

Wein-Brief vom 11. - 17. April 2022

von Wolfgang Kern

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

wir bedanken uns herzlich bei all' denen, die Augen und Ohren offengehalten haben, um uns bei der Suche nach einem **neuen Domizil** zu unterstützen ! Nun scheint es, daß die Suche beendet wäre. Tatsächlich habe ich vor rund drei Wochen an einer Türe angeklopft, die sich nun geöffnet hat. Wenn alles gut geht, werden wir dort unseren neuen Standort gefunden haben. Wir werden also demnächst davon berichten.

Nachdem der Winter ein verspätetes Gastspiel gegeben hat, sieht es jetzt so aus, als wenn der beginnende **Frühling** sich - zumindest von den Temperaturen her - durchsetzen würde. Wir freuen uns auf **Ostern** und die Leckereien, die dann sicher auf den Tischen stehen werden. Ich möchte die Gelegenheit nutzen, Ihnen die zuletzt angekommenen Jahrgänge unserer **Chablis-Domäne OUDIN** vorzustellen, denn diese eleganten Weine passen wunderbar (nicht nur) zu Ostern und in den Frühling ! Zwar haben wir die Weine schon seit Ende letzten Jahres im Haus, aber es hatte sich bisher nicht ergeben, sie vorzustellen. Jetzt paßt es gut !

Weil in Chablis ja nur **Weißweine** aus **Chardonnay** wachsen, habe ich mich gefragt, was ich Ihnen vorschlagen soll, falls Sie meine Empfehlungen zum Ostermenü einsetzen möchten. Denn dann fehlen ein ausgefallener Schaumwein und ein Roter zum Lamm. Auf der anderen Talseite der Saône gibt es aber schon das Passende : **eleganter Crémant** und **feiner Rotwein** von der **Domäne de LA PINTE** im **Jura** ergänzen das Ensemble aufs Beste !

Außerdem haben wir einen hervorragenden **Edelstahl-Wok** von **Le Creuset** im Angebot (küchentechnisch bietet ein gußeiserner nicht die echten Eigenschaften eines Woks). Den wollen wir Ihnen natürlich auch nicht vorenthalten.

.....: **PROBIERPAKET der WOCH**

Zum Entdecken unserer "**Oster**"-Weine packen wir ein **Probierpaket** mit 6 Flaschen und nennen es der Einfachheit halber :

Probierpaket Ostern : beinhaltet die **4 neuen Chablis-Jahrgänge samt Premiers Crus** von **Oudin** sowie **Crémant du Jura** und **Arbois Rouge 'La Capitaine'** von **La Pinte** und kostet **138 Euro**.

Beschreibung und Auflistung der Wein finden Sie wie immer im folgenden Text.

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



Antihftbeschichteter Wok aus 3-ply Edelstahl 30 cm mit Deckel jetzt statt ~~239~~ nur 159 Euro !

Schnelles Braten in verschiedenen Temperaturzonen ermöglicht der klassische **Wok**. Das bekommt dieser aus **dreilagigem Edelstahl** perfekt hin. Und wenn er mit der **hochwertigen Antihftbeschichtung** von Le Creuset (30 Jahre Garantie !) ausgestattet ist, gelingt die Handhabung noch viel leichter. Sie werden sehen, Gerichte der asiatischen Küche gelingen perfekt. Und Sie werden auch feststellen, daß im Wok auch "transkribierte" klassische Rezepte Spaß machen ! Der praktische Deckel wird gleich mitgeliefert. Der Wok ist natürlich für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet.

Wir haben auch

Mini-Cocottes aus Steinzeug

eingekauft. Sie eignen sich perfekt zum Kochen und Servieren von kleinen Portionen oder Beilagen im Tapas-Stil. Die Töpfchen sind auch ideal für Ihre Lieblingsdips, Gewürze oder Snacks. Dank des Deckels können Sie damit auch Soßen in der Mikrowelle aufwärmen oder Häppchen frisch halten.

