

Wein-Brief vom 23. - 29. Mai 2022

von Wolfgang Kern

Sagen Sie uns Ihre WÜNSCHE !

Wenn wir im Spätsommer umziehen, können wir ein paar Dinge anders machen als bisher. Da möchten wir gerne Ihre Wünsche berücksichtigen. Wir wissen sehr wohl, daß Sie sich unsere beliebten und informativen **Weinproben mit und ohne Winzer** zurückwünschen. Wir uns übrigens auch ! Die Verkostungen müssen wir aber vom Infektionsrisiko abhängig machen. Wir wollen weder Überträger noch Empfänger von Covid sein (abgesehen davon müßten wir ja im schlimmsten Fall unseren 2-Mann-Betrieb samt Verkauf schließen). Wenn Sie aber Vorschläge zum sicheren Verkosten haben, greifen wir die sicher gerne auf. Und irgendwann wird es die Weinproben sicher wieder geben....

Und ansonsten ? Haben Sie Wünsche hinsichtlich unserer Öffnungszeiten oder der Gestaltung unseres Wein-Sortimentes ? Oder was auch immer ? Wir freuen uns auf Ihre Anregungen und Wünsche und berücksichtigen sie gerne nach unserem Umzug. Jetzt schon herzlichen Dank für Ihre Rückmeldungen !

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

also doch wieder **Spargel**, neben dem Kürbis wohl der Deutschen liebstes Saisongemüse. Viele Kunden haben nachgefragt, ob es denn in diesem Jahr auch einen Spargel-Wein-Brief gebe. Ja, bitte, gerne. Ich wollte eigentlich über was anderes schreiben in dieser Woche, nun habe ich aber die Idee, Ihren Wunsch mit ein paar Weinen zu verknüpfen, von denen **neue Jahrgänge** eingetroffenen sind, darunter eine Handvoll von **Franzen** von der Terrassenmosel. Und voilà, schon haben wir nicht nur einen **spannenden Wein-Brief** und **gemischte Probierpakete**, sondern auch ein paar **schmackhafte Spargel-Tips** !

.....: **PROBIERPAKETE der WOCHE**

Wir packen für Sie diese **Probierpakete** mit je 6 Flaschen, falls Sie die vorgestellten Weine verkosten möchten :

Probierpaket 1 - passend zum Spargel : beinhaltet **6 Weißweine, die zu Spargelgerichten passen, Silvaner, Sauvignon Blanc und Muskateller**, und kostet **60 Euro**.

Probierpaket 2 - überwiegend Riesling : beinhaltet **5 Rieslinge von Franzen** und **1 Zierfandler** und kostet **82 Euro**.

Probierpaket 3 - Alles : beinhaltet die **12 Flaschen der Probierpakete 1 + 2** und kostet **142 Euro**.

Beschreibung und Auflistung der Weine 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.

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



Foto : Adobe Stock / Gorilla

Ein Wort zuvor : wenn ich unten Zubereitungen empfehle, ist stets geschälter Spargel gemeint, der weiße ganz, der grüne mindestens zur Hälfte, je nach Härte der Schale, bei beiden das Füßchen abgeschnitten. Ich lasse den weißen Spargel nach dem Aufkochen grundsätzlich 7 Minuten unter dem Siedepunkt ziehen, dann ist er noch ziemlich knackig (Sie machen das natürlich, wie Sie ihn gerne mögen), der grüne zieht bei mir nur etwa 3 Minuten. Gutes Abtropfen ist obligatorisch. Übrigens salze ich das (knapp bemessene) Kochwasser nur, Zitrone gebe ich nicht dran, und Zucker schon gar nicht.

Alle Weine der heutigen Empfehlungen sind **im Edeltahl angebaut**, nur der Zierfandler reifte im großen Holzfaß.

Silvaner zum Spargel fällt jedem sofort ein, das ist die klassische Mariage. Es gibt natürlich viel mehr gute Vorschläge, aber ich gehe dennoch darauf ein, denn dann kann ich Ihnen unsere beiden neuen **Silvaner aus 2021** vorstellen ! Zu beiden schmeckt **lauwarmer weißer Spargel mit Kräuter-Vinaigrette**. Zuerst setze ich die Vinaigrette an : ich schneide reichlich Estragon-Blättchen und Schnittlauch sehr fein, gebe etwas Salz dazu und dann **Muscat-Essig** aus dem Roussillon (*gibt es bei uns zu kaufen*) darüber. Das Ganze darf eine halbe Stunde ziehen. Zum Schluß kommt unser herrlich fruchtiges **Olivenöl aus Nyons** (*gibt es natürlich auch bei uns zu kaufen*) dazu, verrühren, abschmecken. Das geht auch mit Zitronensaft, ich ziehe der Feinheit und Fruchtigkeit wegen aber den Essig vor. Den Spargel lasse ich nach dem Kochen etwas abkühlen, Vinaigrette drüber, fertig. Entweder gibt es nur eine anständige Portion Spargel, oder Sie servieren Rührei, gebratenen Fisch oder ein Kalbsschnitzel dazu. Beide Silvaner begleiten das alles aufs Beste. Übrigens wird diese Vinaigrette weiter unten noch mal benötigt.

Weingut SCHLOSS SOMMERHAUSEN, Sommerhausen / Franken

2021 Grüner Silvaner

8,50

Schlanker, spritziger und lebhafter Silvaner vom Muschelkalk, sanft in der Säure, stark in der Frucht mit Noten von Birne und einem Hauch Melone. Ist keck, begleitet die Vinaigrette mit seiner Frische, drängt sich aber nicht auf.

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.

Weingut BISCHEL, Appenheim / Rheinhessen

2021 Silvaner

9,50

Der Silvaner vom Korallenkalk ist der kräftigere Typ, ähnlich in der Frucht, aber aus der saftig-würzigen Richtung. Die Frucht zeigt auch Birne, dazu etwas reifen Apfel. Ebenfalls ein milder Typ.



Es ist schon eigentümlich : ausgerechnet in **Franken** und in der **Steiermark** nannte man den **Sauvignon Blanc** früher **Muskatsilvaner**. In Österreich erklärt es sich schnell, benannte man doch damals dort alles gerne nach dem Silvaner, sogar der Grüne Veltliner hieß eine Zeit lang Gelber Silvaner. Aber wie kommt die Bezeichnung Muskatsilvaner dann nach Franken ? Wir wissen es nicht. Aber **Martin Steinmann** hat den alten (und rechtlich auch heute zugelassenen) Namen natürlich gerne aufgegriffen, ergänzt er doch gut seinen Blauen und Grüner Silvaner - auch wenn es ein **Sauvignon Blanc** ist !

Wir haben **zwei neue Sauvignon-Blanc-Jahrgänge**, von **Bischel** und **Sommerhausen**, haben aber den **2020er Muskatsilvaner** ebenfalls noch mal nachgekauft, weil er ein anderer und ebenfalls sehr aparter Typ ist. Das richtige Gericht zu allen drei Weinen ist **Weißer und grüner Spargel mit dünnen Pfannkuchen und Beurre Blanc**.

Stellen Sie eine Platte mit den gekochten Spargeln und einen Teller mit den vielen gebackenen Pfannkuchen (das kochende Personal hat leider gut am Herd zu tun) auf den Tisch, außerdem eine große Schüssel mit der (selbstverständlich hausgemachten) Beurre Blanc. Jeder Mitesser nimmt sich Spargel und rollt ihn in den Pfannkuchen und gibt sich von der feinen Sauce dazu. Ein sommerliches und schmackhaftes Gericht !

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.

Weingut SCHLOSS SOMMERHAUSEN, Sommerhausen / Franken

2020 Muskatsilvaner (fränkisch für Sauvignon Blanc)

9,50

2021 Sommerhäuser Muskatsilvaner

12,00

Der **2020er Muskatsilvaner** ist ein schlanker, frischer und pikanter Wein. Zarte Noten von gelben Früchten werden ergänzt von etwas Stachelbeere und Grapefruit und viel frischen Blüten. Der Wein hat eine wunderbare Leichtigkeit, Saftigkeit und Frische. Die Muskatsilvaner-Reben stehen übrigens im Sommerhäuser Reifenstein.

Der **2021er Ortswein vom Muskatsilvaner** ist dichter und komplexer, die Witterungsbedingungen haben den Ertrag extrem reduziert, es blieben nur 700 Liter übrig. Der Wein ist spontan vergoren, saftig und ausgesprochen vielschichtig. Wir finden üppige Aromen von reifen gelben Früchten wie Pfirsich und Mango, und auch hier wieder ein Hauch Stachelbeere.

Weingut BISCHEL, Appenheim / Rheinhessen

2021 Sauvignon Blanc

11,90

Der Kalkstein verleiht dem Wein guten Druck und eine kühle, mineralische Saftigkeit. Er hat eine gute Struktur, ist aber mehr auf der fruchtigen Seite unterwegs. Quitte und gelbe Früchte der exotischen Richtung werden von etwas Stachelbeere und Zitrus unterstützt, und im Finale gibt es einen erfrischenden Hauch Pfeffer und Zitrus



Foto : Adobe Stock / Darl930

Jetzt kommen wir zu einem **Salat von rohem weißem Spargel mit Kräutervinaigrette**. Geht einfach, aber passen Sie auf Ihre Finger auf ! Der rohe Spargel wird nämlich mit dem Sparschäler von Kopf bis Fuß (!) in dünne Scheiben geschnitten, ähnlich so, wie Sie ihn vorher geschält haben; es geht natürlich auch auf der Mandoline oder der Gemüse- reibe. Man könnte ihn auch mit dem Messer quer in feine Scheibchen schneiden, aber längs ist viel origineller ! Ich bereite den Salat mit der gleichen Vinaigrette zu, die ich Ihnen oben zum lauwarmen Spargel vorgestellt habe. Also, Spargel aufschneiden, Vinaigrette dazugeben, unterheben, gerne auch etwas ziehen lassen, fertig. Der Salat ist eine aparte kleine Vorspeise, paßt aber auch gut zu geräucherter Forelle oder einer gebratenen Hühnerbrust. Und dazu schmeckt der fruchtig-würzige **Muskateller** gut !

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.

Weingut JÜLG, Schweigen / Südpfalz

2021 Muskateller

9,50

Die Reben für diesen Wein stehen im Elsaß - Sie wissen ja, daß sich ein großer Teil der Jülg'schen Weinberge in Wissembourg befindet. Der 2021er ist nicht schwer, hat aber viel Druck, eine frische, sehr angenehme Säurestruktur und eine glasklare, lebendige Frucht. In den Kopfnoten finden sich - ganz typisch - Rosenblätter, aber auch frische Blüten und Aprikose spielen mit. Der Wein ist sicher eine Überraschung zum Spargel !



Foto : Adobe Stock / karepa

Weingut STADLMANN, Traiskirchen / Thermenregion

2018 Zierfandler 'Anninger'

11,50

2018 Zierfandler 'Anninger' im 6er Karton nur

9,20

Die seltene Rebsorte Zierfandler, die ausschließlich in der Thermenregion vorkommt, hat eine aparte Würze und intensive gelbe Frucht mit Noten von Quitte, Steinobst, Pfirsich und Ananas. Da darf der Spargel auch eine schöne Würze mitbringen. Servieren Sie zum Zierfandler mal **grünen Spargel mit Tomaten-Concassée und Basilikum** (aromatische Tomaten häuten, entkernen, fein würfeln, in Olivenöl schmelzen lassen, aber nicht verkochen). Die Tomaten sollen lauwarm sein; sehr gut schmeckt übrigens klein gerissener **Räucheraal** im Tomaten-Concassée.

Bernhard Stadlmann möchte, daß wir den Wein ausverkaufen, deshalb gibt es im 6er Karton einen Sonderpreis.

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.



Foto : Adobe Stock / Pixelot

Weingut FRANZEN, Bremm / Terrassenmosel

Kilian Franzen ist einer der bedeutendsten Winzer an der **Terrassenmosel** und der größte Besitzer im **Bremmer Calmont**, dem **steilsten Weinberg Europas** und genaugenommen damit wohl der Welt. Natürlich finden wir in seinem Weingut vor allen Dingen **Riesling**, eine Rebsorte, die es durchaus gut mit Spargel kann. In der letzten Zeit hat bei einigen Weinen der Jahrgang gewechselt, ein Wein ist neu im Sortiment. Heute stelle ich sie Ihnen vor.

Kilian hat vor einigen Jahren beschlossen, konsequent darauf zu achten, daß seine Weine von alkoholischer Leichtigkeit sind. Das Maß der Dinge sind **11 % bis 11,5 % Alkohol**, nur die Grossen Gewächse haben 12 %. Um das bei voller physiologischer Traubenreife zu erreichen, verzichtet Kilian bewußt auf extrem geringe Erträge. Dafür erzielt er Leichtigkeit, Frische und elegante, saftige Frucht in seinen Weinen, die übrigens spontan vergoren werden.

2021 Quarzit Schiefer Riesling 1 Liter
2020 FranZero Riesling

10,90
12,00

Beim **Quarzit Schiefer Riesling 1 Liter** haben wir jetzt schon **2021er**, während die 0,75-l-Abfüllung noch 2020er ist. Grundsätzlich befindet sich in Franzens Quarzit Schiefer in der 0,75- und 1-Liter-Flasche derselbe Wein (eines Jahrgangs, versteht sich). Auch dieser Wein wächst auf den steilen Hängen bei Bremm. Der 2021er ist überraschend druckvoll, hat eine geradlinige, saftige und würzige Frucht und ist ausgesprochen animierend. Ich stelle mir dazu ein dezent deftiges Spargelgericht vor : **Asperge à la flamande, Spargel auf flämische Art**. Gekochter grüner Spargel wird mit rohem Schinken, etwa Parmaschinken, in kleine Bündel gewickelt. Dann werden gekochte Eier gehackt, mit zerlassener Butter vermischt und über die Spargelbündel gegeben. Mit gehackter grobblättriger Petersilie bestreut servieren.

Der **FranZero** ist ein völlig durchgegorener Riesling, was ja für die Mosel nicht so typisch ist. Wer aber echt trockene Weine sucht, wird mit diesem gut zurecht kommen. Der 2020er hat eine feine Frucht mit Noten von weißem Pfirsich und ist bei aller Trockenheit sehr ausgewogen und schön im Gleichgewicht. Weil er sehr schlank daher kommt, schiebt er mehr nach der Forelle als nach dem Spargel. Deshalb sollte der Fisch im Vordergrund stehen und nicht das Gemüse. Dafür darf die Butter nussig schmecken - mit der feinen Säure wird FranZero gut damit fertig. Servieren Sie den Wein also gerne zu **Gebratener Forelle mit brauner Butter und Spargel**.

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



2020 Neefer Frauenberg Riesling

14,90

2020 Bremmer Calmont Riesling

14,90

2018 Bremmer Calmont Riesling gereift

18,00

Zwar gilt der Bremmer Calmont als der steilste Weinberg Europas. Der **Neefer Frauenberg** auf der anderen Seite der Mosel steht ihm allerdings kaum nach. Auch sind die Reben größtenteils sehr alt, schon Kilians Großeltern haben sie gepflanzt. Der Frauenberg steht für elegante, filigrane und feinfruchtige Weine. Das weiß der **2020er Neefer Frauenberg** aus dem etwas kühleren Jahrgang gekonnt in Szene zu setzen : klare, pfirsichbetonte Rieslingfrucht, Rasse und Finesse. Zum Frauenberg können Sie ein **Risotto mit grünem Spargel** servieren. Gießen Sie den angeschwitzten Reis mit einem Glas vom Frauenberg an und nehmen Sie zum Kochen statt Gemüsebrühe die Brühe von ausgekochten weißen Spargelschalen (grüne werden bitter). Geben Sie die vorgekochten Stücke vom grünen Spargel gegen Ende der Garzeit zu und lassen Sie sie noch kurz mitziehen. Sie werden sehen, Frauenberg geht gut dazu !

Der **2020 Bremmer Calmont Riesling** ist würziger und zeigt neben dem Pfirsich mehr Kräuteraromen als der Frauenberg. Das ist typisch für den Calmont, der außerdem dem Wein eine besonders intensive Mineralität mit auf den Weg gibt. Deshalb servieren wir dazu ein ausgefallenes Spargelgericht : **Weißer Spargel mit Morchelsauce**. Die Zeit frischer Morcheln ist vorbei, aber getrocknete haben ja genaugenommen das intensivere Aroma. Also getrocknete Morcheln

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.

ausreichend lange einweichen, mit fein gehackten Schalotten in Butter anschwitzen, Einweichwasser ohne Sand angießen und einreduzieren. Wer die Sauce gerne hell haben möchte, kann das Einweichwasser der Morcheln einfach weglassen - die Sauce ist dann optisch schöner, aber nicht ganz so aromaintensiv. Mit Hühnerfond (im besten Falle selbstgemacht) auffüllen, leicht reduzieren, fette Sahne zugeben und bis zum Sämigwerden einkochen. Das ist unsere Spargelsauce. Vorher mußten wir uns entscheiden, ob das Gericht ein Ableger vom Leipziger Allerlei werden sollte. Dann können wir nämlich der Sauce gegarte Erbsen (tiefgefroren, frische sind noch nicht auf dem Markt) und Möhrenstücke zugeben. Das Ganze nappieren wir über den gegarten Spargel. Salzkartoffeln oder in Butter geschwenkte Drillinge schmecken wohl am besten dazu, auch ein Stück Fleisch, vielleicht sogar ein Braten, sind nicht zu verachten. Und Sie werden überrascht sein, wie gut Spargel und Morcheln harmonieren !

