

Wein-Brief vom 13. - 19. Dezember 2021

von Wolfgang Kern

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

ich möchte die letzten beiden Wochen vor den **Festtagen zum Jahresende** nutzen, Ihnen einige Weine und unsere Schaumweine vorzuschlagen, die Ihnen (auch) zu diesen Gelegenheiten besonderen Genuß bereiten können - falls Sie in meinen Empfehlungen der letzten Wochen nicht schon fündig geworden sind ! In der nächsten Woche sind *Weine* dran, Stillweine, wie das offiziell heißt, heute aber wollen wir uns mit **Schaumweinen** befassen : **Sekt, Crémant & Champagner - Probierpakete** inklusive !

Auch eine Promotion von **Le Creuset** habe ich noch genutzt, um Ihnen ein **interessantes Angebot** zu machen.

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

In dieser Woche packen wir **3 SCHAUMWEIN-Probierpakete** :

Probierpaket 1 - Schaumweine aus Deutschland beinhaltet **6 Schäumer von 2 Weingütern** und kostet **94 Euro**.

Probierpaket 2 - Crémants aus Frankreich beinhaltet **5 Crémants und 1 Champagner von 4 Herstellern** und kostet **114 Euro**.

Probierpaket 3 - Die großen Schäumer beinhaltet **4 Schaumweine aus Deutschland und 2 Champagner, alle in der gehobenen Klasse**, und kostet **244 Euro**.

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

Sie können die Probierpakete im Geschäft abholen und/oder telefonisch oder per Mail bestellen. Für Lieferung innerhalb der BRD gilt : bei Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 19. Dezember 2021, liefern wir die Probierpakete 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.

.....: LE CREUSET - ANGEBOT

**Antihftbeschichtete Profipfanne aus 3-ply Edelstahl mit Deckel 24 cm
jetzt statt ~~179~~ nur 127 Euro !**



Diese Pfanne ist aus einem **Drei-Schichten-Material** gefertigt und mit einer superben **Antihftbeschichtung** ausgestattet. Sowohl ein langer Eigentest als auch viele zufriedene Kundenstimmen bescheinigen der Beschichtung hervorragende Qualität - und Le Creuset gewährt darauf "Lifetime"-Garantie, das heißt nach deutschem Recht 30 Jahre. Die Pfanne mißt am oberen inneren Rand 24 cm Durchmesser, benötigt aber nur eine 15-cm-Herdplatte. Sie ist für **alle Herdarten** geeignet, dank des 18/0-Chromstahls in der Außenschicht natürlich auch für moderne **Induktionskochfelder**. Sie ist **backofen- und spülmaschinengeeignet**. Die **genieteten Griffe** sind extrem stabil, und auch der **Deckel** ist praktisch. Er ermöglicht ein Warmhalten des fertigen Gerichtes im Kochgeschirr. Die Pfanne verfügt über einen abgerundeten Innenbereich und schräge Seitenwände, die fürs Rühren äußerst praktisch sind (Risotto !). Die kleine Kochplatte benötigt weniger Energie, das Anbraten von Gargut gelingt dank der Antihftbeschichtung unkompliziert. Ich selber nutze das Geschirr gerne zum Braten von **Gemüsegerichten, für Suppen und Eintöpfe**. Ist übrigen passend, um 2 bis 4 Personen zu bekochen.

Antihftbeschichtete Profipfanne aus 3-ply Edelstahl mit Deckel 24 cm jetzt statt ~~179~~ nur 127 Euro !
(Lieferung solange der Vorrat reicht !).

Wir haben noch 2 Stück einer baugleichen Pfanne mit **30 cm Durchmesser** :

Antihftbeschichtete Profipfanne aus 3-ply Edelstahl mit Deckel 30 cm jetzt statt ~~219~~ nur 147 Euro !

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 - SCHAUMWEINE der WOCHE



Schloss Sommerhausen verfügt über einen tief in den Kalkstein gegrabenen Keller, in dem die Schaumweine reifen.

