

# WEIN-KERN

Wein-Brief vom 21. - 27. November 2022

von Wolfgang Kern

**Bitte denken Sie daran :**  
**unsere neue Adresse lautet jetzt KRANTZSTRASSE 7 - HALLE 16, 52070 AACHEN.**

**Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,**

wir starten in dieser Woche mit der Serie unserer **ZUSATZ-WEINPROBEN**. Kosten Sie die neuen Jahrgänge / Weine von 4 Domainen aus **Frankreichs Süden** !

Wir haben einige **gußeiserne Bräter** sowie ein **antihafbeschichtetes 2-teiliges Pfannenset** aus Edelstahl von **Le Creuset** zu sehr attraktiven **Sonderpreisen** - siehe weiter unten.

.....: **WEINPROBEN-INFO** .....

Wir laden Sie herzlich ein zu unserer zusätzlichen **WEINPROBE** in dieser Woche :

**Donnerstag, 24.11.2022 + Freitag, 25.11.2022, jeweils 14 - 20 Uhr :**

**Rotweine aus Südfrankreich - Languedoc-Rousillon.**

Verkosten Sie eine Auswahl von diesen Weingütern (die Probenliste finden Sie auf der letzten Seite) :

**CHÂTEAU de LASCAUX, Vacquières / Pic Saint Loup**

Im Hinterland von Montpellier, in der Region am Fuße des Pic Saint Loup, erzeugt **Jean-Benoît Cavalier** mit seinen Töchtern **Marie** und **Maguelone** auf dem alten Familienweingut köstliche Weine mit herrlicher Frische. An den Abhängen der Cevennen regnet es häufig, sodaß die Region recht gut mit Wasser versorgt ist. Kleinteilige Terroirs, durch *garrigue* von einander abgetrennt, stehen auf verschiedenen, immer kalkreichen Böden, und die kühlen nächtlichen Luftströmungen aus den Bergen sorgen für Durchlüftung und Frische. Die **Syrah** ist die führende Rebsorte der Region, ergänzt vor allem mit **Grenache**.

**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



*In dieser kargen Bergwelt am Pic Saint Loup gedeihen die Reben vom Château de Lascaux.*

## **CALMEL & JOSEPH, Montirat / Languedoc und Roussillon**

**Laurent Calmel** und **Jérôme Joseph** haben vor wenigen Jahren zwar ein respektierliches Weingut in den Corbières nahe Carcassonne gekauft und erzeugen dort Wein aus eigenen Reben. Für uns sind sie aber vor allem deshalb attraktiv, weil sie als önologische Berater im ganzen Languedoc-Roussillon tätig sind und sich in erstklassigem Rebland "bezahlen" lassen. So bieten sie uns ein breites Portfolio aus feinsten Terroirs entlang dem Mittelmeer. Alle Weine zeigen sehr deutlich das Profil ihrer Herkunft. Einige davon stehen diese Woche zur Verkostung bereit.

## **Domaine BERTRAND-BERGÉ, Paziols / Fitou**

Das **Fitou** ist strenggenommen eine Enklave der Corbières. Das Fitou de Hautes-Corbières (es gibt auch ein Fitou Maritime, flach gelegen unten am Mittelmeer) liegt auf rund 400 m in der Felslandschaft der Montagne des Corbières. Die Böden sind karg und extrem steinig, das Klima heiß und trocken. Eine Herausforderung also für die Reben. Hier ist das Land des **Carignan**, und daraus keltert **Jérôme Bertrand** seine kraftvollen, würzigen und nachhaltigen Rotweine. Bei aller Kraft sind sie auch finessenreich - und ein langes Leben haben sie sowieso.

**Wolfgang Kern**

Krantzstraße 7 - Halle 16 · 52070 Aachen · 0241 - 955 9110 · [wein@wein-kern.de](mailto:wein@wein-kern.de) · [www.wein-kern.de](http://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



*Links die Reblandschaft in den Terres du Larzac, rechts Carignan-Reben für den Fitou La Boulière von Bertrand-Bergé.*

## **Domaine BOUDAU, Rivesaltes / Roussillon**

Die Weine im Roussillon geraten saftig, warm und geschmeidig. Gerade so sind die Weine der Domaine Boudau. Dazu haben sie auch immer Eleganz und Frische. Die Reben stehen nahe Rivesaltes in Sichtweite des Mittelmeers auf steinigem Kalklehmterroir auf einem Sockel von hartem Kalkfelsen. Lange schon arbeite ich mit dem Gut, und von Jahr zu Jahr sind sie noch besser, noch feiner geworden, die Weine der Geschwister **Véronique** und **Pierre Boudau**. Inzwischen werden sie von Véroniques Tochter **Géraldine** unterstützt. Wie auch auf den anderen Weingütern, ist im Laufe des Jahres viel aufwendige Handarbeit bei der Pflege von Boden und Reben gefragt. Aber es lohnt - wie man schmecken kann !

Wir stellen in dieser Woche ein Dutzend Weine dieser vier Güter inklusiver einiger Top-Cuvées zur Verkostung bereit. Die Weinproben sind weiterhin kostenlos, eine Anmeldung ist nicht erforderlich. Wir bitten nur darum, auf Abstand zu achten.

