

## Trockene und halbtrockene Weißweine

	0,75L	€/Fl
1	2014er Riesling Kabinett trocken Lieserer Schloßberg A: 10,5%, Ws: 6,7g fruchtige Wein mit milder Säure	4,50 6,00/L
2	2018er Riesling Kabinett trocken Lieserer Rosenlay A: 12,0%, Ws: 7,1g erfrischender, gehaltvoller Riesling mit dezenter Säure	5,50 7,33/L
3	2017er Riesling Kabinett feinherb Lieserer Schloßberg A: 10,0%, Ws: 9,8g harmonischer Wein mit dezenter Fruchtsüße	5,50 7,33/L
4	2017er Spätb. Qualitätsw. feinherb Lieserer Schloßberg <b>Blanc de Noir</b> A: 12,0%, Ws: 8,7g frischer, fruchtiger Wein mit belebender Kohlensäure	6,00 8,00/L
5	2016er Grauburgunder Spätlese trocken Lieserer Niederberg-Helden A: 12,5%, Ws: 6,1g gehaltvoller, schwerer Wein mit milder Säure	6,50 8,67/L
6	2017er Riesling Spätlese trocken Lieserer Niederberg-Helden A: 12,0%, Ws: 9,8g fruchtiger, gehaltvoller Wein mit dezenter Säure	6,50 8,67/L
7	2018er Riesling Spätlese halbtrocken Lieserer Rosenlay A: 12,5%, Ws: 6,7g mineralischer Wein, feine Frucht, dezente Süße	6,70 8,93/L
8	2015er Riesling Auslese trocken Lieserer Niederberg-Helden A: 12,0%, Ws: 8,6g mineralischer, nachhaltiger Spitzenwein, sehr lagerfähig	8,50 11,33/L
9	2017er Riesling Auslese feinherb Lieserer Niederberg-Helden A: 10,5%, Ws: 8,7g eleganter Wein mit großer Frucht und dezenter Süße	9,50 12,67/L

Die europäische Union hat Wein in ihre Lebensmittelverordnung aufgenommen. Deshalb sind alle Qualitätsweine Deutsche Qualitätsweine Mosel, alle Prädikatsweine sind Deutsche Prädikatsweine Kabinett, ....Spätlese oder .... Auslese. Die Worte Qualitätswein, Kabinett, Spätlese und Auslese sind also Abkürzungen im Sinne dieser Verordnung.

## Liebliche und milde Weißweine

	0,75L	€/Fl
10	2014er Müller-Thurgau Qualitätswein Alkohol:10,5%, Weinsäure: 6,8 g leichter, fruchtiger Sommerwein mit dezenter Süße	4,50 6,00/L
11	2018er Grauburgunder Qualitäts. <b>sehr lieblich</b> Lieserer Niederberg-Helden A 9,5%, Weinsäure: 4,8g Wein mit extrem niedriger Säure und Kohlensäure	5,00 6,67/L
12	2017er Spätburgunder Qualitätswein Lieserer Schloßberg <b>Blanc de Noir</b> A: 10,5%, Ws: 7,6g aromatischer, voller Wein mit kräftigen Sortenaromen	5,50 7,33/L
13	2016er Riesling Kabinett Lieserer Schloßberg Alkohol: 9,0%, Weinsäure:8,6g leichter eleganter Wein für jeden Anlass	5,50 7,33/L
14	2016er Grauburgunder Spätlese Lieserer Niederberg-Helden A: 8,0%, Ws: 7,8g voller, bukettreicher Wein mit deutlicher Süße	6,50 8,67/L
15	2016er Riesling Spätlese Lieserer Niederberg-Helden A: 7,5%, Ws: 7,8g eleganter, feinfruchtiger Wein, sehr lagerfähig	6,50 8,67/L
16	2019 Riesling Spätlese Lieserer Niederberg-Helden A 7,0%, Weinsäure: 8,8g vollreifer, rassiger Wein mit betörender Fruchtsüße	9,00 12,00/L
17	2015er Riesling Auslese Lieserer Niederberg-Helden A: 8,0%, Weinsäure: 9,1g mineralischer gehaltvoller Wein, großes Gewächs	10,00 13,33/L



