

Wein-Brief vom 15. - 20. März 2021

von Wolfgang Kern

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

einst in den 70er Jahren war mein alter Winzerfreund **Christian Brenner** (erinnern Sie sich noch an die Weine vom Brenner'schen Weingut im rheinhessischen Bechtheim ?) in Frankreich. Auf der Rückreise hatte er einen großen, fein gebundenen Blumenstrauß im Gepäck. Wieder auf dem Weingut angekommen, wurde der Strauß zerlegt. Die frischen Schnittblumen kamen in die Vase, aber es blieben allerlei kurze, knorzige Holzstecken übrig. Der Winzer grinste : feinste **Chardonnay**-Setzlinge aus Burgund, die er in seinen Weinbergen zu pflanzen gedachte !

Es gab natürlich einen Grund für den Mummenschanz. Der Anbau von Chardonnay war damals in Deutschland noch verboten (obwohl er von Burgund aus längst über viele Ozeane in fremde Länder ausgewandert war). Die wenigen Winzer, die Chardonnay pflanzen wollten, mußten die Reben ins Land schmuggeln. Der Weinkontrolle fielen die Chardonnays in den Weinbergen zunächst nicht auf, weil die Blätter denen des Weißburgunders ähneln. Und auf manchem Weinetikett stand damals Weißburgunder drauf, obwohl Chardonnay drin war. Erst seit 1991 ist die Rebsorte in Deutschland offiziell zugelassen.

Chardonnay, darüber gibt es viel zu erzählen, das ist ein spannendes Thema. Und viele Weine zu verkosten. Deshalb werde ich Ihnen darüber in loser Folge in **drei oder vier Wein-Mails einschließlich Probierpaketen** schreiben (das nächste sicher erst nach Ostern) und in jedem Wissenswertes über die Rebsorte berichten, die ihre Heimat im Burgund hat, aber in vielen Anbaugebieten in aller Welt anzutreffen ist. Eine der Stärken des Chardonnays liegt darin, daß er sein Terroir wunderbar widerspiegeln kann. Die Kehrseite : wird er auf belanglosem Boden angebaut, schmeckt er nach nichts. Das aber hat er mit allen Rebsorten gemeinsam. Mehr über die Rebsorte in den folgenden Chardonnay-Mails.

Noch ein persönliches Wort : wir bedauern natürlich auch, daß unsere spannenden **Weinproben** der Pandemie zum Opfer gefallen sind. In Wirklichkeit glauben wir nicht, daß vor dem Herbst überhaupt eine Chance besteht, diese schöne Sitte wiederzubeleben. Deshalb stecken wir besonders viel Zeit und Arbeit in die wöchentlichen Mails, um Ihnen Informationen und Details zuzutragen, die Ihnen die Nähe zu unserer Weinwelt bewahrt und die Ihnen darüber hinaus genüßliche und amüsante Weinproben zu Hause ermöglichen, ohne auf Detailwissen zu verzichten. Natürlich ist das wichtig für unser Geschäft, aber wir hoffen auch von Herzen, Ihnen damit Spaß und Freude zu bereiten !

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

Wir packen wir für Sie in dieser Woche **2 CHARDONNAY-Probierpakete** :

Probierpaket 1 - der erste Vergleich beinhaltet **6 Chardonnays** der etwas leichteren Art, oft in großen Fuderfässern angebaut, und kostet **89 Euro**.

Probierpaket 2 - das erste Messen mit Burgund beinhaltet **9 Chardonnays**, nämlich die 6 aus dem ersten Paket plus drei total unterschiedliche Burgunder, und kostet **147 Euro**.

Eine Auflistung der Weine finden Sie wie immer unten.

Die Probierpakete gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 21. 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.