Alle Weinproben-Termine finden Sie auf der Seite "Weinproben", Infos über die Weingüter und alle ihre Weine finden Sie in unserer [Online-Weinliste](#) auf den Seiten 42 bis 47.

**Wolfgang Kern**

Krantzstraße 7 - Halle 16 · 52070 Aachen · 0241 - 955 9110 · [wein@wein-kern.de](mailto:wein@wein-kern.de) · [www.wein-kern.de](http://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 LE CREUSET .....



**RUNDER BRÄTER** aus Gusseisen, 24 cm, Le Creuset, statt ~~315 Euro~~ **jetzt nur 199 Euro**

**RUNDER BRÄTER** aus Gusseisen, 26 cm, Le Creuset, statt ~~355 Euro~~ **jetzt nur 229 Euro**

**Limited Edition** : **RUNDER BRÄTER HOCH** aus Gusseisen, 24 cm, Le Creuset, statt ~~329 Euro~~ **jetzt nur 229 Euro**

**OVALER BRÄTER** aus Gusseisen, 27 cm, Le Creuset, statt ~~305 Euro~~ **jetzt nur 237 Euro**

**OVALER BRÄTER** aus Gusseisen, 29 cm, Le Creuset, statt ~~355 Euro~~ **jetzt nur 285 Euro**

**OVALER BRÄTER** aus Gusseisen, 31 cm, Le Creuset, statt ~~395 Euro~~ **jetzt nur 219 Euro**

**OVALER BRÄTER** aus Gusseisen, 35 cm, Le Creuset, statt ~~429 Euro~~ **jetzt nur 299 Euro.**

Das war der Anfang von **Le Creuset** im Jahr 1925: die **gußeisernen Bräter**. Heute werden sie noch wie damals gefertigt. Stück für Stück gießt man sie in eine handgefertigte Sandform (frz. *creuset*), die nach dem Erkalten zerstört wird. Jeder Bräter und jedes andere gußeiserne Le-Creuset-Utensil ist also ein Einzelstück.

Der Bräter ist ein unverzichtbares Werkzeug zum **Schmoren**. Jeder, der ihn einmal benutzt hat, ist von seinen Eigenschaften begeistert, mich eingeschlossen. Manchmal mache ich ein Schmorgericht nur aus der Lust heraus, mal wieder mit einem meiner Bräter zu arbeiten - herrlich ! Das Gußeisen speichert und verteilt sehr gut die Wärme - eine perfekte Voraussetzung fürs Schmoren. Die Bräter sind von innen emailliert. Das bietet einen exzellenten Schutz vor Anbacken (bitte nicht mit Spülmittel reinigen !). Sie sind für alle Herdarten (für Induktion ist nichts besser als Eisen) und vor allem auch den Backofen geeignet. Den **HOHEN BRÄTER** gab es bisher noch nie, und wann wieder ?? Eine **Limited Edition**, ausgesprochen praktisch, wie ich finde.

Die Farben oben sind Beispiele. Schauen Sie doch einfach mal vorbei. Haben wir Ihre Wunsch-Farbe nicht vorrätig, können wir sie wahrscheinlich kurzfristig bestellen.

**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



**Antihftbeschichtetes 2-teiliges Pfannenset, 24 cm + 28 cm, aus 3-ply Edelstahl, Le Creuset, statt 344 Euro jetzt nur 249 Euro.**

Über die Einsatzmöglichkeiten einer vernünftigen Pfanne muß ich Ihnen nichts erzählen, wohl aber über die **hervorragende Qualität** der Antihftbeschichtung von Le Creuset ! Und freue mich darüber, daß viele unserer Kunden unsere Ansicht darüber teilen. Übrigens kommen diese Pfannen wegen der Beschichtung mit einer minimalen Menge Fett aus.

Empfindliche und eiweißreiche Lebensmittel wie Fisch und Eierspeisen bereitet man nicht gerne in gußeisernen Pfannen zu, weil die ihre Hitze zu lange halten. Edelstahl reagiert viel schneller auf die Temperaturregelung der Wärmequelle. Außerdem verhindert die Antihftbeschichtung, daß empfindliche Speisen im Kochgeschirr ansetzen. Natürlich sind die Pfannen auf allen Herdarten zu benutzen.

Herzliche Grüße und auf bald,  
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.*

# WEIN-KERN

WEINPROBE 24./25. NOVEMBER 2022

## Château de Lascaux Vacquières / Pic Saint Loup

■	2019 Pic Saint Loup 'Carra'	12,50
■	2016 Pic Saint Loup 'Les Nobles Pierres'	17,50

## Calmel & Joseph Montirat / Languedoc-Roussillon

■	2019 Minervois	9,25
■	2020 Pézenas ENTRE AMIS	13,90
■	2018 Terrasses du Larzac	13,90
■	2018 Caramany	13,50

## Domaine Bertrand-Bergé Paziols / Fitou

■	2019 Fitou 'Les Mégalithes'	15,90
■	2019 Fitou 'Ancestrale'	14,90
■	2017 Fitou La Boulière	19,00

## Domaine Boudau Rivesaltes / Roussillon

Alle Weine tragen die Appellation Côtes du Roussillon Villages

■	2019 'Henri Boudau'	12,90
■	2019 'Padri'	16,50
■	2019 'Patrimoine'	18,90

**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.*