Fast alle unsere deutschen Weingüter führen Schaumweine im Angebot. Die sind jeweils aus den eigenen Grundweinen hergestellt, die zum Veredeln zum Versекter gegeben werden. Das sind natürlich durchaus gute Produkte. Um aber ein klares Auswahlkriterium zu haben, haben wir uns entschlossen, nur Schäumere zu führen, die **komplett auf den Weingütern hergestellt werden**. Sie durchlaufen also nach dem Weinwerden auch die zweite Gärung in der Flasche auf dem Gut und werden da auch degorgiert, also von der Hefe befreit, und verkorkt. Natürlich ist alles, was wir anbieten, **Traditionelle Flaschengärung** (früher *méthode champénoise* genannt).

Sowohl **Martin Steinmann** vom fränkischen **Weingut Schloss Sommerhausen** als auch **Werner Jülg** in der Südpfalz stellen die Schaumweine komplett im eigenen Weingut her. So machen es auch **Christophe Mittnacht** im Elsaß und **Domaine de la Pinte** im Jura, auch dort erfolgt die sorgfältige Produktion auf den Weingütern.

Die **Domaine J. Laurens** im Limoux erzeugt ausschließlich Crémants (und Blanquettes) und gar keinen (Still-)Wein und erledigt selbstredend alle Arbeiten im Haus, was für die Weingüter in der Region dort kaum zutrifft. Und natürlich werden auch die Champagner von **Delamotte** komplett in den eigenen Kellern produziert !

Weingut JÜLG, Schweigen / Südpfalz

Werner Jülg ist federführend für die Sektproduktion im Hause zuständig. Eigene Vorlieben und die Nähe zum Elsaß mit seinen Crémants haben ihn einst dazu animiert. Heute sind die Sekte ein wichtiger Teil des Sortimentes. Die ersten Tage der Lese gilt jedes Jahr den Sektgrundweinen. Die dürfen im Zucker nicht zu hoch sein (wegen des zu vergärenden Alkohols), da die Schäumere ja ein zweites Mal gären und hoher Alkohol nicht die Lebendigkeit beeinflussen darf. Auch ist eine gute Säure erwünscht, da die im Laufe der Sektbereitung teilweise verbraucht wird. Rechtzeitiges Ernten ist also geboten. Werner erzeugt seine Sekte nach den gehobenen Vorschriften der **Crémant**-Bereitung. Crémant gibt es nämlich nicht nur in Frankreich, sondern auch in einigen deutschen Anbaugebieten, so auch **Crémant Pfalz**.

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

2019 Crémant Brut ist gleich das lebende Beispiel dafür. Die Ernteerträge sind niedrig, Handlese selbstverständlich, Ganztraubenpressung ist Vorschrift und eine Mindestlagerzeit von 9 Monaten auf der Hefe ebenso. Den "Crémant" erzeugt Werner aus **Weißburgunder** und **Chardonnay**, die Trauben wachsen je zur Hälfte in der Pfalz und im Elsaß (siehe Weinliste). Es ist ein lebhafter, zugänglicher Schäumer mit Noten von Birne, reifem Apfel und Zitrus, er ist cremig und hat eine feine Perlage.

2018 Blanc de Noirs Brut wird aus viel **Spätburgunder** plus **Schwarzriesling = Pinot Meunier** bereitet. Der Grundwein wurde teilweise im Holzfaß ausgebaut, der fertige Sekt im unteren Brut-Bereich dosiert, er ist also tatsächlich trocken. Deshalb wird er nicht Crémant genannt, weil die Familie Jülg damit eher einen weichen Stil verbindet. Weißer Pfirsich, Himbeeren und Waldbeeren ergänzen sich in den Aromen.

2017 Gelber Muskateller Brut ist ein ungewöhnlicher Sekt, Muskateller trifft man bei Schäumern selten. Er ist cremig und schmeichelnd, weil er im mittleren Brut-Bereich dosiert ist, zeigt er ganz viel Frucht von Rosen, Pfirsich und Orangenzeste Sehr apart mit dem Flair des Exotischen und wunderbarer Lebendigkeit !

2015 Pinot Réserve Extra Brut ist das Flaggschiff der Jülg'schen Sekte. Hier verbinden sich feinstes, selektiertes Lesegut - **hellgepreßter Spätburgunder** und **Chardonnay** - mit sorgfältigem Ausbau der Grundweine im Tonneau und einem langen Hefelager von über vier Jahren auf der Flasche. Eleganz, Feinheit, Finesse und ein feines Mousseux ist die Folge. Er zeigt feine Noten reifer Äpfel und Birnen, dazu etwas Brioche - insgesamt eine beeindruckende Pinot-Aromatik.

