

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 - entsprechende **Seitenangaben** stehen blau markiert bei den jeweiligen Probenchemen.

Die TERMINE & bereits feststehenden THEMEN:

	2018
	<i>Bei den beliebten Vergleichsproben lassen sich gut die Unterschiede der Herkünfte, die Terroirs, und die Handschriften der unterschiedlichen Winzer erschmecken.</i>
27. - 29. September	<p>TOTAL NEU bei WEIN-KERN: ab Mittwoch gibt es FEDERWEISSEN vom Weingut GABELMANN, natürlich von Hand gelesen und spontan angegoren ! Herrlich saftig, fruchtig, bizzelnd und total lecker ! (Solange der Vorrat reicht.)</p> <p><u>Neue Weine :</u> Staffelter Hof, Franzen, Graf von Kanitz, Lisa Bunn, Gabelmann, Kalkbödele, Schlossgut Ebringen, Bürgerspital Von einem Dutzend Weinen sind in der letzten Zeit neue Jahrgänge eingetroffen, die wir Ihnen gerne vorstellen möchten. Deshalb stellen wir sie in dieser Woche in die Weinprobe. Geändert haben sich die Jahrgänge bei zwei knackigen Rieslingen und dem saftigen Blanc de Noirs von Graf von Kanitz / Rheingau, beim eleganten Stein-Riesling vom Bürgerspital / Franken, dem feinherben, fruchtbetonten Paradies-Riesling vom Staffelter Hof / Mittelmosel. Von Franzen / Terrassenmosel ist der neue Elbling da, eine Rebsorte, die schon die Römer kultivierten; von Lisa Bunn / Rheinhessen der elegant-verspielte Weißburgunder vom Löß, von Gabelmann / Nahe der saftig-schlanke Waldböckelheimer Grauburgunder und vom Kalkbödele / Baden-Tuniberg die mineralisch-frischen Weiß- und Grauburgunder Kabinette. Vom Schlossgut Ebringen / Baden-Markgräflerland schließlich sind die neuen Jahrgänge vom Chasselas "S" in schweizer Stilistik und dem komplexen, dichten Lagen-Chardonnay Schädler eingetroffen.</p> <p>Es sind also wieder wunderbare Weine, und es gibt einen illustren Mix zu verkosten, lauter schöne und gute Weine, die Spaß machen und so unterschiedlich sind ! Es gibt viel zu erschmecken und zu entdecken !</p> <p>Die Infos über die Weingüter lesen Sie wie immer in meiner Online-Weinliste, und die Aufstellung der zu verkostenden Weine stehen wieder unten auf der letzten Seite.</p> <p>.....: KAUF-TIP:</p> <p>Von La Compagnie Bretonne du Poisson sind nach der 2018er Kampagne neue Produkte eingetroffen, hervorragende, handwerklich verarbeitete Fische in Dosen !</p> <p>Einige Zeit mußten wir ohne die Sardinen in Bio-Olivenöl mit Bio-Zitrone auskommen, weil die "Ernte" im letzten Jahr zu klein war. Die Compagnie kauft eben nicht Fische von irgendwo zu, sondern verarbeitet nur den Fang, den das Meer zwischen der bretonischen und irischen See hergibt. Jetzt sind die Öl-Zitronen-Sardinen aus frischem Fang wieder verfügbar. Außerdem gibt es die 2018er Jahrgangs-Sardinen in Bio-Olivenöl. Für die Jahrgangssardinen werden die feinsten Fische der jeweiligen Kampagne ausgewählt und - wie allerdings alle anderen auch ! - von Hand verarbeitet, versäubert und eingedost. Sammler schwören auf viele Jahre gereifte Jahrgangssardinen. Sie wenden die Dosen regelmäßig für eine perfekte Reife.</p> <p style="text-align: right;"><i>Fortsetzung ⇨</i></p>

Wolfgang Kern
Weinhändler

WEIN-KERN

Weinhandel



Sardinen Bio-Olivenöl + Bio-Zitrone 115 g-Dose 4,95 Euro
 Jahrgangs-Sardinen 2018 in Bio-Olivenöl 115 g-Dose 5,80 Euro.

Lesen Sie alles über die Compagnie Bretonne du Poisson in meiner [Online-Weinliste](#) auf Seite 74, da finden Sie auch all' die leckeren Produkte bis hin zu den Fischsuppen.