Mini Cocotte aus Steinzeug offenrot SONDEREDITION Eiffelturm 21,90

Mini Cocotte aus Steinzeug in Metallic-Farben 23,90.

Viele Tips zum Kochen in der Cocotte gibt es im

Mini Cocotte Kochbuch von Le Creuset 13,00.

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.

WEIN-KERN

Weinhandel

..... KAUF-TIP - WEINE der WOCHE



Domaine OUDIN, Chichée / Chablis (Bio in Umstellung)

Die Arbeitsweise von **Nathalie** und **Isabelle Oudin** ist einfach : intensive Pflege der Weinberge und Reben, teilweise mit einem alten, aber besonders leichten Traktor, der die Böden schont, Ernte von Hand zum besten Zeitpunkt, wenn das Lesegut reif ist, aber nicht zu viel Alkohol zulässt, Vergärung mit den eigenen Hefen, Ausbau im Edelstahl - und dann einfach ein Jahr warten (bei 'Les Serres' sind's zwei), sanfte Filtration, leichte Schwefelung, abfüllen, fertig. Das klingt einfach, und viele Winzer arbeiten ja ähnlich. Aber kaum einer überläßt die Weine während der Reifung so konsequent sich selber, praktiziert das Nichteingreifen so streng wie die beiden jungen Damen.

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

Chablis ist reines **Chardonnay**-Land. Vor Millionen Jahren war hier ein Meer, dessen Sedimente den Unterboden bilden. Der wird nach dem Erdzeitalter seiner Entstehung, dem Kimmeridgium, Kimmeridge genannt. Es ist eine geologische Stufe aus dem Oberjura vor ungefähr 150 Millionen Jahren. Gebildet wird er aus grauem Mergel und Kalkbänken. Daraus hat sich ein magerer kalkhaltiger Boden gebildet, wie der Chardonnay ihn liebt. Die Winter sind hier, in dem extrem nördlichen Anbaugebiet, kalt und lang. Das Schlimmste sind die häufig auftretenden Spätfröste, die oft immense Schäden samt Ertragsverlusten verursachen. Dafür sind schöne Sommer keine Seltenheit, und mildes Herbstwetter zur Lesezeit läßt eine gute Traubenreife zu.

Zum Weingut gehören verschiedene Rebgrundstücke rund um Chichée, ein Dorf ein paar Kilometer südlich der Kleinstadt Chablis. Auf einigen wachsen "**Villages**"-Weine, also solche, die die Dorf-Appellation **Chablis** tragen, andere liegen in den **Premier-Cru-Lagen Vaugiraut** und **Vaucoupins**.

In der absoluten Klarheit und Reinheit der Frucht der Oudin-Weine zeigt sich der klassische Charakter des Chablis'. Der Ausbau im Holzfaß würde das verfälschen, und darum haben die Oudins sich ganz klar gegen Holzfässer zum Reifen entschieden.

2019 Chablis

17,50

2018 Chablis 'Les Serres'

19,00

Der **2019 Chablis** zeigt ganz klar den Stil der Oudins : wunderbare Frische, saftige, klare Frucht, gute Struktur und eine feine, elegante Textur dank der ausgedehnten, unaufgeregten Reifezeit. Hier kommt purer Chardonnay in sanfter, aber durchsetzungsfähiger Ausprägung. Höre ich da jemanden das Wörtchen feminin flüstern ? Da will ich nicht ja und kann ich nicht nein sagen ! Unterschwellig klingt das jedenfalls mit. Aber der Wein ist auch total geradlinig, präzise mit schönen Noten weißer Früchte, frischer Apfel, alte Birnensorte, dazu auch duftige Blüten und etwas Kräuter.

Weitestgehend aus alten Reben ausgewählter Rebgrundstücke wird **2018 Chablis 'Les Serres'** gekeltert. Er reift im Hause Oudin am längsten, nämlich knapp zwei Jahre auf der Hefe. Es ist immer ein dichter Wein mit schöner Cremigkeit, und gerade im warmen Jahr 2018 bezieht er aus dem langen Hefelager eine gute innere Spannung. Auch hier finden wir wieder weiße Früchte im Aromenspiel, elegant von feiner Mineralität unterlegt, dazu eine seidige, cremige Textur und schöne Länge.