Bild: Kleiner Fuchs in neuer Weinbergsanlage

## Rose´ - und Rotweine

	0,75L	€/Fl
18	2015er Dornfelder Qualitätswein trocken Lieserer <b>Rotwein</b> Alkohol: 12,0%, Ws: 6,3g voller, dunkler Rotwein, weiche Tannine	4,80 6,40/L
19	2015er Dornfelder Qualitätswein halbtrocken Lieserer <b>Rose´</b> Alkohol:10,0%, Weinsäure: 5,0g fruchtiger, leichter Sommerwein	4,80 6,40/L
20	2018er Dornfelder Qualitätswein halbtrocken Lieserer <b>Rotwein</b> Alkohol: 11,5%, Weinsäure: 5,6g tiefdunkler, samtiger Wein	5,00 6,67/L
21	2016er Regent Qualitätswein feinherb Lieserer <b>Rotwein</b> A: 13,0%, Ws: 5,6g schwerer, gehaltvoller Wein, dezente Holzaromen	5,30 7,07/L
22	2015er Dornfelder Qualitätswein, lieblich Lieserer Schloßberg <b>Rose´</b> A: 9,5%, Ws: 5,2g heller, eleganter Sommerwein mit deutlicher Süße	5,00 6,67/L
23	2018er Dornfelder Qualitätswein, lieblich Bernkasteler Kurfürstlay <b>Rotwein</b> A:10,5%, Ws: 6,1g dunkler, vollmundiger Wein mit kräftiger Fruchtsüße	5,00 6,67/L
24	2019er Spätburgunder Qualitätsw. feinherb Lieserer Schloßberg <b>Rose´</b> Alkohol:11,5%, Ws:6,3g lachsroter, fruchtiger, verspielter Sommerwein	5,50 7,33/L
25	2014er Spätburgunder Qualitätswein trocken Lieserer Schloßberg <b>Rotwein</b> Alkohol:12,5%, Ws: 4,7g strahlend roter Wein, zarte Holznote, lagerfähig	5,50 7,33/L
26	2016er Spätburgunder Spätlese trocken Lieserer Schloßberg <b>Rotwein</b> Alkohol:12,0%, Ws: 5,1g dunkler, feuriger Wein mit weichen Tanninen	8,00 10,67/L

### Verwendete Abkürzungen und Allergene

- A – Alkohol in Volumenprozent
- Ws – Weinsäure in g/l
- Fl – Flasche (0,75 l, wenn nicht anders deklariert)
- L – Liter g – Gramm

Wie alle Weine enthalten auch unsere **Sulfite!**

## Restposten für den großen Durst

	1,0L	€/Fl
L1	2016er Riesling Qualitätswein trocken Lieserer Schloßberg Alkohol: 12,5%, Ws: 8,4g fruchtiger, gehaltvoller Wein	6,50
L2	2014er Grauburgunder Qualitätswein Alkohol:10,0%, Weinsäure: 7,4g spürbare Süße, zarte Holzaromen	5,00
L3	2016er Riesling Qualitätswein Lieserer Schloßberg A: 10,0%, Ws: 8,0g fruchtiger Wein, kräftige Süße, harmonische Fruchtsäure	6,50

## Sekte, Saft und Secco

	0,75L	€/Fl
S1	2017er Spätburgunder Qualitätssekt brut <b>Blanc de Noir</b> traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt	9,00 12,00/L
S2	2017er Spätburgunder Qualitätssekt demi-sec <b>Blanc de Noir</b> traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt	9,00 12,00/L
S3	2014er Riesling Secco feinherb Lieserer Schloßberg A: 9,5%, Ws: 7,0g fruchtig, leicht und erfrischend	6,00 8,00/L
S4	2015er Secco <b>Rose´</b> halbtrocken Lieserer Dornfelder A: 11,0%, Ws: 5,2g erfrischend, verspielt	6,00 8,00/L
S5	Lieserer Schloßberg Traubensaft <b>rot</b> alkoholfrei, ohne Zuckerzusatz, enthält Vitamin C	3,00 4,00/L
S6	Lieserer Schloßberg Traubensaft <b>weiß</b> alkoholfrei, ohne Zuckerzusatz, enthält Vitamin C	3,50 4,67/L
S7	naturtrüber Traubensaft <b>weiß</b> / Agrest alkoholfrei, fruchtiger SaftLieserer Schloßberg Riesling	4,50 6,00/L

Liebe Weinfreunde,

für die Winzer und Landwirte hat sich durch Corona nicht viel geändert. Die Pflanzen haben eigene Viren, die aber nicht auf Menschen übertragen werden können und umgekehrt. Die meiste Arbeit machen wir mit Familienmitgliedern, den Rest, wie in den Vorjahren, mit Hausfrauen und Rentnern aus der Umgebung, wir haben deshalb weder einen Mangel an Arbeit, noch an Arbeitskräften. Wie in den letzten Jahren ist die Natur für die Jahreszeit zu weit voraus, die Reben sind ausgetrieben und wir müssen noch bis Mitte Mai mit Nachfrösten rechnen.