2019 Crémant Brut *	11,90
2018 Blanc de Noirs Brut *	11,90
2017 Gelber Muskateller Brut	14,00
2015 Pinot Réserve Extra Brut ***	28,00

* im Probierpaket 1, *** im Probierpaket 3 enthalten.



Ein paar Worte zur **Dosage** :

Nach der Gärung sind alle Schaumweine durchgegoren; außerdem verliert jede Flasche beim Degorgieren - dem Entfernen des Hefepfropfens - eine geringe Menge Flüssigkeit, die wieder aufgefüllt werden muß. Das macht man mit der sogenannten Dosage. Die kann aus Wein, Zucker oder Most oder einer Mischung daraus bestehen. Man kann deren Zuckergehalt so präzise festlegen, daß man damit den Restzucker des fertigen Schäumers bestimmt. Die dazugehörigen Bezeichnungen lauten :

brut nature (unter 3 g/l Restzucker, es darf kein Zucker zugefügt werden, der Schäumer wird quasi mit sich selber dosiert), **extra brut** (bis 6 g/l Restzucker), **brut** (bis 12 g/l Restzucker), **extra trocken** (bis 17 g/l Restzucker), **trocken** (bis 32 g/l Restzucker), **halbtrocken** (bis 50 g/l Restzucker), **süß** (über 50 g/l Restzucker).

Weingut SCHLOSS SOMMERHAUSEN, Sommerhausen / Franken

Auch **Martin Steinmann** produziert schon lange **Schaumweine** in erheblicher Menge auf seinem Weingut **Schloss Sommerhausen**. Hätte man in Franken vielleicht nicht unbedingt erwartet. Aber gerade die Burgundersorten vom Muschelkalk eignen sich sehr gut für dieses Vorhaben, und auch der Riesling kommt filigran und elegant daher. Martin hat auf seinem Schloss allerdings auch prima Voraussetzungen, Schäumer zu erzeugen : er nennt einen tief in den Muschelkalk gegrabenen Zehntkeller aus dem 14. Jahrhundert sein Eigen, erschütterungsfrei und mit gleichbleibend kühler Temperatur jahrein, jahraus. Das erinnert an die Kreidekeller in der Champagne ! Hier reifen seine Schaumweine jahrelang auf der Hefe, das lange Hefelager ist Martin extrem wichtig, weil es feinstes Mousseux, eleganteste

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

Bläschen ergibt. Seit wenigen Jahren nennt er seine Schaumweinlinie **avec pläsier** und will damit ausdrücken, daß die Schäumer nicht nur die Eleganz und das Festliche begleiten sollten, sondern auch den Alltag fröhlich machen.

Le Grand Petit ist eine **Burgundercuvée**, die ihre Spritzigkeit von einem Schuß **Riesling** und ihre Duftigkeit von ein paar Tropfen **Scheurebe** bezieht. Die Burgundersorten geben dem "Großen unter den Kleinen" schöne Birnenaromen und eine Anmutung von Brioche mit auf den Weg. Es ist ein klassischer Apéritiv-Schäumer, zu dem Martin augenzwinkernd sagt : mehr Sein als Schein.

Blanc de Blancs Brut wurde aus **Chardonnay, Weißburgunder** und **Auxerrois** gekeltert. Diese Reben stehen überwiegend in Eibelstadt, wo am Berghang die Wasserversorgung für die Burgunder gut ist. Der Boden gibt dem Schaumwein die kühle, zart rauchige Aromatik vom Muschelkalk, dazu kommen rassige Noten von grünem Apfel. Die Dosage im unteren Brut-Bereich gibt einen wunderbaren Trinkfluß.

Rosé de Saignée Brut : da müssen auch ein paar Worte zu gesagt werden. Dieser Schäumer ist rein aus **Spätburgunder** gemacht. Und zwar wurde er bereitet wie ein Rosé, nämlich mit kurzer Standzeit auf der Maische, um die Farbe aus den roten Trauben zu lösen. Dieses Verfahren heißt in der Champagne **saignée**. Es gibt noch einen anderen zulässigen Weg, der in der Champagne fast immer gegangen wird : man kann weißen Schaumwein durch die Zugabe von 5 % bis 20 % Rotwein (der jeweiligen deklarierten Herkunft) rosé einfärben.... Also, Martins Rosé ist saignée und von eleganter Lachsfarbe, er zeigt feine Spätburgunder-Aromen mit den typischen Noten von Erdbeeren und Himbeeren - ein einladender Schäumer !