04. - 06. Oktober	Es gibt FEDERWEISSEN von GABELMANN ! (Solange der Vorrat reicht.) Italienische Weine aus Sizilien/Salinas, Apulien und der Toscana
11. - 13. Oktober	shelter winery Breisgau / Baden + J. J. Adeneuer Ahr
18. - 20. Oktober	Vergleichsprobe Spätburgunder/Pinot Noir - die Spitzenweine : aus vielen deutschen Anbaugebieten, der Steiermark und Burgund
25. - 27. Oktober	Vergleichsprobe Riesling II - die guten und großen Lagenweine: viele deutsche + österreichische Güter + Elsass
02. + 03. November	(1. November ist Feiertag)
08. - 10. November	Mittnacht Frères Elsaß + Schloss Sommerhausen Franken
15. - 17. November	
22. - 24. November	
29. Nov. - 1. Dez.	
06. - 08. Dezember	Graf von Kanitz Rheingau
13. - 15. Dezember	
20. - 22. Dezember	
27. - 29. Dezember	
	2019
03. - 05. Januar	
10. - 12. Januar	
17. - 19. Januar	
24. - 26. Januar	
31. Jan. - 2. Febr.	
07. - 09. Februar	
14. - 16. Februar	Bürgerspital Franken + Kalkbödele Baden-Tuniberg
21. - 23. Februar	
28. Feb. - 9. März	(Karnevalszeit, keine Proben)
14. - 16. März	Château Vessière Costières de Nîmes
21. - 23. März	La Pinte Jura ??
28. - 30. März	
04. - 06. April	
11. - 13. April	Arndt Köbelin Baden-Kaiserstuhl + Jülg Südpfalz
18. + 20. April	(Karfreitag ist Feiertag)
25. - 27. April	

Wolfgang Kern
Weinhändler

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

WEIN-KERN

Weinhandel

02. - 04. Mai	
09. - 11. Mai	Staffelter Hof Mittelmosel
16. - 18. Mai	
23. - 25. Mai	
31. Mai + 1. Juni	<i>(Donnerstag ist Christi Himmelfahrt und geschlossen)</i>
06. - 08. Juni	Schloss Saarstein Saar + *Ivinyeta Katalonien
13. - 15. Juni	
21. + 22. Juni	<i>(Donnerstag ist Fronleichnam und geschlossen)</i>
27. -29. Juni	
04. - 06. Juli	Bischel Rheinhessen + Schlossgut Ebringen Südbaden-Markgräflerland
11. - 13. Juli	
18. - 20. Juli	
25. - 27. Juli	
01. - 03. August	Lisa Bunn Rheinhessen + Holger Dütsch Baden-Ortenau
08. - 10. August	
15. - 17. August	
22. - 24. August	
29. - 31. August	
05. - 07. September	
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 : www.wein-kern.de

WEINPROBE 27. - 29. SEPTEMBER 2018

<input type="checkbox"/>	2017 Graf von Kanitz Riesling trocken	1 Liter	8,40
<input type="checkbox"/>	2017 Lorcher Riesling trocken <i>Graf von Kanitz, Lorch / Rheingau</i>		8,20
<input type="checkbox"/>	2017 Würzburger Stein Riesling trocken VDP.ERSTE LAGE <i>Bürgerspital, Würzburg / Franken</i>		13,40
<input type="checkbox"/>	2017 'Paradies' Riesling feinherb <i>Staffelter Hof, Kröv / Mittelmosel</i>		7,90
<input type="checkbox"/>	2017 Elbling trocken <i>Franzen, Bremm / Terrassenmosel</i>		8,00
◇	2016 Spätburgunder Blanc de Noir trocken <i>Graf von Kanitz, Lorch / Rheingau</i>		8,10
<input type="checkbox"/>	2017 Weißburgunder vom Löss trocken <i>Lisa Bunn, Nierstein / Rheinhessen</i>		9,80
<input type="checkbox"/>	2017 Waldböckelheimer Grauburgunder trocken <i>Gabelmann, Niederhausen / Nahe</i>		8,20
<input type="checkbox"/>	2017 Weißburgunder Kabinett trocken		8,50
<input type="checkbox"/>	2017 Grauburgunder Kabinett trocken <i>Kalkbödele, Merdingen / Baden-Tuniberg</i>		8,50
<input type="checkbox"/>	2017 Chasselas »S« trocken		11,50
<input type="checkbox"/>	2016 Chardonnay 'Schädler' trocken <i>Schlossgut Ebringen, Ebringen / Südbaden-Markgräflerland</i>		16,50



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

Wolfgang Kern
Weinhändler