

Wein-Brief vom 4. - 10. Oktober 2021

von Wolfgang Kern

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

Slow Food hat die Rebsorte **BLAUER SILVANER** in die **Arche des Geschmacks** aufgenommen, dem "Sammelort" für regionale Lebensmittel und Zubereitungsarten, Nutztierarten und Kulturpflanzen, die in Vergessenheit zu geraten drohen. Slow Food schreibt :

"Weißwein aus blauen Trauben: Blauer Silvaner ist neuer Arche-Passagier

10.09.2021 – Mit dem Blauen Silvaner bekommt die Gruppe an Weinen in der Arche des Geschmacks Zuwachs. Obwohl er als Silvaner zu der typisch-fränkischen Weißwein-Familie gehört, ist er ein Nischenprodukt. Er wächst auf gerade einmal einem Prozent der gesamten Anbaufläche für Silvaner-Rebsorten in Deutschland. Slow Food möchte dazu beitragen, den Blauen Silvaner bekannter zu machen. Denn er bringt nicht nur robuste, kräftige und reife Weine hervor; durch seine Widerstandsfähigkeit kommt er bislang auch gut mit dem Klimawandel zurecht."

WEIN-KERN ist seit vielen Jahren mit dem Winzer befreundet, der mit Fug und Recht sagen kann : "Ein lebendiger Dinosaurier, UNSER Wein!". Denn es war **Martin Steinmanns** Vater **Kaspar**, der 1964 ein paar Stöcke dieser Rebsorte in seinen Weinbergen vom

Weingut SCHLOSS SOMMERHAUSEN, Sommerhausen / Franken

entdeckte und sie in seiner eigenen Rebschule vermehrte. Wir sagen dem Blauen Silvaner und der Familie Steinmann **Herzlichen Glückwunsch zum Einzug in die Arche des Geschmacks !** und nutzen die Gelegenheit, Ihnen heute den Blauen Silvaner, noch mehr Silvaner und einen Schaumwein vom Schloss Sommerhausen vorzustellen.

..... **INFO-TIP - PROBIERPAKET**

Wir packen für Sie in dieser Woche ein **Blauer Silvaner & Co-Probierpaket** :

Das Probierpaket Blauer Silvaner & Co vom **Schloss Sommerhausen** beinhaltet **5 verschiedene "Silvaner"** und **1 Schaumwein** und kostet **75,50 Euro**.

Eine Beschreibung und Auflistung der Weine finden Sie wie immer unten.

Sie können das Probierpaket im Geschäft abholen und/oder telefonisch oder per Mail bestellen. Für Lieferung innerhalb der BRD gilt : bei Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 10. Oktober 2021, liefern wir das Probierpaket versandkostenfrei.

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



Weingut SCHLOSS SOMMERHAUSEN, Sommerhausen / Franken

Martin Steinmann ist ein echter Franke und pflegt auf seinem Weingut dementsprechend intensiv die **Silvaner**-Rebe, übrigens inzwischen **bio**-zertifiziert. Der "normale" Silvaner heißt offiziell **Grüner Silvaner**, auch wenn "Grüner" auf den meisten Etiketten nicht vermerkt ist. In Martins Weinbergen steht natürlich auch Riesling und manch' andere Rebsorte. Eine gewisse Leidenschaft hat er für Aromasorten wie **Muskatsilvaner**, Scheurebe oder Gewürztraminer. Darüber werden wir gleich noch lesen. Besonders wichtig ist ihm schon seit vielen, vielen Jahren die Produktion ganz hervorragender **Schaumweine**. Da ist Silvaner nicht so gefragt - aber alles der Reihe nach !

Der **2019 Blaue Silvaner** zeigt sich kräftig und würzig. Die Rebsorte ist eines Tages aus dem Grünen Silvaner mutiert; er tauchte im Weingarten von Schloss Sommerhausen auf. Kaspar Steinmann entdeckte ihn, die Stöcke wurden vermehrt und schließlich auch im **Sommerhäuser Reifenstein** ausgepflanzt. Deutschlandweit sind nur knapp 30 ha mit der Sorte bestockt, es ist also eine rare Spezialität. In der Reifephase entwickelt der Blaue Silvaner eine kupferfarbene Schale, wie etwa Grauburgunder oder Gewürztraminer. Deshalb zeigen die Weine bisweilen eine zart bronzierte Farbe. Unser Blauer Silvaner hat jetzt eine schöne Reife - ganz jung genossen zeigt er schon noch Ecken und Kanten - mit dichter Frucht nach reifen weißen Birnen und mit einer schönen Kräuterwürze im Finale.

Ganz anders ist der **2020 Grüne Silvaner**, der den Untertitel **Ohne viel Worte** trägt. Das ist fast selbsterklärend. Es ist ein betont leichter Wein (11,5 % Alkohol) mit frischer, saftiger Birnenfrucht, unkompliziert und ein guter Begleiter (nicht nur) für das alltägliche Abendessen. Er ist typisch Silvaner : dezent in der Säure, klar in der Frucht. Und er ist mit seiner Frische auch wirklich einladend.

Mit dem **2020 Reifenstein Silvaner Alte Reben** wird's dann allerdings kompakter ! Der Reifenstein liegt am südlichen Ortsrand am Main. Die Reben stehen auf Muschelkalk, der eine Auflage aus verwitterter Feinerde hat. Sie wurden 1971 gepflanzt. Der Reifenstein ist nicht so hitzig wie der steile Steinbach. Deshalb reifen die Trauben hier langsamer, der Wein wirkt schlank und ist sehr elegant. Aber gerade darum zeigt sich die tiefe Mineralität besonders deutlich und verleiht dem Wein eine wunderbare Tiefe; die Komplexität steuern die alten Rebstöcke bei. Ein sehr präziser, geradliniger Wein mit frischen Noten von weißen Früchten.