Riesling Pur Brut ist ein fruchtbetonter Riesling, der ganz klassisch Noten von Pfirsich und Aprikose zeigt, dazu auch - typisch für die Sommerhäuser Rieslinge - Aromen von frischen grünen Kräutern. Für die Linie dieser vier Schaumweine ohne Jahrgang nutzt Martin **Reserveweine**, um Jahrgangsunterschiede auszugleichen. Dafür werden geeignete Grundweine guter Jahrgänge unter Luftabschluß eingelagert, um bei Bedarf zur Verfügung zu stehen. Die folgenden drei **Jahrgangs-Schäumer** werden jedoch zu **100 % aus dem angegebenen Jahrgang** gekeltert.

Le Grand Blanc 2015 Brut Nature wurde aus feinstem Lesegut von **Auxerrois** und **Chardonnay** gekeltert und **nicht dosiert** (also nur mit dem selben Schäumer aus anderen Flaschen aufgefüllt). Der Wein ist kraftvoll mit toller Struktur. Wir finden Noten von reifen Mirabellen, auch Pfirsich, etwas Hefekuchen und wieder ein Hauch Kräuter. Es ist ein saftiger, trockener Schaumwein, der ein ganzes Menü begleiten kann !

Le Grand Rosé 2015 Extra Brut ist mit knapp 6 g/l Restzucker ebenfalls sehr sparsam dosiert. Auch hier wieder ein reiner **Spätburgunder**, natürlich saignée hergestellt, dessen Reben weitestgehend im mineralfördernden Steinbach wachsen. Wunderbare Frische, fordernde Präzision, feinste Perlage, dazu eine elegante Frucht, die neben den Aromen kleiner roter Früchte auch Waldbeere zeigt. Das elegante, lange Finale macht Lust auf mehr !

Le Grand Riesling 2012 Brut weist eine Besonderheit auf : die Dosage beträgt 6 g/l und wurde mit **1996er Steinbach Riesling Eiswein** eingestellt - vornehmer geht's kaum ! Überhaupt stammt das gesamte Lesegut dieses Schaumweines aus dem steilen Steinbach. Entsprechend mineralisch kommt er daher, aber natürlich auch mit den typischen Aromen vom Riesling : Pfirsich, reife Aprikose, auch frischer Apfel. Gerade der Riesling profitiert vom langen Hefelager und ist dennoch völlig frisch und lebhaft !

Le Grand Petit Brut *	14,90
Blanc de Blancs Brut *	18,50
Rosé de Saignée Brut *	18,50
Riesling Pur Brut *	18,50
Le Grand Blanc 2015 Brut Nature ***	29,00
Le Grand Rosé 2015 Extra Brut ***	29,00
Le Grand Riesling 2012 Brut ***	29,00

* im Probierpaket 1, *** im Probierpaket 3 enthalten.

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.

Domaine CHRISTOPHE MITTNACHT, Hunawirh / Elsaß

Crémant d'Alsace - man ist überrascht - macht immerhin ein Viertel der Elsässer Weinproduktion aus. Das unterstreicht seine Bedeutung. Heutzutage ist in Frankreich der Crémant d'Alsace der meist geschlürfte Qualitäts-Schaumwein nach dem Champagner. Handlese und Ganztraubenpressung stehen ebenso im Pflichtenheft wie eine neunmonatige Reife auf der Hefe (und sehr viele andere weinbauliche Vorschriften). Das legt die Latte über dem See der bestenfalls belanglosen Sekte bewußt hoch an. **Christophe Mittnacht** erzeugt seine Crémants selbstverständlich mit der gleichen Sorgfalt wie die Weine. Auch sie werden **biodynamisch** erzeugt und sind **Demeter**-zertifiziert.

