

Wein-Brief vom 1. - 6. März 2021

von Wolfgang Kern

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

es ist für uns schon eine echte Neuigkeit : zum ersten Mal haben wir einen **PIWI** im Sortiment, und dazu außerdem einen **Pet Nat**. Beide Weine sind vom **Weingut WINKLER-HERMADEN** in **Kapfenstein** in der **Vulkan-Steiermark**. Wir stellen sie heute vor, und manch' andere **steirische Weine** dazu.

PIWI ist die gängige Abkürzung für "pilzwiderstandsfähige Rebsorte" oder kürzer pilzresistente Rebsorte. In den letzten Jahrzehnten wurde in dieser Hinsicht viel geforscht und entwickelt; allerdings stammen die allerersten Forschungen tatsächlich vom Ende des 19. Jahrhunderts, als Pilzkrankheiten aus Amerika in Europa eingeschleppt wurden. Heute ist schon eine ganze Reihe von PIWIs im Einsatz. Da sie weitestgehend ohne Fungizide auskommen - was ja der engere Sinn ist -, werden sie vor allem im **biologischen Weinbau** gerne eingesetzt.

Pet Nats machen in der jüngeren Vergangenheit viel von sich reden. Es ist eine neue - und in Wirklichkeit auch ganz alte (*méthode ancestrale*) - Art der **Schaumwein-Bereitung**. Anders als beim klassischen Schaumwein gibt es nur *eine* Gärung. Diese beginnt meist im Stahltank und wird vom Winzer genau beobachtet. Ist nur noch wenig Zucker zum Vergären vorhanden, wird der gärende Wein ohne weitere Zusätze in Flaschen gefüllt und mit einem Kronkorken verschlossen. In der Flasche wird die Gärung beendet; sie produziert Alkohol und die erwünschte Kohlensäure. Da es sich um die erste und einzige Gärung handelt, bezeichnet man den Wein als "natürlich schäumend". Die Methode stammt aus Frankreich, und dort trägt sie den Namen "*pétillant naturel*", abgekürzt Pet Nat.

.....: INFO-TIP - PROBIERPAKETE

Wir packen wir für Sie **drei Probierpakete** vom **Weingut WINKLER-HERMADEN**:

Probierpaket 1 - die 2019er beinhaltet 6 Weißweine aus dem erstklassigen Jahrgang 2019 und kostet **70 Euro**.

Probierpaket 2 - die anderen beinhaltet den Pet Nat sowie 2 Weiße und 3 Rote, darunter Lagenweine, also ebenfalls 6 Weine, und kostet **97 Euro**.

Probierpaket 3 - alles beinhaltet **alle 12 Weine**, und kostet **165 Euro**.

Eine Auflistung der Weine finden Sie unten.

Die Probierpakete gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 7. März 2021. 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.

.....: KAUF-TIP - WEINE der WOCHEN

Weingut WINKLER-HERMADEN, Kapfenstein / Steiermark-Vulkanland

Das **Weingut** ist nur ein Teil des "Unternehmens Winkler-Hermaden". Es gehört eine große **Landwirtschaft** dazu mit **Obstanbau** (z. B. Quitten) und **Feldfrüchten** (z. B. Steirischer Ölkürbis); auch eine große Herde **Krainer Steinschafe** bevölkert den Kapfensteiner Kogel. Außerdem werden 80 ha eigener **Wald** bewirtschaftet, der nicht nur eigenes Holz für die Fässer für den Weinausbau liefert. Und nicht zuletzt gehört ein weithin geschätzter gastronomischer Betrieb zum Ensemble : das **Schloßhotel** und sein **Restaurant** mit der steirischen Landesküche. Von hier aus hat man einen

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

herrlichen, weiten Blick über das Umland. **Christof Winkler-Hermaden** sagt in Anlehnung an Rudolf Steiner, Anthroposoph und geistiger Vater der biodynamischen Landwirtschaft : "Wie Organe in einem Organismus arbeiten die einzelnen Bereiche unserer Landwirtschaft zusammen. Jedes Organ hat seine eigene Aufgabe, aber nur gemeinsam sind sie ein Ganzes." Alle Teile dieses Organismus' bilden im besten Fall einen Kreislauf - das "Unternehmen Winkler-Hermaden" ist auf einem guten Weg.



