

## Die Weinproben

Rund um's Jahr haben Sie Gelegenheit, bei mir Weine zu verkosten, und zwar in jeder Woche an drei Tagen.  
Die Weinproben haben immer festgelegte Themen. Die Verkostungszeiten sind:

DONNERSTAGs 14 - 20 Uhr  
(späteste Ankunft 20 Uhr, dann können Sie bis spätestens 21 Uhr verkosten),  
FREITAGs 14 - 19 Uhr (Verkostung bis spätestens 19.30 Uhr), SAMSTAGs 10 - 13 Uhr.

Bei den GRAU UNTERLEGTEN Weinproben sind am **DONNERSTAG** die Winzer **PERSÖNLICH** für Sie anwesend!

Die Weinproben sind kostenlos, eine Anmeldung ist nicht notwendig.

Informationen über Weingüter und Weine finden Sie in meiner **Online-Weinliste** auf [www.wein-kern.de](http://www.wein-kern.de) -  
entsprechende **Seitenangaben** stehen blau markiert bei den jeweiligen Probenthemen.

Die TERMINE & bereits feststehenden THEMEN:

	<b>2018</b>
	<p><u>Graf von Kanitz Rheingau + eine Auswahl Sekt, Crémant und Champagner</u></p>  <p><i>Lorch und seine Weinberge.</i></p> <p><b>Lorch</b> ist die nördliche Bastion des <b>Rheingaus</b> und liegt auf den Ausläufern des Rheinischen Schiefergebirges. In die Formationen des Phyllitschiefers mischt sich auch schon mehr oder weniger stark das aus dem nahen Taunus herangetragene Quarzit. Diese mineralhaltigen Böden bieten der <b>Riesling</b>-Rebe einen idealen Lebensraum. Auch das Klima spielt mit und versorgt die Reben gemäßigt mit Regen und ausreichend mit Sonne. Das Rheingaugebirge im Rücken der meist südwestlich ausgerichteten Weinberge bietet Schutz, der Rhein reflektiert das Licht der Sonne. Verkosten Sie in der Weinprobe der Woche die herrlichen Weine vom</p> <p><b>Weingut GRAF VON KANITZ, Lorch / Rheingau.</b> Das Weingut wird schon seit Jahrzehnten <b>biologisch</b> bewirtschaftet. Seine <b>Rieslinge</b> sind saftig und kraftvoll, haben durchaus eine gute, immer auch reife Säurestruktur. Reif sind auch die Aromen mit Noten von Pfirsich, Zitrus, auch manchmal etwas Stachelbeere, und immer schwingt eine schöne Mineralität mit - kein Wunder bei diesen Böden. Allerdings wird auf dem Gut auch intensiv in den Weinbergen gearbeitet, damit das Terroir aromatisch zum Zuge kommt. Chemisch-synthetische Dünger und Pflanzenschutzmittel sowie Herbizide gibt es sowieso nicht. Gras- und Kräutermischungen werden zwischen den Rebzeilen ausgesät zum Schutz gegen Erosion, zur Humusversorgung und Unterstützung der Artenvielfalt der Pflanzen- und Tierwelt.</p> <p>Neben den Rieslingen ist auch der <b>Spätburgunder</b> eine wichtige Rebsorte. Man darf nicht vergessen, daß Lorch die Nachbargemeinde von Assmannshausen ist, das gerade für seine Spätburgunder bekannt ist. Böden und Topographie sind in Lorch nahezu identisch. So wundert es nicht, daß es bei Kanitz feine Rotweine gibt, die wir auch verkosten, nebst einem wunderbar reiffruchtigen <b>Blanc de Noirs</b>. Bei den Rieslingen kosten wir uns vom Alltags-Liter-Wein über komplett durchgegangene Weine zu drei Jahrgängen aus der Spitzenlage Bodental-Steinberg, es gibt natürlich die Alten Reben aus der Krone</p>
06. - 08. Dezember	