Crémant d'Alsace Extra Brut 2017 wurde aus etwa 60% **Auxerrois** (der im Elsaß gerne und legal als Pinot Blanc bezeichnet wird) plus **Pinot Blanc**, Weißburgunder, **Pinot Gris**, Grauburgunder, und etwas hellgepreßtem **Pinot Noir**, also Spätburgunder, hergestellt. Die gut dreijährige Reifezeit *sur les lattes*, wie man in Frankreich sagt, also die Lagerzeit auf der Hefe, beschert dem Schäumer ein sehr feines Mousseux. Beim Degorgieren wurde keine Dosage zugefügt, somit ist der Schäumer extra brut, eigentlich sogar brut nature, und hat keinen nennenswerten Restzucker. Dennoch kommt der 2017er sehr angenehm daher, cremig, fast saftig, und mit feinen Noten von weißem Pfirsich, grünem Apfel und reifer Birne.

Crémant d'Alsace Extra Brut 2017 **

16,00

** im Probierpaket 2 enthalten.



Domaine de LA PINTE, Arbois / Jura

Crémant du Jura ist ebenso eine eigene Appellation wie der elsässer Crémant, allerdings von der Menge her viel geringer, denn das Jura ist ja winzig klein (210 gegenüber 3.000 ha reine Crémant-Fläche). Das Pflichtenheft ähnelt dem elsässer. Handlese und Ganztraubenpressung sind ebenso vorgeschrieben wie der Transport der Trauben in kleinen Behältnissen, damit sie nicht gequetscht werden und oxydieren, auch neun Monate Reife auf der Hefe müssen mindestens sein. Alle fünf Rebsorten, die für Jura-Wein zugelassen sind, dürfen auch für den Crémant verwendet werden (siehe Text zum Weingut in der Weinliste).

Crémant du Jura Brut hat noch **Samuel Berger** aufgelegt, Gutsverwalter und Kellermeister vor **Emmanuelle Goydadin**, die diese Stellung heute innehat. Er wurde aus **Chardonnay**, **hellgepreßtem Pinot Noir** und etwas **Savagnin** gekeltert. Der Crémant reifte 30 Monate auf der Hefe - Garant der feinen Perlage. Die Hefe wurde danach klassisch von Hand auf sogenannten Rüttelpulten abgerüttelt. Da die Domaine nur wenig Crémant herstellt, ist das möglich; sonst werden größere elektrisch betriebene Rüttelboxen (*gyropalettes*) eingesetzt. Die Dosage ist gering, der Crémant deshalb angenehm trocken. Die Betonung liegt auf Eleganz, aber auch die Frucht ist präsent und fein, mit floralen und Noten von weißen Früchten wie Pfirsich. Wie alle Weine von der Domaine de La Pinte ist auch der Crémant **biodynamisch** erzeugt und **Demeter**-zertifiziert.

Crémant du Jura Brut **

21,50

** im Probierpaket 2 enthalten.

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.

Domaine J. LAURENS, La Digne d'Aval / Limoux

J. Laurens ist ein reiner **Schaumwein-Hersteller**. Die Mannschaft um Inhaber **Jacques Calvel** und seinen "Blanquetier" **Henri Albrus** produziert die Klassiker des Limoux' : **Blanquette de Limoux** und **Crémant de Limoux**. Die beiden unterscheiden sich vor allem durch die Rebsortenzusammensetzung - siehe unten. Übrigens ist das Limoux wohl die Wiege des Schaumweins. In der Mitte des 16. Jahrhunderts beobachteten die Benediktinermönche der Abtei Saint-Hilaire zufällig, wie es zur zweiten Gärung kam, fanden das Perlen des Weines attraktiv und forschten weiter. So erlernten sie die Möglichkeit, gezielt schäumenden Wein herzustellen. Womit klar wäre, daß nicht Dom Pérignon in der Champagne der "Erfinder" ist, obwohl der sich maßgeblich um qualitätsfördernde Maßnahmen verdient gemacht hat. Zurück ins Limoux. Die Blanquette war vor dem Crémant. Der wurde geboren, weil sich auch der Chardonnay dort wohlfühlt. Und das ging so :

Blanquette de Limoux 'Le Moulin' Brut ist der klassische Schäumer im Limoux, die entsprechende Appellation besteht schon sehr lange. Die Vorschriften besagen, daß mindestens 90 % **Mauzac** verwendet werden muß. Das ist eine alte weiße Rebsorte, die fast nur hier und im nahe gelegenen Gaillac angebaut wird. Sie liefert würzige Weine mit gutem Körper und Aromen von Apfelschalen und Wiesenkräutern. Ergänzt werden darf Mauzac mit Chardonnay oder Chenin Blanc, den wir von der Loire kennen und der auch hier gut gerät. Henri ergänzt seine Blanquette mit 10 %

Chardonnay. 'Le Moulin' hat eine sehr schöne Frische, die in feine kräuterige Würze übergeht, dann kommen florale Noten, grüner Apfel und etwas Aprikose. Die derzeit angebotene Abfüllung hat eine besonders verlockende Frucht !