Dieser Aussage ging die Umstellung des Betriebes auf **biologischen Landbau** einige Jahre zuvor voraus. Ich erinnere mich gut, daß ich mit **Georg Winkler-Hermaden** im Mai 2007 in den Klöcher Weinbergen stand und wir lange über die Sinnhaftigkeit des konventionellen und biologischen Landbaus diskutiert haben. Zwei Jahre später war die Umstellung eingeleitet, das Gut wird seit 2009 **biologisch** bewirtschaftet und ist seit 2012 zertifiziert. Sehr schnell trug die nachhaltige Wirtschaftsweise Früchte : die Biodiversität in den Reben erhöhte sich deutlich, und auch die Qualität der Weine in Bezug auf Klarheit und Vielschichtigkeit legte noch zu. Familie Winkler-Hermaden berichtet : "Verloren geglaubte Insekten, Niederwild und Vögel haben sich wieder in unseren Fluren angesiedelt und eine standorttypische Begrünung hat sich je nach Boden und Mikroklima in unseren Weingärten und auf unseren Grünflächen etabliert."

Heute wird **ökologische Nachhaltigkeit** in allen Bereichen des Gutes gelebt; man blinzelt jetzt in Richtung Biodynamie, wenngleich es nicht ganz einfach ist, einen nicht eben kleinen Betrieb mit so vielen "Organen" umzustellen. Aber die Familie mit vier mitarbeitenden Kindern und teils deren Ehepartnern verfügt über ausreichend Schaffens- und Ideenenergie, um einiges auf die Beine zu stellen. Die Zukunft wird zeigen, wohin die Reise geht !

Das war jetzt ein total wichtiger Exkurs in die Philosophie des Weingutes, nun aber auch ein paar Worte zum Boden. Der und das südliche Klima - Kapfenstein liegt grenznah im Dreiländereck Österreich, Ungarn und Slowenien - machen nämlich die Eigenständigkeit der Weine aus. Ein alpiner Einfluß beschert teils üppige Niederschläge, und ein pannonisches Mischklima mit heißen Tagen und kühlen Nächten beschert meist eine lange Vegetationsperiode und späte Lese. Dazu kommt, daß das Rebland weitestgehend steil ist. Intensive Handarbeit in den Weinbergen ist also unerlässlich. Die Reben wachsen auf den **Kegeln** (die hier Kogel heißen) **erloschener Vulkane**, die natürlich den Unterboden bilden. Vulkanische Aschen, Lava und Olivinbomben (Olivin ist ein grüner Halbedelstein, der häufig im Vulkangestein in "Bomben"form vorliegt) machen den Boden aus. Meist liegen deren sandige Verwitterungen auf. Kalk ist kaum zu finden. Das ist insofern bemerkenswert, als bestimmte Rebsorten in anderen Herkünften gerade

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

wegen des dort vorherrschenden Kalks gepflegt werden Das läßt natürlich Vergleiche mit anderen Appellationen zu und auch entsprechende spannende Vergleichskostungen.



Das Schloß mit seinem schönen Hotel und guten Restaurant thront auf dem Kapfensteiner Kogel. Von hier geht der Blick weit über das Land. Unterhalb vom Schloß liegt die Kapfensteiner Pfarrkirche; das weiße Gebäude rechts davon ist der Drachenkeller des Weingutes, unterhalb der Kirche liegt die hervorragende Ried Kirchleiten.