**Wolfgang Kern**  
Weinhändler

# WEIN-KERN

Weinhandel

	<p>und als Krönung das köstliche Grosse Gewächs aus dem Kapellenberg - ein Fest für alle Riesling-Freunde !</p> <p><b>Jens Pape, der Gutsleiter, ist am Donnerstag persönlich für Sie da.</b></p> <p>In den letzten Jahren bin ich immer wieder darauf hingewiesen worden, daß ich Schäumer recht früh vor den Feiertagen in die Weinprobe stellen soll, damit man seine Auswahl zeitig vor den Feiertagen treffen kann. Deshalb gibt es in dieser Woche auch</p> <p><b>eine Auswahl SEKT, CRÉMANT und CHAMPAGNER</b></p> <p>zu verkosten. Da ist zunächst der frisch degogierte <b>Pinot Brut</b> von <b>Graf von Kanitz</b> zu verkosten, den Jens frisch mitbringt. Auch der <b>Pinot Noir Rosé Brut</b> vom <b>Schlossgut Ebringen</b> im südbadischen Markgräflerland steht bereit, dazu von der anderen Rheinseite der elsässer <b>Crémant Extra Brut</b> von <b>Mittnacht Frères</b>.</p> <p>Dann gibt es genaugenommen eine Weinguts-Verkostung : nämlich alle vier Schäumer von <b>J. Laurens</b> aus <b>Limoux</b>. Das ist die Landschaft bei Carcassonne, wo man entdeckt hat, wie es zur zweiten Gärung kommt und vor allem, daß dadurch die Perlen in den schäumenden Wein kommen. Kosten Sie also <b>Blanquette</b> und <b>Crémant de Limoux</b> !</p> <p>Natürlich darf Champagner nicht fehlen, deshalb stelle ich den <b>Brut</b> und den <b>Blanc de Blancs</b> von <b>Delamotte</b> in die Verkostung, Weine von besonderer Feinheit und Eleganz. Als Sahnehäubchen kosten Sie dann den <b>2007 Millésimé Brut</b> von <b>Laurent-Perrier</b>, den man getrost zu den großen Champagnern rechnen darf, ein hervorragendes Jahr und Lesegut aus feinsten Herkünften !</p> <p>Über Graf von Kanitz lesen Sie mehr in meiner <a href="#">Online-Weinliste</a> auf Seite 6, über die Sekte, Crémants und Champagner auf den Seiten 67 bis 71.</p> <p>Die Aufstellung der zu verkostenden Weine und Schäumer finden Sie unten auf Seite 4.</p>
13. - 15. Dezember	<b>Proidl Kremstal + Boudau Roussillon</b>
20. - 22. Dezember	eine Auswahl festlicher Weine, dabei stellen wir auch einige unserer neuen Italiener vor von <b>Monte Cigogna (Lugana), Castellare (Chianti Classico) und Caravaglio (Liparische Inseln)</b>
27. - 29. Dezember	eine Auswahl "fröhlicher" Weine zum unbeschwerten Feiern, dabei stellen wir auch einige unserer neuen Italiener vor von <b>St. Pauls (Südtirol) und Radica (Abruzzen)</b>
	<b>2019</b>
03. - 05. Januar	
10. - 12. Januar	
17. - 19. Januar	
24. - 26. Januar	
31. Jan. - 2. Febr.	
07. - 09. Februar	
14. - 16. Februar	<b>Bürgerspital Franken + Kalkbödele Baden-Tuniberg</b>
21. - 23. Februar	
28. Feb. - 9. März	<i>(Karnevalszeit, keine Proben)</i>
14. - 16. März	<b>Château Vessière Costières de Nîmes</b>
21. - 23. März	
28. - 30. März	
04. - 06. April	
11. - 13. April	<b>Arndt Köbelin Baden-Kaiserstuhl + Jülg Südpfalz</b>
18. + 20. April	<i>(Karfreitag ist Feiertag)</i>
25. - 27. April	
02. - 04. Mai	
09. - 11. Mai	<b>Staffelter Hof Mittelmosel</b>
16. - 18. Mai	
23. - 25. Mai	
31. Mai + 1. Juni	<i>(Donnerstag ist Christi Himmelfahrt und geschlossen)</i>
06. - 08. Juni	<b>Schloss Saarstein Saar + *Iavinyeta Katalonien</b>
13. - 15. Juni	