Crémant de Limoux 'Les Graiménous' Brut 2018 ist sozusagen der jüngere Bruder der Blanquette. Die Appellation Crémant de Limoux wurde erst 1990 geschaffen, nachdem der Chardonnay in der Gegend selbsthaft geworden war und gute Ergebnisse brachte, auch bei der Versektung. Chardonnay und Chenin Blanc fühlen sich im Limoux wohl, weil es "das atlantischste Klima im Languedoc" hat. Während in der Blanquette der Mauzac den Ton angibt, ist im Crémant **Chardonnay** mit mindestens 50 % die führende Rebsorte (genau darin liegt der Hauptunterschied zwischen den beiden). Ergänzt werden darf er um Chenin Blanc und jeweils maximal 20 % Pinot Noir und Mauzac. Henris Formel lautet 60 % Chardonnay, 30 % Chenin Blanc und je 5% Mauzac und hellgepreßter Pinot Noir. Es ist ein rassischer Schäumer (Chardonnay halt !) mit schönen Noten von reifen Äpfeln und einem netten Kick von Zitrus.

Crémant de Limoux Blanc de Blancs 'La Matte' Brut Nature - non dosé Tête de cuvée 2017 - welch langer Name ! Jedenfalls ist er ganz trocken ausgebaut, weil undosiert. Gekeltert wird er aus 60% Chardonnay, 30% Chenin Blanc und 10% Mauzac. Der 2017er reifte knapp drei Jahre *sur les lattes* und hat ein quirlig-feines Mousseux. Nebel Apfel finden wir schöne Noten von Haselnuß und feinem Brioche. Zwar ist es ein ausgesprochen mineralischer Schäumer, aber gerade der 2017er zeigt auch eine reichhaltige Frucht.

Crémant de Limoux 'La Rose N° 7' Brut ist, wie der Name andeutet, ein **Rosé**. Er wird aus 60 % **Chardonnay**, 25 % **Chenin Blanc** und 15 % **Pinot Noir** bereitet. Ich habe seinerzeit lange mit Henri darüber gesprochen, weil ich mir bei dem eher geringen Pinot-Noir-Anteil die Farbe nicht gut vorstellen konnte. Es ist aber so : er verweilt drei Tage auf der Maische und hat somit einen kräftigen Farbanteil, der die feine Lachsfarbe tatsächlich hinbekommt ! Und auch im Aroma macht sich der Pinot Noir mit feinen Beerennoten sehr gut bemerkbar; unterstützt wird das ganze von der Rasse und den Apfelnoten vom Chardonnay und der angenehmen Frische vom Chenein Blanc - ein sehr aparter Schäumer !

Blanquette de Limoux 'Le Moulin' Brut **	12,80
Crémant de Limoux 'Les Graiménous' Brut 2018 **	13,50
Crémant de Limoux Blanc de Blancs 'La Matte' Brut Nature - non dosé Tête de cuvée 2017	17,00
Crémant de Limoux 'La Rose N° 7' Brut **	14,50

** im Probierpaket 2 enthalten.

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.