2019 Welschriesling "Vulkanland" : erst wollte ihn keiner haben, jetzt sind alle drauf gekommen, daß das ein wunderbarer Alltagswein ist ! Wie schon geschrieben, hat er nichts mit dem Riesling zu tun, seine Wurzeln liegen wahrscheinlich in Norditalien - im Friaul heißt er Riesling Italico. Der "richtige" Riesling wird übrigens in Österreich oftmals Rhein-Riesling genannt. Sei's drum, jetzt ist Schluß mit diesem "wer ist denn warum was". Dieser Welschriesling jedenfalls ist leicht, frisch, floral im Ausdruck, die frische Säure ist dennoch ganz mild, er hat eine feine Würze, bei leichteren Speisen ist er anpassungsfähig, und all' das für siebenneunzig. Auch das sei gesagt : er wächst einen Kogel südlich von Kapfenstein, in Klöch.

2019 Muscaris ist der Wein, über den ich oben schon geschrieben habe, es ist ein PIWI. Den doofen Begriff vergessen wir jetzt aber wieder und sagen, das ist eben ein Muscaris. Die Rebsorte wurde entwickelt, um Umwelt und Mensch von Spritzmitteln zu entlasten, Muscaris kommt fast ohne aus. In der Steiermark, wo auch in warmen Monaten oft Regen fällt und deshalb der Pilzdruck hoch ist, macht die Rebsorte total Sinn. Ihre Eltern sind Solaris und Gelber Muskateller. Der Muskateller steuert eine feine, rosenblütige Frucht bei, insgesamt erwartet uns Frische, Rasse und ein schöner mineralischer Akzent. Weil er leicht und richtig trocken ist, eignet er sich gut als Apéritif (wie auch Muskateller); er schmeckt auch gut zu Salaten und mariniertem Saibling (*ein persönlicher Hinweis : Margot, sic !*).

2019 Welschriesling "Vulkanland"

7,90

2019 Muscaris

10,50

2019 Weißburgunder "Vulkanland" hat eine Ähnlichkeit mit dem folgenden Morillon : er zeigt eine ganz besondere Mineralität, die er aus dem vulkanischen Boden bezieht. Auf kalkigen Böden zeigt die Rebsorte gerne einen gewissen milden Ansatz, hier, auf dem Vulkan ist er knackiger, rassiger, ich möchte sagen purer. Er ist überhaupt nicht widerborstig, im Gegenteil, er ist sehr animierend, denn die Säure ist mild, der Alkohol mit knapp 12 % dezent und die Frucht mit frischem Apfel, gelber Birne und etwas Haselnuß äußerst charmant. Bei Tisch ist er unkompliziert und paßt zu Vorspeisen, Salaten und vielen Fisch- und Geflügelgerichten.

2019 Kapfensteiner Morillon : das klingt ein bißchen ungewohnt, aber die Rebsorte wohnt schon lange in der Steiermark, nämlich seit der Reblauskatastrophe. Es handelt sich um **Chardonnay**, und heute kann keiner mehr schlüssig erklären, warum sie dort ihren Namen geändert hat. So wie der Weißburgunder, zieht der Chardonnay eine

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

ganz eigene, feine Mineralik aus dem Boden. Es ist ein schlanker, eleganter Wein, der im Edelstahl ausgebaut wurde. Die Frucht wird dominiert von reifer weißer Birne, etwas Aprikose, Zitrusnoten, vielleicht von einem Hauch exotischen Noten unterlegt - ein ganz eigener, sehr reizvoller Chardonnay-Typ. Er wirkt äußerst anziehend auf Forellen, in aufschäumender Butter gebraten.

2019 Weißburgunder "Vulkanland" 10,50

2019 Kapfensteiner Morillon 13,50

Jetzt finden wir eine Ähnlichkeit zwischen der **Steiermark** und **Südtirol** : in beiden Anbaugebieten ist eigentlich der **Weißburgunder** die Leitsorte. Der Popularität wegen aber spielt sich der **Sauvignon Blanc** als Herr im Ring auf. Was wiederum nicht schlimm ist, denn jeder Genießer kann sich ja außerhalb jeglicher Norm aussuchen, was ihm das Liebste ist. Auf jeden Fall muß ich auch dieses festhalten : die großen klassischen Sauvignon Blancs mit ihrer köstlichen Struktur kommen von der **Loire**. Und von den vielen weltweiten Nachahmern gelingt es nur den Weinen in der Steiermark, mit den "Originalen" mitzuhalten in Sachen Ernsthaftigkeit, Präzision und Struktur. Auch diese Rebsorte wanderte übrigens nach der Reblaus in der Steiermark ein, weil sie für diese Gegend besonders geeignet erschien.