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 WOCHE



Dann lassen Sie uns mal unsere Reise **auf den Spuren des Chardonnays** beginnen ! Zunächst zieht es uns nach Rheinhessen, zum Weingut der jungen Familie **Lisa Bunn-Streibel** und **Bastian Streibel**. Lisa und Bastian haben auf die Hitze und Trockenheit des Jahres 2019 reagiert. Um den Alkoholgehalt ihrer Weine im Zaum zu halten, haben sie mit der Ernte relativ früh begonnen. Deshalb ist ihr

Weingut LISA BUNN, Nierstein / Rheinhessen
2019 Chardonnay vom Kalkstein trocken, 10,50 Euro

ein schlanker, fast spritziger Typ. Er stammt aus der hervorragenden Lage **Dienheimer Tafelstein**, deren kalkreicher Boden dem Chardonnay sehr entgegenkommt. Eine Nacht Maischestandzeit vor dem Abpressen extrahierte alle Mineralstoffe und Aromen aus den Schalen, dann wurde der Wein spontan vergoren und in alten Tonneaux ausgebaut. Herausgekommen ist ein rassisger Chardonnay mit kühlen (typisch Kalk) Aromen von weißem Pfirsich, Birne und etwas Haselnuß.

Einen ähnlichen Weg ist auch **Holger Dütsch** mit seinem 2019er Orts-Chardonnay gegangen. Auch er hat für den

Weingut HOLGER DÜTSCH, Baden-Baden-Neuweier / Baden-Ortenau
2019 Neuweierer Chardonnay, 10,50 Euro

Trauben ausgewählt, die nicht so zuckerreich waren (der Zucker ergärt ja den Alkohol). Sie stammen zum Teil aus dem Mauerberg, zum Teil aus dem Altenberg, aber alles Bergweine von den Böden aus Granitverwitterung, also ein weitestgehend kalkfreier Bodentyp. Auch das ist spannend, das mal im Vergleich zu verkosten. Holger hat den Wein gut zur Hälfte im Edelstahl ausgebaut, der Rest reifte in einem gebrauchten Halbstück (600-Liter-Faß). Er lag lange auf der Hefe und wurde erst im Winter abgefüllt. Auch dieser Wein ist schlank, aber komplex, und die Minerale des Urgesteins sind deutlich schmeckbar. In den Kopfnoten finden wir Pfirsich, Mirabelle und frische Blüten.

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.

Birgit Eichinger liebt einen anderen Stil. "Molliger" hat sie das früher genannt. Ihre Weine sind präzise, elegant und komplex - und doch kann man bei den saftigen Typen verstehen, was Birgit mit mollig meinte, so ein bißchen barock. Damit das auch beim

Weingut BIRGIT EICHINGER, Strass / Kamptal
2019 Chardonnay Gaisberg, 13,80 Euro

so ist, hat sie ihm knapp zweieinhalb Gramm Restzucker belassen. Das ist fast gar nichts, und doch gibt es dem Wein etwas "Speck auf die Rippen" - Sie wissen schon, ein bißchen mollig eben. Der Gaisberg ist eine Toplage, der Chardonnay steht hier am Hangfuß auf dem verwittertem Gneis und Granit (Ähnlichkeit zu Dütsch !) mit einer Lößauflage, der ihm eine gute Wasserversorgung bietet. Birgit hat den Wein im großen Stückfaß ausgebaut. Auch hier finden wir wieder schöne mineralische Noten aus dem Boden, dazu kommen Aromen von reifem Apfel, saftiger Birne und auch etwas Melone.

Familie Pfitscher erzeugt Wein in wieder einem anderen Stil. Hier steht Eleganz und eine klare, strahlende Frucht im Vordergrund. Die Reben für ihren

Weingut PFITSCHER, Montan / Südtirol
2019 Chardonnay 'Arvum', 14,50 Euro

wachsen in Neumarkt und Auer im Südtiroler Unterland. Sie stehen am Berg auf Böden aus vulkanischem Porphyrt und angeschwemmtem Moränenschutt mit Sand. In den Nächten fließen kühle Strömungen von den Bergen herab. Das ermöglicht eine gute Fruchtausbildung bei gleichzeitiger Frische. Auch **Klaus** und **Hannes Pfitscher** setzen beim Reifen des Weines auf verschiedene Materialien. Etwa ein Viertel des Weines wurde in mehrfach gebrauchten Barriques ausgebaut, der große Rest im Edelstahl. So geht die frische "südtiroler" Frucht nicht verloren, aber der körperreiche Wein bekommt eine gute Struktur. In den Aromen finden wir reife gelbe Früchte, auch die für Chardonnay typischen Apfelnoten, etwas reife Melone, der Wein ist elegant und saftig.