Champagne DELAMOTTE, Le Mesnil-sur-Oger / Champagne

Ich erzähle Ihnen jetzt, warum ich vor knapp zehn Jahren beschlossen habe, mit einem **kleinen Chamagnerhaus** statt einem unabhängigen Winzer dort zu arbeiten. Ich saß in einem gut beleumundeten Restaurant an der bretonischen Küste und freute mich auf die zu verspeisende Beute aus dem vor mir liegenden Meer. Es überkam mich außerdem die Lust auf Champagner, und die Weinkarte zeigte mir an, ich könnte ein Glas Laurent-Perrier zu mir nehmen. Ja, das ist guter Stoff, das würde ich bestellen. Der Chef des Hauses kam an den Tisch und brachte schon mal ein perfektes Champagner-Glas von **Champagne Salon** (siehe Weinliste) - meine Freude war groß. Dann kam er mit einer frisch geöffneten Flasche **Delamotte** - meine Freude wich Skepsis. Delamotte, ja, mir dämmerte was, aber das hatte ich lange nicht mehr getrunken. Naja, jetzt keine Diskussion, vielleicht paßt der Schäumer ja. Und welche Überraschung ! Im Glas fand ich **Finesse, Eleganz, Rasse und zu alledem auch noch eine total feine, wunderbare Frucht !** Mein erster Gedanke war : Warum habe ich das nicht im Sortiment ?? Am nächsten Abend bin ich wegen zwei wunderbarer Genüsse wieder ins gleiche Restaurant, wegen der Fische und Champagne Delamotte. Und der Spaß am Champagner blieb ! Zurück in Aachen, habe ich mich informiert (ich weiß ja auch nicht alles) : 1989 hat Champagne Laurent-Perrier das Haus Salon samt dessen Tochter Delamotte gekauft. Drum stand im Restaurant Laurent-Perrier auf der Weinkarte, kam das Salon-Glas und letztlich der Delamotte-Champagner.... **Bernard de Nonancourt**, der Besitzer der drei Kleinode, beließ seinen beiden Erwerbungen ihre Eigenständigkeit. Jetzt kam für mich das Geschäftliche : Laurent-Perrier ist eines der ganz wenigen Champagnerhäuser, die in Deutschland einen eigenen Vertrieb haben. Ich konnte mich also gleich an den Hersteller wenden (ein zwischengeschalteter Importeur wäre für mich uninteressant). Tat ich auch und bestellte Proben der gesamten Kollektion; das sind die vier Weine, die Sie unten sehen. Um es kurz zu machen, alles war tiptop, wir wurden uns handelseinig, und seitdem kaufen Sie als zufriedene Genießer bei mir **Champagne Delamotte**. Die Schäumer aus einem kleinen Haus mit absoluter Zuverlässigkeit über die Jahre. Herz, was willst Du mehr !

Champagne Delamotte Brut wurde ja genaugenommen oben schon beschrieben ! Die aktuelle Cuvée wurde aus 60 % **Chardonnay**, 35 % **Pinot Noir** und 5 % **Pinot Meunier** komponiert. Weil Delamotte inmitten der Côte des Blancs beheimatet ist, verwendet man in allen Cuvées Chardonnay, auch im Rosé. Die Herkunft sind **Grand-Cru-Lagen** der umliegenden Dörfer (in der Champagne werden die Rebflächen eines gesamten Dorfes als Premier oder Grand Cru klassifiziert). Auch der Pinot-Noir-Anteil entstammt Grand-Cru-Lagen. Weil es in der nahem Umgebung nur Chardonnay gibt, kommt der Pinot Noir aus der Montagne de Reims, nämlich aus Bouzy, Ambonnay und Tours-sur-Marne. Pinot Meunier (= Schwarzriesling) ist nicht klassifiziert. Ich habe mal nachgefragt, warum man das Grand-Cru-Lesegut nicht deklariert, habe darauf bislang aber keine schlüssige Antwort erhalten. *Understatement* eben. Also, jetzt zum Champagne Delamotte ! Er hat eine total feine, ausgeprägte Frucht mit Noten gelber Früchte, und die fast drei Jahre Reifezeit auf der Hefe gibt ihm ein elegantes, feines Mousseux. Sehr klassisch, sehr fein, sehr rassig.

Champagne Delamotte Blanc de Blancs Brut ist natürlich ein reiner **Chardonnay** (Vorschrift für Blanc de Blancs). Und dieser stammt - Sie ahnen es bereits - aus Grand-Cru-Lagen umliegender Weinberge. Zum Teil werden auch die Erträge der Weinberge von **Salon** genutzt, wenn diese nicht für den Salon »S« gebraucht werden (der wird ja nur in absoluten Spitzenjahren hergestellt). Das ist der heimliche *vin de signature* von Delamotte, Chardonnay eben. Er ist sehr direkt, puristisch, k Reidig wie seine Entstehungsböden. 15 Monate müßte er, tatsächlich aber reift er bis zu fünf Jahre auf der Hefe. Rasse und reiche Noten von weißen Früchten sind seine Merkmale, eine wunderbare Eleganz - und übrigens auch viel Reifepotential.

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.