2019 Sauvignon Blanc "Vulkanland" ist ein frischer, lebhafter Wein, genau wie der folgende im Edelstahl ausgebaut. Seine Frucht ist deutlich, frische Blüten, etwas Grapefruit, etwas Stachelbeere, im Körper ist er schlank, sehr erfrischend, ein wunderbarer Apéritiv-Wein für die Terrasse, auch fein zu frischen Salaten und Gerichten von weißen Fischen mit leichter Sauce, Paprika als Frucht oder Curry als Gewürz dürfen eine Rolle spielen. Zu ganz jungen Ziegenkäsen mit einem leicht salzigen Toast kann man ihn auch gut servieren.

2019 Kapfensteiner Sauvignon Blanc stammt von wertigerem Terroir am Kogel und ist deshalb dichter, kraftvoller und nachhaltiger - ein ganz anderer Typ. Wir entdecken viel mehr Struktur, haben einen perfekten Gegenspieler für einen Pouilly-Fumé von der Loire, natürlich nicht so verspielt und unkompliziert wie die "Vulkanland"-Variante. Reife Aromen von weißer Johannisbeere, Grapefruit und Holunder, auch etwas Zitrus. Rochenflügel mit Kapern, Lachs in Sauerampfersauce, gereifter Ziegenkäse Typ Crottin de Chavignol - oder steirisches Backhendl mit Vogerlsalat (Feldsalat) in Kernöl-Quittensenz-Vinaigrette (siehe unten)....

2019 Sauvignon Blanc "Vulkanland" 12,50

2019 Kapfensteiner Sauvignon Blanc 15,50



Die Quittenernte 2018; im Langen Keller reift der Spitzenrotwein Olivin in Fässern aus eigener Kapfensteiner Eiche.

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.

2019 PET NAT Muscaris ist unser erster Pet Nat im Sortiment. Da diese "Urform" der Schaumweinbereitung immer häufiger aufgegriffen wird, wird es wohl auch nicht unser letzter sein. Wenn ich sage Urform, so trifft das nicht wirklich die historischen Tatsachen. Es ist verbürgt, daß die Benediktinermönche der Abtei Saint-Hilaire nahe Carcassonne 1531 dahinter kamen, daß es eine zweite Gärung gibt, die die Perlen in den Wein bringt, und wie sie funktioniert. Sicher ist auch, daß man in jener Gegend, dem Limoux, schon lange einen Schaumwein mit nur einer Gärung herstellt, Stil Pet Nat. Der zeitliche Ablauf ist aber nicht klar, man weiß nicht, welche Gärungsform früher war. Das kann uns heute auch gleichgültig sein, wir wenden uns lieber dem tatsächlich möglichen Genuß zu !

Auch für Winkler-Hermaden ist es der erste Pet Nat. Der 2019er Quittensaft war von den Aromen her nicht zur Herstellung eines Quittenfrizzante geeignet. Es wurde eine Alternative gesucht, die im reintonigen, klaren und frischen Muscaris-Most gefunden wurde. Die Idee zum Pet Nat war geboren und wurde umgesetzt. Der Most war ja in der Gärung, und so konnte man die Entscheidung nicht lange aufschieben. Als den Hefen noch ein Zuckerrest von 16 g/l zur Gärung zur Verfügung stand, wurde der gärende Wein in Sektflaschen gefüllt und mit Kronkorken verschlossen. Der Zucker wurde vollständig vergoren, und es entstand ein frischer, lebhafter Kohlendruck von rund 3,5 bar - Schaumwein eben ! Der Pet Nat wurde nicht dosiert, es entstand ein ganz trockener Brut Nature "**Dosage Zéro**". Sehr lebhaft, sehr frisch, mit feiner, klarer Rosen- und Muskatfrucht, außergewöhnlich !