Gleich zwei Weine steuert das Würzburger Bürgerspital in dieser Woche bei. Der Chardonnay steht im berühmten Würzburger Stein, allerdings im östlichen Teil der Lage, der nicht so steil ist. Da ist die Feinerdeauflage höher und damit die Wasserversorgung des Chardonnays gesichert. Die Rebstöcke dort sind schon alt, und es entstehen komplexe, kräftige Weine. Bis 2018 wurden sie in Barriques ausgebaut und kosteten rund 40 Euro. Der Verkauf war schleppend. Drum läßt **Robert Haller** jetzt etwas leichtere Weine ernten und im großen Holzfaß ausbauen.

Weingut BÜRGERSPITAL, Würzburg / Franken
2019 Würzburger Stein Chardonnay, 19,90 Euro
2017 Würzburger Stein Chardonnay »R«, 19,90 Euro

Dennoch sind beide Weine körperreich und stoffig. Der 2017er ist fast opulent; das »R« weist auf einen langen Ausbau im kleinen Holzfaß hin. Der Wein ist fest gebaut, cremig, dicht und würzig (und jetzt übrigens ein Preisschnäppchen). Der 2019er ist etwas schlanker und hat eine betont feine Rasse, ist lebhaft und elegant.

Die sechs bisher beschriebenen Weine finden Sie im ersten Probierpaket, die nun folgenden drei ergänzen das Probierpaket 2. Mit diesen dreien betreten wir die Heimat des Chardonnays, das Burgund. Dort schreiben die meisten Appellations-Richtlinien für Weißwein 100 % Chardonnay vor. Wenn Sie also einen Chablis oder Meursault genießen, trinken Sie grundsätzlich Chardonnay.

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.

Wir fangen weit im Norden an, wo die Winzer die Spätfröste aus gutem Grund fürchten. In **Chablis** schlägt der Frost oft genug erbarmungslos zu und vernichtet Teile der zu erwartenden Ernte. Auch **Nathalie** und **Isabelle Oudin** haben das unlängst wieder erlebt. Die beiden jungen Damen keltern Chablis' voller Eleganz und Finesse und mit wunderbar reintoniger Frucht. Vor allem die klare Frucht erreichen sie (neben vielen anderen Qualitätsstellschrauben), indem sie ihre Weine grundsätzlich im Edelstahl ausbauen. Das Holzfaß ist nämlich in Chablis erst spät eingezogen, um die Weine des südlicheren Burgunds zu imitieren. Auch der

Domaine OUDIN, Chicée / Chablis

2018 Chablis, 16,50 Euro

von Nathalie und Isabelle ist kristallklar. Anders als in Deutschland, war es 2018 zwar auch im Burgund sehr heiß, aber die Wasserversorgung war weitaus besser, so daß die Reben keinen großen Trockenstreß hatten. Das zeigt sich in der wunderbar üppigen Frucht dieses Weines : Weinbergspfirsich, grüne Äpfel, viele Blüten und ein Hauch frischer Kräuter. Die 2018er aus Burgund sind übrigens schon jetzt sehr gut zu trinken.