Champagne Delamotte Blanc de Blancs Brut 2012 entstammt einem eleganten, klassischen Jahrgang, der eher kühl war und eine lange Reifeperiode mit viel Aromaausbildung ermöglichte. Die Weinberge liegen in Mesnil-sur-Oger, Avize, Oger, Cramant, Chouilly und Oiry. Jeder Ort ist ein Grand Cru, jeder hat eine besondere Eigenschaft, die in der gekonnten Assemblage ihren Platz findet. Sechs Jahre Reife auf der Hefe geben eine unnachahmliche Eleganz und Finesse in den Aromen und feinste Blasen im schönen Mousseux. Apfel, Pfirsich, feine Haselnuß, etwas Brioche. Große Klasse !

Champagne Delamotte Rosé Brut besteht zu 80 % aus **Pinot Noir**, der im **saignée**-Verfahren gepreßt wurde - tatsächlich eine Seltenheit in der Champagne (siehe oben). Wieder stammt das Lesegut aus den Grand-Cru-Lagen in Ambonnay, Bouzy und Tours-sur-Marne. Ergänzt wird der Pinot Noir durch 20 % Grand-Cru-**Chardonnay** aus Mesnil-sur-Oger. Wie gesagt, Delamotte ist mit dem Chardonnay ganz eng verbandelt ! Für diesen Wein reichen zwei Jahre Hefelager aus, und dennoch ist seine Mousse elegant und feinperlig. Im Geschmack ist er ein- und ausladend, er geizt nicht mit schönsten Noten von Erdbeeren und Himbeeren, auch die konzentrierte Walderdbeere klingt mit. Der reife Chardonnay unterlegt das Ganze mit zarter Aprikose. Eleganz und große Finesse !

Champagne Delamotte Brut **	36,50
Champagne Delamotte Blanc de Blancs Brut	46,50
Champagne Delamotte Blanc de Blancs Brut 2012 ***	64,50
Champagne Delamotte Rosé Brut ***	64,50

** im Probierpaket 2, *** im Probierpaket 3 enthalten.



Gute Beute : feinste Chardonnay-Trauben von Delamotte. Foto : Delamotte (1)

Lesen Sie mehr über die Weingüter und alle ihre Schaumweine in der [Online-Weinliste](#) ab Seite 63 und in der **neuen gedruckten Weinliste** ab Seite 62.

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

.....: **BESTELL-TIP - PROBIERPAKETE**

In dieser Woche packen wir **3 SCHAUMWEIN-Probierpakete** :

Probierpaket 1 - Schaumweine aus Deutschland beinhaltet **6 Schäumer von 2 Weingütern** und kostet **94 Euro** :

Jülg

Jülg

Schloss Sommerhausen

Schloss Sommerhausen

Schloss Sommerhausen

Schloss Sommerhausen

2019 Crémant Brut

2018 Blanc de Noirs Brut

Le Grand Petit Brut

Blanc de Blancs Brut

Rosé de Saignée Brut

Riesling Pur Brut

Probierpaket 2 - Crémants aus Frankreich beinhaltet **5 Crémants und 1 Champagner von 4 Herstellern**

und kostet **114 Euro**.

Christophe Mittnacht

La Pinte

J. Laurens

J. Laurens

J. Laurens

Delamotte

Crémant d'Alsace Extra Brut 2017

Crémant du Jura Brut

Blanquette de Limoux 'Le Moulin' Brut

Crémant de Limoux 'Les Graiménous' Brut 2018

Crémant de Limoux 'La Rose N° 7' Brut

Champagne Delamotte Brut

Probierpaket 3 - Die großen Schäumer beinhaltet **4 Schaumweine aus Deutschland und 2 Champagner, alle in der gehobenen Klasse**, und kostet **244 Euro**.

Jülg

Schloss Sommerhausen

Schloss Sommerhausen

Schloss Sommerhausen

Delamotte

Delamotte

2015 Pinot Réserve Extra Brut

Le Grand Blanc 2015 Brut Nature

Le Grand Rosé 2015 Extra Brut

Le Grand Riesling 2012 Brut

Champagne Delamotte Blanc de Blancs Brut 2012

Champagne Delamotte Rosé Brut

Sie können die Probierpakete - sie enthalten 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 19. Dezember 2021, liefern wir die Probierpakete versandkostenfrei.

Beste Wünsche für eine angenehme Adventszeit,

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.