Auf zwei Dinge möchte ich Sie hinweisen : der Pet Nat hat ein bißchen Weinstein (Hinweis auf guten Mineralhaushalt), und diese Art Schaumwein trinkt man am besten am gleichen Tag aus, sie hält sich nicht gut über Nacht.

2019 PET NAT Muscaris Brut Nature "Dosage Zéro"

12,50

2017 Morillon Rosenleiten Erste STK-Lage : daß der **Chardonnay** in der Steiermark Morillon heißt, haben Sie schon gelesen. Dieser stammt aus der Lage Rosenleiten, die STK-klassifiziert ist. Auch in der Steiermark ist der Gedanke angekommen, explizit auf die (schon lange bekannte) Güte einer großartigen Lage hinzuweisen. 12 Winzer bilden die STK-Gruppe : Steirische TERROIR & KLASSIK Weingüter. Sie sind Urheber dieser Klassifikation. Zurück zur Rosenleiten. Die Lage liegt auf halber Höhe des Kogels, um 350 m Meerhöhe auf dem abfallenden Südosthang. Die 4-ha-Lage ist weitestgehend mit Morillon bepflanzt, der hier gute Voraussetzungen findet. Der mergelig-sandige Boden bietet die für diese Rebsorte nötige Wasser-, das Vulkangestein die Mineralstoffversorgung. Der Wein wurde selektiv von Hand geerntet und vergor spontan. Er ist kraftvoll und wurde deshalb für 9 Monate in 600-l-Tonneaux ausgebaut. Die Holzfässer der Familie Winkler-Hermaden werden, überwiegend von der Fassbinderei Schneckenleitner, aus dem Holz der eigenen Eichenwälder geküfert. Mehr Terroir geht nicht ! Der Wein hat einen guten Körper, zeigt sich schlank-elegant und von mineralischer Prägung. In der Frucht finden wir reifen Apfel, feine Melone, etwas Mandarine und Haselnuß. Er benötigt ein großes Glas, man darf ihn auch gerne dekantieren. Und serviert ihn zu Huhn in Weißweincrème oder weißem Seefisch in Buttersauce.

2018 Klöcher Gewürztraminer stammt zu großen Teilen aus der Riede Ölberg in Klöch. Das Dorf liegt sozusagen einen Vulkan weiter südlich von Kapfenstein. Hier ist seit Jahrhunderten das berühmte Gräflisch Stürgkh'sche Weingut beheimatet. Georg Winkler-Hermaden hat sich schon lange um den Betrieb gekümmert und seine Weine ausgebaut. Seit mehr als 15 Jahren hat er nun die Weinberge gepachtet und ins eigene Weingut integriert. Hier gedeiht der oben vorgestellte Welschriesling, auch Sauvignon Blanc haben die Winkler-Hermadens in Klöch stehen. Aber seit immer schon berühmt ist Klöch für seine Gewürztraminer ! Der tonig verwitterte Vulkanboden ist ihm ideales Substrat. Der Klöcher Gewürztraminer wird im Stahltank kühl vergoren und behält so immer ein paar Gramm Restzucker, der 2018er etwa 7 Gramm. Es ist ein mittelgewichtiger Wein mit guter Frische. In den Kopfnoten zeigt er Rose, dazu etwa Kräutertöne wie Nelke und Thymian und schöne Noten von Blutorangenzesten. Hier steht mehr die Fruchtigkeit im Vordergrund als Mineralität. Demnach kann er gut als Solist genossen werden, etwa zur nachmittäglichen Plauderstunde im Sonnenschein. Aber er paßt auch gut zu Eierspeisen, mit Kürbiskernöl gewürzt, zu leichten Terrinen und mittelwürzigen Käsen.

2017 Morillon Rosenleiten Erste STK-Lage

20,50

2018 Klöcher Gewürztraminer

14,00

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.

Schon früh hat Georg begonnen, **rote Rebsorten** am Kapfensteiner Kogel zu pflanzen; die Roten machen sogar fast die Hälfte des Bestandes aus. Das ist für die Steiermark ungewöhnlich. Der Star des roten Portfolios ist der **Olivin**, sicher der beste steirische Rote und immer unter den Topplazierungen österreichischer Rotweine zu finden. Doch unten mehr darüber.