Links : das Fließchen Serein fließt gemütlich an Chablis vorbei; hier sein Mühlenkanal.

Rechts : die Weinberggütte hat Nathalie Oudin aus Steinen aus ihrem Weinberg selber errichtet.

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 Chablis 1er Cru Vaugiraut
2020 Chablis 1er Cru Vaucoupins

27,50
31,50

2019 Chablis 1er Cru Vaugiraut entstammt einer kleinen Premier-Cru-Lage auf der linken Seite des Sereins. Der Boden hier ist kreidig-tonig und ausgesprochen karg. Über und über ist er von kleinen Kalksteinrümern bedeckt, weshalb er von weitem schneeweiß aussieht. Das gibt dem Wein eine tiefe Mineralität und Präzision, auch natürlich Finesse und Eleganz. Gerade der Vaugiraut ist ein Wein mit großem Lagerpotential. Das Aromenspiel beginnt sanft mit Lindenblüte, geht dann aber schnell zu weißem Pfirsich und frischem Apfel über. Im Finale finden wir etwas frische Kräuter und einen Hauch Zitrus.

Rund 70 Jahre alt sind die Reben für **2020 Chablis 1er Cru Vaucoupins**, der Großvater von Isabelle und Nathalie hat sie zu Beginn der 1950er Jahre gepflanzt. Der etwas lehmigere Boden auf der rechten Serein-Seite unterstützt noch die Kraft, die die alten Reben dem Wein geben. Die lehmige Auflage täuscht allerdings, denn die Krume ist dünn, schnell trifft man auf den harten Kalkfels im Unterboden. Die Rebwurzeln müssen sich mühen, ihren Weg zur Nahrung zu finden. Das aber kommt dem dichten Wein natürlich zugute. In den Aromen finden wir ebenso reifen Apfel wie gelben Pfirsich, auch etwas Haselnuß und Orangenzeste. Jetzt, in der Jugend, ist der Wein schon ein Genuß (was zeigt, daß sich die stoffigen Weine jung immer schon angenehm geben), aber ein paar Jahre der Reife im kühlen Keller werden das Feuerwerk der Aromen noch intensivieren.



Domaine de LA PINTÉ, Arbois / Jura (Bio + Biodynamisch Demeter)

In der nächsten Zeit gibt es einen eigenen Wein-Brief mit unseren neuen **Jura**-Einkäufen von der **Domaine de La Pinte**. Deshalb schreibe ich hier über die Domaine nur kurz und verweise auf die Informationen in unserer Weinliste.

Auch die Domaine de La Pinte ist ein eher junges Weingut - sie wurde 1953 von **Roger Martin** gegründet. Sie wird schon lange biodynamisch bewirtschaftet und ist **Demeter**-zertifiziert. Nach dem Krieg lagen die Weinberge in der Gegend der Gemarkung **La Pinte à la Capitaine** im Herzen der Appellation **Arbois** weitestgehend brach. So konnte Roger ein arrondiertes Terrain erwerben, in dessen (nicht wörtlich zu nehmendem) Mittelpunkt er die Weingutsgebäude errichtete. Nahebei wächst auf blauem Mergel in erheblichem Umfang **Savagnin**, die weiße Paraderbe des Juras. Auf der anderen Seite des Gutes, zum kleinen Wäldchen hin, stehen die **roten Rebsorten**, überwiegend auf eisenhaltigem, rotem Mergel mit tonigem Untergrund. Trockenere Jahre wie 2017 sind hier für die Roten ideal. In Richtung Süden bis hoch auf das Plateau von Pupillin wird der Boden kalkfelsiger - ideales Terroir für den **Chardonnay**. So ist der Besitz der Domaine aufgeteilt, und die verschiedenen Weinberge sind wichtig für meine beiden heutigen Vorschläge.