Der Jahrgang 2019 ist abgefüllt, er brachte sehr gute, aber auch sehr wenig Wein (weniger als die Hälfte von 2018).

Da Wein zu den Lebensmitteln gehört, will ich (nach dem Frühbestellrabattermin) unseren Wein wie gewohnt ausfahren. An die genauen Modalitäten der zeitlichen und örtlichen Vorschriften, werde ich mich anpassen.

Schade ist nur, dass der persönliche Kontakt diesmal etwas eingeschränkter stattfinden muss.

Auch Selbstabholer sind bei uns, nach Absprache, weiterhin herzlich willkommen.

Richtige Weinproben können jedoch, trotz großzügiger räumlicher Verhältnisse, zurzeit nicht stattfinden.

Weiterhin viel Freude mit unserem Wein wünscht

*Familie Rudolf Kiesgen*

**Bitte beachten Sie die geänderten Lieferbedingungen!**

#### Wein und Sulfite

Unter den Inhaltsstoffen erfährt der Schwefel zurzeit wieder einmal viel Aufmerksamkeit (auch unsere Kunden fragen immer wieder danach), seit der Gesetzgeber vorschreibt, dass auf jeder Weinflasche stehen muss: „Enthält Sulfite“.

Wein, Bier, Saft und Obst enthält immer Schwefel, egal ob er zugesetzt wurde oder nicht.

Grund dafür sind die essentiellen (lebensnotwendigen) Aminosäuren Cystein und Methionin, die in allen Pflanzen und in Fleisch vorhanden sind. War früher zu viel Schwefel (in der Luft) als „Saurer Regen“ schädlich, ist er heute in fast jedem guten Pflanzendünger enthalten.

Obstbäume und Weinreben werden in der Regel mit Schwefel gespritzt, damit sie nicht schimmeln. Wein benötigt Schwefel als Oxidationsschutz.

Im Wein liegt der Schwefel als **Sulfit**, teilweise auch als **Sulfat** in Mengen (gesetzlich festgelegt!) zwischen 30 mg/l und 300 mg/l (in Ausnahmen 400 mg/l: beim Eiswein und bei der Trockenbeereauslese) vor.

Die empfohlene Schwefelzufuhr durch Ernährung liegt bei Erwachsenen bei 50 mg/Tag (Quelle: <https://de.wikipedia.org/wiki/Mineralstoff>), größere Mengen werden in der Regel ohne negative Folgen ausgeschieden.

Da der Schwefelgehalt in der Luft (u.a. durch Luftfilter in der Industrie) abnimmt, wird eine externe Zufuhr immer notwendiger. Natürlich gibt es viele weitere Lebensmittel, die Schwefel enthalten, manche in Mengen von mehr als 1000 mg/kg.

Auch hier gilt, wie überall die Dosis macht das Gift.

**Zusätzliche Informationen entnehmen Sie unserer Homepage**

## Wirsing mit Kurkumasauce

#### Zutaten:

1 Wirsing  
3 EL Butter oder Butterschmalz  
einige frische Salbeiblätter  
1 -2 TL Kurkuma – ersatzweise Curry  
2 EL Reismehl oder anderes Mehl  
100 ml Gemüsebrühe  
150 ml Weißwein  
150 ml Sahne  
eventuell 1 feingehackte Zwiebel  
Salz und Pfeffer



#### Zubereitung:

Die äußeren Blätter vom Wirsing entfernen und den Wirsing vierteln. Den Strunk vorsichtig wegschneiden, so dass die Blätter der Viertel zusammenbleiben und die Stücke mit fließendem Wasser abspülen.

2 EL Butter/Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen, Salbei und eventuell Zwiebel anbraten, den Wirsing zugeben und andünsten. Mit Wein und Gemüsebrühe aufgießen und ca. 15 Minuten bei geschlossenem Deckel gardünsten.

1 EL Butter mit Kurkuma und Reismehl in einem kleinen Topf unter rühren anrösten und wegstellen bis der Wirsing gegart ist.

Wirsing aus dem großen Topf entnehmen, die Salbeiblätter aus der Brühe entfernen und die Kurkuma – Mehlmischung mit der Brühe aufgießen, kurz aufkochen von der Platte nehmen und dann die Sahne unterrühren. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Wirsing auf Teller anrichten und mit der Kurkumasoße übergießen. Dazu passt Reis oder Hirse, aber auch Kartoffeln. Anstelle von Salbei kann man über den fertigen Kohl auch frische oder TK-Kräuter streuen.

