

WEIN-KERN

Wein-Brief vom vom 27. - 31. Dezember 2023

von Wolfgang Kern

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

ich hoffe, daß Sie schöne Weihnachtstage verbracht haben ! Jetzt kommt mit Silvester die nächste Möglichkeit zum **fröhlichen Feiern**. Vielleicht sind Sie noch nicht ganz entschlossen, was Sie kochen möchten, und der Tip von unserem neuen **Markgräfler Weingut** kommt Ihnen da gelegen :

Weingut SCHLUMBERGER, Laufen / Markgräflerland

steuert nämlich ein attraktives **Rezept für KÄSEFONDUE** bei, das schnell gemacht und außerdem gesellig ist - siehe letzte Seite ! Klassisch genießt man dazu einen Markgräfler **Gutedel** oder die etwas kräftigere Variante, die meist **Chasselas** heißt. In unserem Fall den **Chasselas Wingerte**. Der Lagenwein wurde in gebrauchten Holzfässern ausgebaut. Er ist geradlinig, hat elegante nussige Noten, eine schöne Würze und kann dem Käse etwas entgegensetzen - obwohl er nur 12 % Alkohol hat ! Dabei ist die milde Säure von Vorteil, so geht's nämlich gut zum Käse.



Vielleicht soll es außerdem ein nicht ganz alltäglicher **Schäumer** zum Aperitif sein ? Die Schlumbergers stellen aus **Weißburgunder** einen wunderbaren **Pet Nat** ("pétillant naturel") her, also einen Schaumwein in der altüberlieferten, ursprünglichen Machart mit nur einer Gärung : fein, dezentes Mousseux, ganz trocken und mit schöner floraler Frucht.

2021 Chasselas Wingerte

12,50

2022 FritzS Pet Nat Weißburgunder

12,50

Über das Weingut und seine Weine lesen Sie bitte ausführlich in unserer [Online-Weinliste](#) auf den Seiten 19 + 74.

Natürlich habe wir auch zum Jahreswechsel eine reiche Palette an **Schaumweinen** vorrätig :

- **Sekt und Schaumwein**
- **Crémant** aus der Pfalz, dem Jura, Elsaß und Limoux
- **Champagner**
- **Pet Nat** und
- **alkoholfreien Apfelsecco**.

Das alles finden Sie in unserer [Online-Weinliste](#) ab Seite 70.

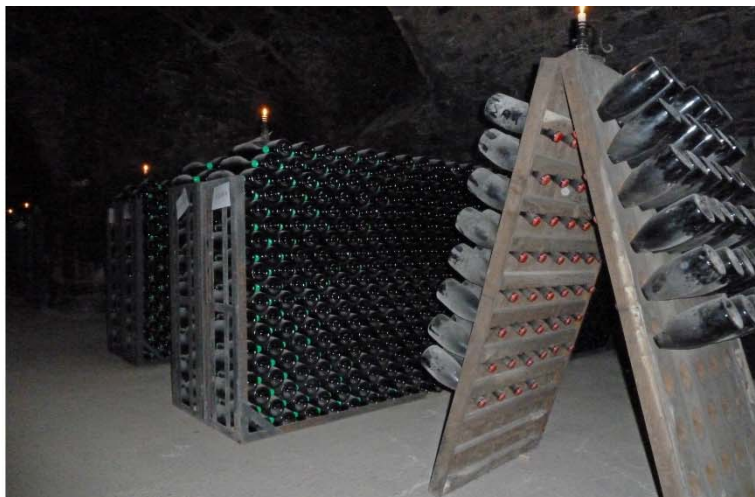
Wolfgang Kern

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



Ich wünsche Ihnen einen guten Rutsch !
Herzliche Grüße,
Ihr

Wolfgang Kern.

PS. : Unsere **Weinproben samt Themen** finden Sie auf www.wein-kern.de, und auch die älteren **Wein-Briefe** können Sie da nachlesen.

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.



SCHLUMBERGERS KÄSEFONDUE

für 4 Personen

400g Greyerzer
400g Vacherin (alternativ Emmentaler)
4 gestr. Teel. Speisestärke
1 Knoblauchzehe
350 ml Gutedel
1 Teel. Zitronensaft

Pfeffer
Muskat
Kirschwasser 2 cl

800g kräftiges Baguette in Würfel geschnitten



Käse grob reiben und mit der Speisestärke mischen. Fonduetopf mit der halbierten Knoblauchzehe ausreiben. Wer mag, kann die halbierten Knoblauchzehen dann einfach darin lassen. Käsemischung mit dem Gutedel und Zitronensaft unter ständigem Rühren aufkochen bis der Käse geschmolzen ist. Kirschwasser beigeben, mit frisch gemahlenem Pfeffer und Muskat würzen und sofort servieren.

Auf dem Tisch bei mittlerer Flamme weiterköcheln lassen und mit jedem Brotbrocken umrühren. Wer mag, kann die Brotwürfel erst noch ins Kirschwasser tunken. Dazu trinkt man klassisch einen Chasselas - also am besten die Flasche direkt kaltlegen :-)