2015 Kapfensteiner Merlot stammt aus verschiedenen Parzellen am Kogel; zuerst wurde Merlot 2003 auf den Terrassen gleich unterhalb des Schlosses und oberhalb der Dorfkirche angepflanzt. Der pannonische Klimaeinfluß garantiert immer eine gute Reife der Rebsorte. Dennoch werden die Weine frühzeitig geerntet, damit sie nicht marmeladig und pflaumenweich geraten. Vergoren wird im Edelstahl, ausgebaut wird der Wein ein Jahr lang in großen Fuderfässern. Er ist geradlinig, hat ein feines Tannin und eine schöne Frucht, in der schwarze Kirschen dominieren. Dazu gesellt sich Zwetschge und Heidelbeere, im Finale sogar ein kecker Hauch Zimt. Mit seiner Würze paßt er gut zu dunklem Fleisch, kurzgebraten, geschmort oder gegrillt, und zu milderen Hartkäsen.

2015 Pinot Noir Ried Winzerkogel wächst in der 6-ha-Lage, wie die Rosenleiten auf etwa 350 m Meerhöhe, weil aber der Winzerkogel durch einen kleinen Taleinschnitt vom Kogel getrennt wird, ist er fast ein kleiner Vorberg. Hier wurden seinerzeit burgundische Dijon-Pinot-Noir-Klone ausgepflanzt, die einen dunkelbeerigen Wein mit festem Kern erbringen. Auch hier wieder Vergärung im Edelstahl; der Ausbau fand eineinhalb Jahre in 600-l-Tonneaux statt. Der Wein ist engmaschig, steirisch-geradlinig, komplex, mit gut eingebundener Spätburgunder-Säure, in den Aromen Sauerkirsche, etwas dunkle Schokolade, ein feiner Hauch Rauch. Da freut man sich auf dem Mai : eine im Ofen geschmorte Keule vom Maibock paßt nämlich gut dazu !

2014 Olivin - endlich, der Geheimnisumwitterte vom Kapfensteiner Kogel ! Allerdings scheint das nur so, eigentlich weiß man alles über diesen Wein. Auf dem Etikett steht "Grüner Kristall im Vulkangestein vereint Rebe und Eiche im Wein". Nun, da spielt etwas dichterische Freiheit mit. Klar ist aber, daß die Reben im Vulkangestein des Kogels wurzeln; in diesem Gestein findet man viele dieser Olivinbomben. Der metamorph entstandene grüne Halbedelstein hat eine kugelförmige Hülle, die außen dunkel, rau und unscheinbar ist. Im Inneren glitzert es aber in prächtigem Grün. Kein Wunder also, daß **Margot Winkler-Hermaden** immer Olivin-Schmuck trägt ! Zurück zum Etikettenspruch. Die Rebe nimmt die Mineralität aus dem Boden und reift zwei Jahre lang in 300-l-Fässern aus Eichen, die auf dem selben Boden gewachsen sind, im sogenannten Langen Keller des Gutes. Olivin wird aus **Zweigelt** gekeltert, der typischen österreichischen Rotweinrebe, die Rasse und Komplexität vereint. Für den Olivin wird feinstes Lesegut selektiert; da Georg früh viel gepflanzt hat, steht eine gute Menge aus alten Reben zum Auswählen zur Verfügung. Reife Kirschen und Brombeeren dominieren die Aromen, dazu etwas Kräuterwürze, das Tannin ist samtig und angenehm. Der Wein ist elegant, kraftvoll, aber sehr fein strukturiert. Ein paar Jahre Flaschenreife tun dem Olivin immer sehr gut. Ich selber trinke gerade die letzten Flaschen 1999er mit großem Vergnügen. 2014 hat jetzt eine schöne Reife erreicht und begleitet gerne Lammkoteletts, ein saftiges Entrecôte, ebenso gut aber auch ein Hähnchen aus dem Ofen.