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

Auch der **2020 Steinbach Silvaner** gedeiht auf Muschelkalk. Allerdings ist der Boden im Steinbach karger als im Reifenstein, an vielen Stellen tritt der nackte Fels zutage. Nördlich vom Dorf gelegen, fällt die Lage steil zum Main hin ab. Das etwas andere Kleinklima läßt den Silvaner üppiger, eine Spur barocker ausfallen als im Reifenstein. Deshalb haben wir hier einen ausgesprochen saftigen Wein mit reicher Frucht vor uns : Birne, Apfel, Aprikose. Die Mineralität ist natürlich auch da, kommt aber im Aroma des Weines nicht so stark zum Ausdruck, weil die reiche Frucht sie etwas überlagert. Es ist ein völlig anderer Wein als der Reifenstein - der Genießer kann also wählen !

2019 Blauer Silvaner	9,50
2020 Grüner Silvaner	8,00
2020 Reifenstein Silvaner Alte Reben	15,00
2020 Steinbach Silvaner	15,00



Im späten Winter erkennt man gut die Strukturen im Sommerhäuser Steinbach. Im Hintergrund Eibelstadt.

Der **2020 Muskatsilvaner** stiftet zuerst einmal Verwirrung, denn man fragt sich, was dies nun wohl für ein Silvaner sein soll ? Tatsächlich ist es gar keiner, denn Muskatsilvaner ist sowohl in Franken wie auch der Steiermark (!) der alte Name für den **Sauvignon Blanc** ! Martin Steinmann greift den Namen wegen des Silvaner-Bestandteiles natürlich gerne auf. Der Rebsorte gefällt es auf dem Sommerhäuser Quaderkalk, einer Formation des Muschelkalks, offensichtlich gut. Denn der Wein ist komplex und aromaintensiv. Er ist "Fränkisch Trocken" und dennoch saftig und hat eine lebendige Frucht mit Noten von reifen weißen Früchten wie Pfirsich, Stachelbeere, etwas Orangenschale und dazu eine erfrischende Rasse. Eine wunderbare fränkische Sauvignon-Blanc-Interpretation !

*Martin Steinmann hat mit der Produktion seiner erstklassigen **Schaumweine** schon vor Jahrzehnten begonnen. Er erzeugt seine feinen Schäumer vor allem aus **Burgundersorten** und **Riesling** - natürlich nur aus **eigenem Lesegut**. Er hat perfekte Voraussetzungen für eine Produktion in aller Ruhe, denn er kann zum Reifen der Schaumweine den **uralten Zehntkeller des Schlosses** nutzen. Der ist tief in den Muschelkalk eingegraben, hat das ganze Jahr über eine gleichbleibende Temperatur und ist erschütterungsfrei. Die Bedingungen sind hier wie in den berühmten Kellern der Champagne. Logisch, daß Martin auf sein Reich hier unten stolz ist ! Alle Schäumer werden nach der alten Champagnermethode hergestellt, die heute Traditionelle Methode heißt. Das **lange Hefelager** der Sprudler ist eine weitere Stellschraube für die hohe Qualität. Als wichtiger Teil seiner Produktion hat die Linie der Schaumweine nun einen eigenen Namen. Sie heißt **avec pläsier** - sozusagen eingestraßendeutsches (!) Französisch, das sich mit "viel Spaß" übersetzen läßt.*

avec pläsier - Blanc de Blancs wurde aus **Chardonnay, Weißburgunder** und **Auxerrois** komponiert. Der Chardonnay bringt die Rasse und die Note von grünem Apfel mit, die beiden anderen geben Saftigkeit, schönen Schmelz und Noten von Birne und Melone. Der Schäumer hat vom langen Hefelager eine feine Perlage und ist im unteren **Brut**-Bereich dosiert. Das macht ihn zusammen mit der dezenten Säure zu einem guten "Menü-Wein". Er ist also nicht nur als

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

Apéritiv einsetzbar, sondern auch zu vielen Speisen. Und wenn nicht gerade ein fetter Rinderbraten auf der Karte steht, begleitet er auch ein ganzes Menü.

2020 Muskatsilvaner (= Sauvignon Blanc) 9,50
avec pläsier - Blanc de Blancs (Schaumwein) 18,50

Mehr über das Weingut lesen Sie bitte in der [Online-Weinliste](#) auf den Seiten 18 und 65.



Sommerhäuser Impressionen (von links) : der Rote Turm, die evangelische Pfarrkirche und das Ochsenfurter Tor.

..... **BESTELL-TIP - PROBIERPAKET**

Wir packen für Sie in dieser Woche ein **Blauer Silvaner & Co-Probierpaket** :

Das Probierpaket Blauer Silvaner & Co vom **Schloss Sommerhausen** beinhaltet **5 verschiedene "Silvaner"** und **1 Schaumwein** und kostet **75,50 Euro** :

2019 Blauer Silvaner
2020 Grüner Silvaner
2020 Reifenstein Silvaner Alte Reben
2020 Steinbach Silvaner
2020 Muskatsilvaner (= Sauvignon Blanc)
avec pläsier - Blanc de Blancs (Schaumwein)

Sie können das Probierpaket - es enthält je eine Flasche der genannten Weine - im Geschäft abholen und/oder telefonisch oder per Mail bestellen. Für Lieferung innerhalb der BRD gilt : bei Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 10. Oktober 2021, liefern wir das Probierpaket versandkostenfrei.

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.