Auch der

Domaine LES CHAMPS DE L'ABBAYE, Aluze / Côte Chalonnaise

2018 Bourgogne Blanc, 17,50 Euro

von **Alain Hasard** ist schön rund und saftig und jetzt schon mit Genuß zu trinken. Er wächst auf verschiedenen Parzellen rund um das Dorf Aluze. Hier, im südlichen Burgund, ist der Ausbau im Holzfaß allerdings selbstverständlich; die Weine sind opulenter als im Norden und benötigen den Ausbau im Holzfaß, um eine optimale Struktur zu erhalten. Alain setzt seine Barriques mit Augenmaß ein, der Bourgogne Blanc reifte etwa ein Jahr in mehrfach gebrauchten Fässern. Alain keltert seine Weißweine aus den ganzen Trauben, sie werden also vor dem Pressen nicht gemahlen. Reintonigkeit und die Aromen aus den Schalen sind der Zugewinn. Die Weine gären spontan mit den eigenen Hefen und werden vor der Abfüllung nicht gefiltert, um die Aromen zu schonen. Der 2018er Bourgogne Blanc hat eine schmeichelnde Frucht mit Noten reifer Aprikosen, aber auch Rasse und eine schöne Würze. Die Domaine Les Champs de l'Abbaye ist Bio-zertifiziert und arbeitet weitestgehend biodynamisch.

Wie bei den beiden anderen Burgunder-Domänen (und zum Beispiel auch Lisa Bunn), ist auch bei **Rémi Jobard** Handlese und Spontangärung selbstverständlich. Was den Holzfaßausbau angeht, geht Rémi inzwischen einen eigenen Weg : er baut seine Weine überwiegend in 600-Liter-Tonneaux und 1200-Liter-Fudern aus, die bei ihm die kleineren Barriques ersetzt haben. Rémi erreicht dadurch noch mehr Brillanz in der Frucht und die Weine drücken ihr Terroir noch präziser aus. Sein

Domaine RÉMI JOBARD, Meursault / Côte de Beaune

2017 Bourgogne Côte d'Or Blanc Vieilles Vignes, 24,80 Euro

wächst auf sechs Parzellen in Meursault und wird aus alten Reben gekeltert, deren jüngste um die vierzig Jahre alt sind. Der Wein ist finessenreich, kraftvoll und hat eine wunderbare Struktur. In den Aromen finden wir neben weißem Pfirsich auch Apfel und Haselnuß und einen Hauch Orangenzeste. Gerade der 2017er zeigt gut die beeindruckende Mineralität der Böden in Meursault. Die Domaine Rémi Jobard ist ebenfalls Bio-zertifiziert.

Mehr Infos über die Weingüter und ihre Weine finden Sie in unserer gedruckten und in der [Online-Weinliste](#) .

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



Links das Rathaus in Meursault, rechts der Strasser Gaisberg im Kamptal.

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

Wir packen wir für Sie in dieser Woche **2 CHARDONNAY-Probierpakete** :

Probierpaket 1 - der erste Vergleich beinhaltet **6 Chardonnays** der etwas leichteren Art, meist in großen Fuderfässern ausgebaut, und kostet **89 Euro**.

Lisa Bunn / Rheinhessen	2019 Chardonnay vom Kalkstein
Dütsch / Baden	2019 Neuweierer Chardonnay
Eichinger / Kamptal	2019 Chardonnay Gaisberg
Pfitscher / Südtirol	2019 Chardonnay 'Arvum'
Bürgerspital / Franken	2019 Würzburger Stein Chardonnay
Bürgerspital / Franken	2017 Würzburger Stein Chardonnay »R«

Probierpaket 2 - das erste Messen mit Burgund beinhaltet **9 Chardonnays**, nämlich die 6 aus dem ersten Paket plus drei total unterschiedliche Burgunder, und kostet **147 Euro**.

Lisa Bunn / Rheinhessen	2019 Chardonnay vom Kalkstein
Dütsch / Baden	2019 Neuweierer Chardonnay
Eichinger / Kamptal	2019 Chardonnay Gaisberg
Pfitscher / Südtirol	2019 Chardonnay 'Arvum'
Bürgerspital / Franken	2019 Würzburger Stein Chardonnay
Bürgerspital / Franken	2017 Würzburger Stein Chardonnay »R«
Oudin / Burgund	2018 Chablis
Champs de l'Abbaye / Burg.	2018 Bourgogne Blanc
Rémy Jobard / Burgund	2017 Bourgogne Côte d'Or Blanc Vieilles Vignes

Die Probierpakete - sie enthalten je eine Flasche der benannten Weine - gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 21. 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.