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.

Crémant du Jura

2017 Arbois ROUGE La Capitaine

21,50

21,50

2017 Arbois ROUGE La Capitaine stammt aus der Flur La Pinte à la Capitaine, auf der die Domaine gegründet wurde. Dort sind **Pinot Noir**, **Poulsard** und **Trousseau** - die drei jurassischen Rotweinsorten - im **gemischten Satz** gepflanzt. Für La Capitaine werden sie auch gemeinsam gelesen und gekeltert. Im Jahr 2017 waren es 52 % Pinot Noir, 45 % Poulsard und der Rest Trousseau. Die Trauben wurden komplett entrappt und der Wein nach der spontanen Gärung ein halbes Jahr in großen Fudern (5.200 l) ausgebaut. Dann wurde er unfiltriert abgefüllt. Er kann den großen Anteil Pinot Noir nicht verheimlichen, denn er zeigt dessen feine und nachhaltige Frucht mit Noten von kleinen roten Beeren. Dazu kommt ein Hauch Brombeere, den die Trousseau beisteuert, ebenso wie das feine Tannin. Der Poulsard zeichnet für die cremig-saftige Art (der Franzose sagt *gourmand* dazu und meint damit so etwas wie lecker, wohlschmeckend) verantwortlich. Alles in allem : ein eleganter, feingliedriger, sehr eigenständiger Rotwein !

Crémant du Jura : ein umfangreiches Pflichtenheft ist für die hohe Qualität der Crémants im Jura verantwortlich. Wichtig ist, daß die ganzen Trauben gekeltert werden, damit keine Phenole in den Most kommen und Bitterkeit erzeugen können. Und natürlich muß er in der Traditionellen Flaschengärung hergestellt werden, dem Verfahren, dem die Champagne einst den Namen verlieh. Der **Crémant du Jura** von La Pinte wird aus **drei Rebsorten** gekeltert : **Chardonnay**, hellgepreßter **Pinot Noir** und **Savagnin**. Er reifte 30 Monate auf der Hefe, woraus die feine Perlage resultiert. Die Dosage ist sehr gering, deshalb ist der Crémant angenehm trocken. So ist er wunderbarer Aperitif. Das Zusammenspiel der Rebsorten ergibt eine spannende, sehr feine Aromatik, wo jede ihr Bestes beisteuert. Der Crémant zeigt zunächst feine florale Aromen, dann kommen weiße Früchte, die auf weißen Pfirsich enden. Besonders hervorzuheben sind die Eleganz, Finesse und die feine Perlage dieses herrlichen Schaumweines.



Auch wenn der blaue Himmel über den Reben freundlich wirkt, ist der Winter im Jura eher unwirtlich. Links ein Teil des Domainengebäudes mit Savagnin-Reben; rechts wachsen die roten Reben für La Capitaine, auch direkt an der Domaine.

Lesen Sie mehr über die beiden Weingüter in der [Online-Weinliste](#) auf den Seiten 27 bis 29 und 65.

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

.....: **PROBIERPAKET der WOCHE**

Zum Entdecken unserer "Oster"-Weine packen wir ein **Probierpaket** mit 6 Flaschen :

Probierpaket Ostern : beinhaltet die **4 neuen Chablis-Jahrgänge samt Premiers Crus** von **Oudin** sowie **Crémant du Jura** und **Arbois Rouge 'La Capitaine'** von **La Pinte** und kostet **138 Euro** :

Oudin	2019 Chablis
Oudin	2018 Chablis 'Les Serres'
Oudin	2019 Chablis 1er Cru Vaugiraut
Oudin	2020 Chablis 1er Cru Vaucoupins
La Pinte	Crémant du Jura
La Pinte	2017 Arbois ROUGE La Capitaine

Ich wünsche Ihnen eine schöne Woche und frohe Ostertage !
Ihr

Wolfgang Kern.

PS. : Für den Versand siehe unsere Lieferbedingungen.

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.