2015 Kapfensteiner Merlot	11,50
2015 Pinot Noir Ried Winzerkogel	16,50
2014 Olivin	22,50

Ja, und dann war doch noch von Landwirtschaft die Rede, die nicht wie Weinbau klang ? Ja, stimmt ! Krainer Steinschaf kann ich leider nicht anbieten, aber feine Produkte von Quitte und Kürbis !

Die **Quittenessenz** wird aus eigenem Quittenessig zubereitet, dem eingekochter Saft eigener Quitten beigegeben wird. Sie hat die Anmutung eines balsamischen Essigs mit feiner Süße, trumps aber mit der saftigen Frucht der Quitte auf. Man benutzt sie für die Vinaigrette, ob mit Oliven-, Nuß- oder natürlich Kürbiskernöl. Aber auch Bratensoßen lassen sich gut damit abschmecken und Bratensatz nutzen (man brate Perlhuhnbrust in Butter, lösche mit Quittenessenz ab und binde mit einem Stich Butter - fertig ist das Sößchen), und auch beim Dessert ist sie einsetzbar, etwa zum Würzen von geschmorten Feigen.

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.

Lange Zeit gab es kein eigenes **Kürbiskernöl** mehr auf dem Weingut, aber seit ein paar Jahren werden wieder steirische Ölkürbisse angebaut, klar, wie alles in Bio. Das Kürbiskernöl ist eine sehr geschätzte steirische Spezialität. Die Ölkürbisse taugen nach der Kernentnahme nur noch als Viehfutter, haben dann keinen kulinarischen Wert mehr. Als Vinaigrette (zum Beispiel mit Quittenessenz) paßt Kürbiskernöl zu Blattsalaten, zu Salaten mit Bohnenkernen, zu kleinen Sülzen aus Fisch, Geflügel oder Gemüse und zum Carpaccio von Roten Beten. Man kann wunderbar Kürbissuppe (aus Hokkaido- oder Muskatkürbis) damit verzieren und würzen, ebenso frischen Ziegenkäse, und dann ein paar geröstete Kürbiskerne drüberstreuen. Ihrer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt !

Kapfensteiner Bio-Quittenessenz Salatwürze 0,25 l	10,75
Kapfensteiner Bio-Kürbiskernöl 0,25 l	11,00

Mehr Infos über die Weine und das Weingut finden Sie in unserer [Online-Weinliste](#) auf den Seite 23, 62 und 68 und in der gedruckten Weinliste auf den Seite 22 und 70.

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

Wir packen wir für Sie **drei Probierpakete** vom **Weingut WINKLER-HERMADEN**:

Probierpaket 1 - die 2019er beinhaltet 6 Weißweine aus dem erstklassigen Jahrgang 2019 und kostet **70 Euro**.

- 2019 Welschriesling "Vulkanland"
- 2019 Muscaris
- 2019 Weißburgunder "Vulkanland"
- 2019 Kapfensteiner Morillon
- 2019 Sauvignon Blanc "Vulkanland"
- 2019 Kapfensteiner Sauvignon Blanc

Probierpaket 2 - die anderen beinhaltet den Pet Nat sowie 2 Weiße und 3 Rote, darunter Lagenweine, also ebenfalls 6 Weine, und kostet **97 Euro**.

- 2019 PET NAT Muscaris Brut Nature "Dosage Zéro"
- 2017 Morillon Rosenleiten Erste STK-Lage
- 2018 Klöcher Gewürztraminer
- 2015 Kapfensteiner Merlot
- 2015 Pinot Noir Ried Winzerkogel
- 2014 Olivin

Probierpaket 3 - alles beinhaltet **alle 12 Weine**, und kostet **165 Euro**.

Die Probierpakete - sie enthalten je eine Flasche der benannten Weine - gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 7. März 2021. Wir liefern Ihnen die Probierpakete auch versandkostenfrei innerhalb der BRD.

Sie können sie telefonisch - 0241 - 955 911 0 - 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.

WEIN-KERN

Weinhandel

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.