

Liebe Weinfreunde,

ab diesem Jahr schicken wir Ihnen, wie angekündigt, nur noch einmal im Jahr ein neues Weinangebot. Wir werden auch nur noch nach der Ernte im November/Dezember Wein mit eigenem Fahrzeug ausliefern. Selbstverständlich können Sie nach wie vor auch zu anderen Zeiten Wein geschickt bekommen oder im Weingut selbst abholen. