

WEIN-KERN

Wein-Brief vom 3. - 9. Oktober 2022

von Wolfgang Kern

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

bei den Verkostungen anlässlich der Eröffnung unseres neuen Domizils haben besonders die **Riesling-Weine** aus dem **Jahrgang 2014** von **Schloss Saarstein** und **Graf von Kanitz** Erstaunen hervorgerufen. Es sind nämlich fein gereifte Weine, die völlig im Gleichgewicht und deren Aromen komplex und ausgereift sind, die aber mit absoluter Frische und Lebendigkeit auftrumpfen !

Heute möchte ich Ihnen allen diese Weine nochmals vorstellen und die jeweiligen Weine aus dem **jungen Jahrgang 2020** dazu. Das ergibt eine illustre Weinprobe mit spannenden Vergleichen. Denn für alle, die das zu Hause testen möchten, packen wir ein entsprechendes Probierpaket.

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

Sie haben sich immer schon gefragt, ob es möglich ist, ein **feines Menü** komplett mit verschiedenen **hochwertigen Schaumweinen** zu begleiten ? Ja, das geht ! Gerne treten wir den Beweis an. Und der Winzer **Martin Steinmann** führt Sie persönlich durch den Abend. Neugierig ? Dann lesen Sie bitte den Wein-Brief vom 23. September.

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

Für eine Verkostung zu Hause packen wir Ihnen gerne das

Probierpaket Jahrgangvergleich.

Es beinhaltet **6 Weißweine** - 3 Pärchen aus gleichen Herkünften, aber der Jahrgänge 2014 und 2020 zum Vergleichen - und kostet **78,75 Euro**.

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

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 · 52070 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

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



An der **Saar** begann der Austrieb der Reben **2014** um den 10. April herum, also früh, und im **Rheingau** begann **2014** sogar mit dem frühesten Austrieb seit Beginn der Aufzeichnungen. Wenig später wurde es aber wieder kalt, und die Entwicklung der Reben stoppte. Dennoch blühten sie planmäßig Anfang Juni. Nach einem unkomplizierten Blüteverlauf bis Mitte Juni kam im Frühsommer eine kurze Hitzewelle mit Trockenheit. Allerdings brachte der Juli eine langanhaltende Regenperiode. Kühle Witterung begünstigte zum Glück die Traubengesundheit. Durch aufwendige Laubarbeit wurde für eine gute Belüftung gesorgt, was sich natürlich positiv auswirkte. Wegen kühler, feuchter Witterung mußte die Ernte recht früh und rasch erfolgen. Durch starke Selektion wurde auf den Weingütern **Graf von Kanitz** und **Schloss Saarstein** völlig reintöniges Lesegut heimgebracht. So entstanden auf Saarstein 2014er Weine mit hohen Extraktwerten, klarer Frucht und gut integrierter Fruchtsäure, die Rieslinge von Kanitz zeigen ebenfalls viel Extrakt, reife Säuren und eine saftige, intensive Frucht.

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 · 52070 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

Der Klimawandel macht sich inzwischen in den Weinbergen intensiv bemerkbar. So wird ein früher Austrieb der Reben anscheinend zum Standard. Auch **2020** zeigten sie nach einem warmen und sonnigen Frühjahr bereits im April die ersten grünen Triebe, und im **Rheingau** konnte man sogar die zweitfrühe Blüte seit Aufzeichnungsbeginn beobachten. Zu den Eisheiligen Mitte Mai wurde es allerdings noch einmal frostig kalt, doch bereits Ende Mai entwickelten die Reben ihre Blüten. Auf die Blüte folgte eine anhaltende Schönwetterperiode mit hochsommerlichen Temperaturen. Zumindest ein Gutes hatte die Trockenperiode: mit Krankheiten in den Weinbergen hatten die Winzer in diesem Jahr wenig Probleme. Auf den langen Sommer folgte ein schöner Herbst. Selbst im Oktober herrschten noch sehr warme Temperaturen. **Graf von Kanitz** und **Schloss Saarstein** ernteten oftmals in den sehr frühen, noch kühlen Morgenstunden, damit sich das Lesegut nicht aufheizte. Das gute Wetter ermöglichte entspanntes Lesen. Weine mit klarer, strahlender Frucht, ausgeglichener Säure und jugendlicher Frische bietet uns dieser Jahrgang zum Kosten.

Weingut SCHLOSS SAARSTEIN, Serrig / Saar

Das enge **Saartal** mit seinen steilen Weinbergen auf devonischem Schiefer ist kühl, und dementsprechend benötigen die **Riesling**-Trauben hier eine lange Vegetationsperiode zum Ausreifen. Dadurch gelingt aber genau die Stilistik, die **Christian Ebert** anstrebt. Klassische Saarweine sind nämlich schlank, frisch, geradlinig und direkt. Es sind erfrischende Weine mit vielen Mineralstoffen, die sie während der langen Reifephase aus dem Boden aufnehmen können. Dennoch haben sie nur einen moderaten Alkoholgehalt. Christian hat auch vor der Säure keine Angst, sie gehört zum Saarwein einfach dazu. Weil sie grundsätzlich reif ist, macht sie jedenfalls Spaß und ist nicht aggressiv. Sie gibt den Weinen ihre unnachahmliche Frische, das Alterungsvermögen und einen wunderbaren Spannungsbogen. Das Weingut selbst ist auf einem Bergsporn gelegen (siehe Bild); die von dort steil abfallenden Rebhänge bilden die Lage **Serriger Schloss Saarsteiner**, die im Alleinbesitz des Gutes ist. Ausgebaut werden die Saarsteiner Weine grundsätzlich im Edelstahl.

2014 Schloss Saarstein Grauschiefer Riesling Kabinett

11,50

2020 Schloss Saarstein Grauschiefer Riesling Kabinett

12,75

Der trockene **Schloss Saarstein 'Grauschiefer' Riesling Kabinett** wird immer aus den Reben an der langen Flanke des Schloss Saarsteiners geerntet. In diesem Bereich liegt kaum Krume auf dem Schieferfels. Geradlinige, knackfrische Weine sind das Ergebnis. Christian deklariert sie nach wie vor als Kabinett-Weine und verweist damit darauf, daß sie besonders leicht im Alkohol sind. Daß auch die Kabinette gut altern können, beweist der **2014er Grauschiefer "mit links"**. Die Aromen sind alle an ihrem Platz, haben also die Ruhe in der Flasche zum Reifen genutzt, die Frucht mit Noten von Pfirsich ist ausgeglichen, aber der Wein glänzt mit totaler Frische und Lebendigkeit! Auch **Grauschiefer 2020** zeigt trotz der Jugend seine große Klasse. Noch haben die Primäroromen die Oberhand, dennoch reizt der kristallklare und herrlich trockene Wein (nur 4 g/l Restzucker) schon zu fröhlichem Zechen. Er neckt die Zunge natürlich noch mit der Knackigkeit der Jugend.

Den 2014er genießt man vielleicht zur Forelle mit brauner Butter oder Hühnerbrust mit leichter Sauce, den 2020er lieber zu etwas Frischem im Stile von "Caesar Salad".

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 · 52070 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



Der Serriger Schloss Saarsteiner ist die Hauslage vom Schloss Saarstein, das kühn oberhalb thront. Rechts die Lorcher Krone.

Weingut GRAF VON KANITZ, Lorch / Rheingau (Bio)

Lorch im Rheingau liegt auf den südlichen Ausläufern des Rheinischen Schiefergebirges. Von Norden kommend, ist es die erste Bastion des Rheingaus. Die Lorcher Böden bestehen aus Schiefer und Quarzit, die Weinberge sind steil, das Klima hat schon einen südlichen Touch. So geraten die Weine kraftvoll und würzig, die Säuren sind reif und geschliffen. Die wichtigste Rebsorte ist in Lorch wie im Rheingau allgemein der **Riesling**. Das seit den 1960er Jahren **biologisch** bewirtschaftete Weingut wird heute von **Marc Leitis** geleitet. Die Rieslinge wurden bislang weitestgehend im Edelstahl ausgebaut. Erst mit dem Jahrgang 2021 setzte Marc dafür auch Holzfässer ein. Darüber haben wir aber erst zu einem späteren Zeitpunkt zu schreiben / zu sprechen.

2014 Lorcher Riesling	9,50
2020 Lorcher Riesling 'Schiefer'	9,00
2014 Lorcher Krone Riesling trocken Alte Reben	20,00
2020 Lorcher Krone Riesling trocken Alte Reben	16,00

Der trockene **Lorcher** "Ortswein" kam früher ohne weitere Bezeichnung aus, heute trägt er den Zusatz 'Schiefer'. Das deutet auf seine Herkunft hin, denn das Lesegut kommt aus den Lagen Schloßberg und Pfaffenwies. Dort prägt der Phyllit-Schiefer die Aromatik der Weine. Der **2020er Lorcher Riesling** ist leicht (11,5% Alkohol) und süffig, aber durchaus komplex im Geschmack mit Noten von weißem Pfirsich und einem feinen Finale mit etwas Zitrus. Der **2014er** - übrigens auch nur mit 12% Alkohol - ist eine totale Überraschung, zeigt sich der gereifte "kleine" Wein doch absolut frisch, aber mit der aromatischen Vielschichtigkeit eines gereiften Rieslings - kaum eine andere Rebsorte gewinnt mit Reife solch ein Aromenfeuerwerk wie der Riesling !

Die Rieslinge aus der **Lorcher Krone** sind kräftig und würzig, dazu haben sie eine anmutige Wärme, seidige Textur und viel gelbe Frucht, mehr Richtung Aprikose als Pfirsich. Die alten Reben des Gutes fördern die Mineralik der Weine, die aber hinter der opulenten Frucht erst die zweite Geige spielt. Die Säure ist in der Krone immer reif, die Weine saftig und würzig. Der **2020er** ist naturgemäß noch jugendlich-frisch, die Säure lebhaft, die Aromen noch mit jungen Akzenten weißer Früchte. Unzweifelhaft hat der Wein in der Jugend seine Reize, cool wird das Ganze aber erst, wenn alle Inhaltsstoffe im Gleichgewicht sind, wenn sich eine gute Flaschenreife eingestellt hat. Wir sind sehr froh, den Beweis mit dem gereiften Jahrgang **2014** antreten zu können. Der zeigt sich in feinsten Balance, mit lebendiger Art und dem eleganten Schliff großer, gereifter Rieslinge.

Es ist selten so, aber wir freuen uns, Ihnen das anbieten zu können, denn : Sie haben bei diesen Weinen die Wahl !

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 · 52070 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

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

Für eine Verkostung zu Hause packen wir Ihnen gerne das

Probierpaket Jahrgangvergleich.

Es beinhaltet **6 Weißweine** - 3 Pärchen aus gleichen Herkünften, aber der Jahrgänge 2014 und 2020 zum Vergleichen - und kostet **78,75 Euro** :

Schloss Saarstein	2014 Schloss Saarstein Grauschiefer Riesling Kabinett
Schloss Saarstein	2020 Schloss Saarstein Grauschiefer Riesling Kabinett
Graf von Kanitz	2014 Lorcher Riesling
Graf von Kanitz	2020 Lorcher Riesling 'Schiefer'
Graf von Kanitz	2014 Lorcher Krone Riesling trocken Alte Reben
Graf von Kanitz	2020 Lorcher Krone Riesling trocken Alte Reben

Ich wünsche Ihnen einen entspannten Feiertag,
Ihr

Wolfgang Kern.

Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 · 52070 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.