**Wolfgang Kern**  
Weinhändler

# WEIN-KERN

Weinhandel

21. + 22. Juni	<i>(Donnerstag ist Fronleichnam und geschlossen)</i>
27. -29. Juni	
04. - 06. Juli	
<b>11. - 13. Juli</b>	<b>Bischel Rheinhessen + Schlossgut Ebringen Südbaden-Markgräflerland</b>
11. - 13. Juli	
18. - 20. Juli	
25. - 27. Juli	
<b>01. - 03. August</b>	<b>Lisa Bunn Rheinhessen + Holger Dütsch Baden-Ortenau + Proidl Kremstal</b>
08. - 10. August	
15. - 17. August	
22. - 24. August	
29. - 31. August	
<b>05. - 07. September</b>	<b>Gabelmann Nahe</b>
12. - 14. September	
19. - 21. September	
26. - 28. September	

Gerne erhalten Sie die Probeneinladungen und Infos per Mail.  
Falls Sie nicht im Verteiler sind, schicken Sie mir einfach ein Mail mit dem Betreff "Weinproben"!

**Wolfgang Kern**  
Weinhändler

Walkmühlenstraße 16 : D - 52074 Aachen  
Telefon +49 (0)241 - 955 9110 : [wein@wein-kern.de](mailto:wein@wein-kern.de) : [www.wein-kern.de](http://www.wein-kern.de)

## WEINPROBE 6. - 8. DEZEMBER 2018

Weingut Graf von Kanitz Lorch  
Rheingau

Am Donnerstag verkosten Sie mit Jens Pape.

◇	2016 Spätburgunder Blanc de Noir trocken		8,10
■	2015 Graf von Kanitz Spätburgunder trocken		8,60
■	2015 Lorcher Schloßberg Spätburgunder trocken		14,90
□	2012 Riesling Kabinett trocken (Lorcher Kapellenberg, völlig durchgegoren)		9,20
□	2015 Lorcher Riesling trocken ZERO (völlig durchgegoren)		8,20
□	2017 Graf von Kanitz Riesling trocken	1 Liter	8,40
□	2017 Lorcher Riesling trocken		8,20
□	2015 Lorcher Pfaffenwies Riesling trocken		9,50
□	2015 Lorcher Bodental-Steinberg Riesling 'Quarzit' trocken		12,30
□	2014 Lorcher Riesling 'Quarzit' trocken (Lorcher Bodental-Steinberg)		12,10
□	2012 Lorcher Riesling 'Quarzit' trocken (Lorcher Bodental-Steinberg)		12,10
□	2015 Lorcher Krone Riesling ALTE REBEN trocken		16,30
□	2016 Lorcher KAPELLENBERG Riesling trocken Grosses Gewächs		26,80

v	2012 Graf von Kanitz Pinot Brut	GRAF VON KANITZ, RHEINGAU	12,30
v	Crémant d' Alsace Extra Brut	MITTNACHT FRÈRES, ELSAB	16,00
v	2015 Pinot Noir Rosé Crémant Brut	SCHLOSSGUT EBRINGEN, MARKGRÄFLERLAND	13,00
v	Crémant de Limoux Blanc de Blancs 'La Matte' Brut Nature - non dosé	J. LAURENS, LIMOUX	16,50
v	Blanquette de Limoux 'Le Moulin' Brut	J. LAURENS, LIMOUX	12,50
v	Crémant de Limoux Brut 'Les Graiménous' 2015	J. LAURENS, LIMOUX	12,95
v	Crémant de Limoux Brut 'La Rose N° 7'	J. LAURENS, LIMOUX	14,00
v	DELAMOTTE Blanc de Blancs Brut	CHAMPAGNE DELAMOTTE	44,50
v	DELAMOTTE Brut	CHAMPAGNE DELAMOTTE	35,50
v	LAURENT-PERRIER Brut Millésimé 2007	CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER	59,50

**Wolfgang Kern**  
Weinhändler

# WEIN-KERN

Weinhandel



*Sie verkosten bei WEIN-KERN aus dem  
VINUM Glas Riesling Grand Cru.*

**Wolfgang Kern**  
Weinhändler

Walkmühlenstraße 16 : D - 52074 Aachen  
Telefon +49 (0)241 - 955 9110 : [wein@wein-kern.de](mailto:wein@wein-kern.de) : [www.wein-kern.de](http://www.wein-kern.de)