#### Inhaltsstoffe im Wein

Wein ist ein Naturprodukt, deshalb hat Wein viele Inhaltsstoffe in unterschiedlicher Menge. In der Regel sind diese Inhaltsstoffe aus der Traube oder während der Gärung entstanden. Die wenigsten werden zugesetzt. Die Mengenangaben/Liter können deshalb nur ungefähr sein. Die wichtigsten sind:

Wasser aus den Trauben ca. 900g (Zusatz von Wasser ist in Deutschland verboten)

Alkohol 60-120 g (Entsteht durch Gärung aus Zucker)

Zucker aus der Traube, in Tafel-, Land- und Qualitätswein teilweise zugesetzt

Weinsäure und Apfelsäure aus der Traube 4-12 g

Milchsäure 0-5g aus der Gärung

Mineralstoffe aus der Traube ca. 1-2 g

Phenole ca. 1g (bei Rotwein)

**Frühbestellrabatt bis**

**25. Mai 2020**

## Lieferbedingungen (Stand Frühjahr 2020)

#### Transport innerhalb Deutschlands:

Unsere Preise sind ab 54 Fl. frei Haus. Bei Sendungen unter 36 Flaschen berechnen wir 15,- € Transportkosten. Bei Sendungen zwischen 36 und 54 Fl. berechnen wir 6,- €.

Bei **Postversand** müssen die Bestellungen den Kartongrößen (1, 2, 3, 6, 12, 18 Fl.) angepasst werden. Für andere Kartongrößen, als die günstigsten fallen, je zusätzlichen Karton unabhängig von der Größe, 10,- € Frachtkosten an.

Bei rechtzeitiger Bestellung (bis zum Frühbestellrabattermin) wird der Wein nach Möglichkeit mit eigenem Wagen geliefert. Da alle Sendungen versichert sind, bitten wir etwaige Schäden bei der Auslieferung, durch den ausliefernden Spediteur bescheinigen zu lassen, damit wir Regressansprüche geltend machen können.

**Für Bestellungen außerhalb Deutschlands erfragen Sie bitte die Bedingungen.**

#### Rabatte:

**Mengenrabatte** je Auslieferung/Abholung: ab

120 Flaschen -> 5 %; 240 Flasche -> 10 %;

360 Flaschen -> 15 %, 480 Flaschen -> 20 %

**Selbstabholerabatt** ab 36 Fl. € 0,15 bzw. ab 54 Fl. € 0,25 je Flasche. **Frühbestellrabatt** bei rechtzeitiger Bestellung (siehe Termin, gilt nicht bei Terminlieferung oder Selbstabholung) ab 36 Fl. € 0,10/Flasche, ab 54 Fl. € 0,15.

#### Zahlungsbedingungen:

Alle Preise enthalten zurzeit 19 % **MwSt** (BRD) und passen sich (z.B. im Ausland) den aktuellen Steuersätzen an.

**Zahlungsziel** ab 150,- € 28 Tage

**Skonto:** Ab 150,- € Rechnungsbetrag geben wir, bei Zahlung innerhalb von 8 Tagen 2 % .

**Schecks** aus dem Ausland werden nur im Ausnahmefall und nur mit Zusatzgebühr akzeptiert.

#### Allgemeine Bedingungen:

**Rechnungswährung** in unserem Weingut ist Euro.

#### Leergut:

Eigene Weinflaschen werden zurückgenommen aber nicht vergütet.

**Weinproben** werden zum Selbstkostenpreis berechnet.

**Weinstein** ist eine kristalline Ausscheidung, die mit zunehmender Flaschenreife auftreten kann. Sie beeinflussen die Weinqualität in keiner Weise negative und ist kein Grund zur Beanstandung.

**Korkgeschmack** tritt gelegentlich bei Naturkorkverschlüssen auf, er verstärkt sich im Laufe der Zeit. Betroffen sind jeweils nur einzelne Flaschen. Flaschen mit Korkgeschmack werden ersetzt.

**Kein Verkauf** von alkoholischen Getränken an Jugendliche.

Mit diesem Angebot sind alle vorherigen Listen ungültig.

Mit diesem Angebot sind alle vorherigen Listen ungültig.

IBAN: DE 02 5875 1230 0000 0491 71

bei der Sparkasse Mittelmosel BIC:

MALADE51BKS

Homepage: [www.WeingutKiesgen.de](http://www.WeingutKiesgen.de)



# Weingut

# Kiesgen

Weinbau seit 1650

Weingut R. Kiesgen & Sohn  
Zum Niederberg 38  
54470 Lieser/Mosel

E-Mail: [info@WeingutKiesgen.de](mailto:info@WeingutKiesgen.de)  
Telefon: 06531- 2545  
Fax: 06531- 1545  
Mobiltelefon: 0175-5213091

**Weinangebot Frühjahr/Sommer 2020**