Zum **2018 Bremmer Calmont Riesling gereift** hat **Angelina Franzen** ihre Motivation, einen gereiften Wein anzubieten, sehr poetisch beschrieben. Das möchte ich Ihnen nicht vorenthalten und zitiere Angelina deshalb:

"Keine andere Entwicklung steht so unverwechselbar für die Entfaltung durch Geduld, Zeit und Ruhe, wie die Reise der Raupe hin zum wunderschönen Schmetterling. Genau diese Reise wünschen wir unseren Weinen. Wenn der Jahrgang frisch gefüllt wird, sind Aufregung und Erwartung unsere größten Begleiter. Jeden Tag aufs Neue verkosten wir, lassen den Wein atmen und beobachten die Veränderung. Manchmal kommt es vor, dass ein Wein so viel mehr verspricht, als er gerade im Moment zeigt. Er ist zurückhaltend und zeigt sich noch nicht von seiner wunderschönen, bunten Seite. Er ist wie die Raupe, am Anfang ihrer Reise. Genau von solchen Weinen konnten wir in den letzten Jahren immer mal wieder ein paar Flaschen in unserem Keller zurücklegen. Um allen die Chance zu geben, sich an dem entfalteteten und wunderschönen Schmetterling zu erfreuen.

Besonders bei den Lagenweinen zahlt sich Geduld aus. Unser Bremmer Calmont entfaltet all seine Facetten an Mineralität, Würze und Kraft Tag für Tag mehr. Beim 2018er Jahrgang schmeckt man die Wärme, die Sonne und die Kraft des Terroirs mit jedem Schluck."

Übrigens findet sich der **Schmetterling**, auch zum Unterscheiden von einer normalen Abfüllung, auf dem Etikett wieder. Kilian hat für die Version mit längerer Kellerreife einen kraftvollen Calmont ausgewählt, der mit 13 % auch etwas höher im Alkohol liegt als auf dem Gut sonst üblich. Die Kellerreife hat dem Wein gut getan, er zeigt sich fein entwickelt, aber natürlich untadelig frisch. Er hat eine tiefe Mineralität und kraftvolle Würze. Es ist ein dichter Riesling mit viel Pfirsich und Schiefer im Ausdruck. Da darf auch das zu begleitende Gericht aromatisch was hermachen. Die Wahl fällt deshalb auf die Königsklasse der Spargelsaucen : Sauce Béarnaise. Und ein groß gebratenes Steak geht auch dazu, Sie werden überrascht sein ! Also reichen wir zum gereiften Calmont **Weißer Spargel und Entrecôte von Kalb oder Rind mit Sauce Béarnaise**. Und der Sonntag gewinnt einen besonderen Akzent !

Alle Spargelgerichte - echte Rezepte habe ich ja nicht viele beigelegt - sollen nur Anregungen sein, was man auf dem Teller so anstellen kann. Ihre Phantasie und Ihre Lust auf Spargel machen bestimmt noch viel mehr daraus !

Lesen Sie mehr über die Weingüter und ihre Weine in unserer [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

.....: **PROBIERPAKETE der WOCH**

Wir packen für Sie diese **Probierpakete** mit je 6 Flaschen, falls Sie die vorgestellten Weine verkosten möchten :

Probierpaket 1 - passend zum Spargel : beinhaltet **6 Weißweine**, die zu Spargelgerichten passen, **Silvaner, Sauvignon Blanc und Muskateller**, und kostet **60 Euro**.

Schloss Sommerhausen	2021 Grüner Silvaner
Bischel	2021 Silvaner
Schloss Sommerhausen	2020 Muskatsilvaner (fränkisch für Sauvignon Blanc)
Schloss Sommerhausen	2021 Sommerhäuser Muskatsilvaner
Bischel	2021 Sauvignon Blanc
Jülg	2021 Muskateller

Probierpaket 2 - überwiegend Riesling : beinhaltet **5 Rieslinge von Franzen** und **1 Zierfandler** und kostet **82 Euro**.

Stadlmann	2018 Zierfandler 'Anninger'
Franzen	2021 Quarzit Schiefer Riesling 1 Liter
Franzen	2020 FranZero Riesling
Franzen	2020 Neefer Frauenberg Riesling
Franzen	2020 Bremmer Calmont Riesling
Franzen	2018 Bremmer Calmont Riesling <i>gereift</i>

Probierpaket 3 - Alles : beinhaltet die **12 Flaschen der Probierpakete 1 + 2** und kostet **142 Euro**.

Gutes Gelingen und zum Wohle !

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.