dementsprechend 55 % Frucht. So müssen Name der Frucht und ein paar andere Angaben für's Etikett reichen. Die Etiketten sind übrigens nicht Design-Preisverdächtig, aber Célines Produkte verhelfen uns auf einem frischen Brötchen oder duftigen Croissant zu einem wirklich himmlischen Frühstück !

Beim Kompott ist der französische Staat großzügig, er ist ihm scheinbar egal. Céline aber nicht - für sie gehört viel Frucht rein. Also nimmt sie 83 % von ihren feinen Früchten und nur 17 % Zucker. Die Kompotte "leben" von dem Zucker der Früchte und dem intensiven Aroma der guten Früchte und schmecken hinreißend ! Pur, zum Eis, in Müsli, Brei und Joghurt oder wo immer Ihre Phantasie ein aromatisches Kompott haben möchte !

Unsere neuen "Konfitüren" :

Ananas aus Früchten aus Costa Rica; **Feige** aus Früchten aus Marokko und **Orange** aus Früchten, die auf Sizilien und in Spanien gedeihen (**alle Sorten kosten 6,80 Euro / 370-g-Glas**).

Unsere neuen Kompotte : **Himbeere** aus Früchten aus der Champagne und **Mirabelle** aus Früchten aus Lothringen (**alle Sorten kosten 6,25 Euro / 370-g-Glas**).

Infos und alle Produkte von La Triquelinette finden Sie natürlich in unserer Weinliste.

Ein Hinweis : Aprikose ("Konfitüre" und Kompott) und Erdbeere ("Kompott") gibt es erst wieder mit der neuen Ernte.

* Unser Freund Pierre-Henri Etienne hält sich übrigens an derlei Vorschriften nicht lange auf....

.....: KAUF-TIP - Le Creuset

LE CREUSET

Heute bieten wir Ihnen die **PROFIPFANNE ANTIHAFTBESCHICHTET, 30 cm, aus 3-PLY EDELSTAHL mit DECKEL von LE CREUSET** zum Preis von **147 Euro statt 219 Euro** an (warum das Ding "Profipfanne" heißt, erschließt sich mir auch nicht ganz). Es ist ein flacher Topf, der tatsächlich erstaunlich vielseitig ist. Natürlich ist er für ALLE Herdarten geeignet. Er faßt 4,8 Liter, und die Herdplatte sollte etwa 22 cm Durchmesser haben. Die von Le Creuset entwickelte **Antihafbeschichtung** (ohne PFOAs) ist echt hervorragend und langlebig - nicht umsonst gibt Le Creuset **30 Jahre Garantie** darauf !



Ich selber bin kein Freund der eiermilchlegenden Wollmilchsau, aber hier haben wir eine klassische Ausnahme ! Durch die Beschichtung ist der Fettbedarf gering. Wegen der großen Grundfläche läßt sich **Fisch** in der "Pfanne" gut braten

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.

und handhaben, selbst ganze Fische. Als Bratpfanne für 4 - 6 Personen nimmt sie auch **Hühnerteile** zum Anbraten auf, die dann im gleichen Geschirr im **Backofen** garziehen können (Sie können die Pfanne nämlich mit und ohne Deckel im Backofen nutzen). Selbst sperriges **Gemüse** läßt sich in der Pfanne komfortabel anbraten und mit Deckel bequem garschmoren. Auch für **Aufläufe** ist sie ideal, und **Gratinieren im Backofen** macht sie ebenfalls klaglos mit. Für einige Zubereitungen ist das Geschirr für 2 Personen großzügig, bei anderen ist es genau für 4 oder mehr ideal. Sie möchten **Rühreier** endlich mal für 6 Personen machen können oder eine schöne große **Tortilla de Patata** ? Voilà, mit der Profipfanne gelingt's ! Und haben Sie sie erst einmal, fallen Ihnen viele weitere Verwendungsmöglichkeiten ein. Und dann fällt Ihnen auf : jetzt haben Sie doch eine eierlegende Wollmilchsau !

PROFIPFANNE ANTIHAFTBESCHICHTET, 30 cm, aus 3-PLY EDELSTAHL mit DECKEL, Le Creuset, jetzt statt 219 Euro jetzt 147 Euro.

.....: KAUF-TIP - Welschriesling

Weingut WINKLER-HERMADEN, Kapfenstein / Steiermark - Vulkanland

Kurzzeitig war uns der **2019er WELSCHRIESLING** von **WINKLER-HERMADEN** im sterischen Vulkanland ausgegangen. Jetzt gibt es reichlich Nachschub. Wie schon berichtet, hat die Rebsorte ja nichts mit dem (Rhein-)Riesling zu tun. Möglicherweise stammt sie aus Italien; im Friaul etwa heißt sie Riesling Italico.... Der Wein jedenfalls hat wunderbare florale und frische Blütennoten, dazu etwas grüner Apfel. Er ist angenehm leicht mit dezenter Würze und feiner, zurückhaltender Säure. Es ist ein perfekter Alltagswein zum abendlichen Butterbrot, zum Salat oder zum Teller Spaghetti und taugt auch bestens zur langen Fernsehnacht.

2019er WELSCHRIESLING, 7,90 Euro



Mehr über das Weingut Winkler-Hermaden lesen Sie bitte in unserer [Online-Weinliste](#) auf Seite 24 und in der gedruckten Weinliste auf Seite 22. Bald kommt auch ein Wein-Mail mit neuen Weinen von Winkler-Hermaden, die natürlich schon in der Online-Weinliste vermerkt sind.

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.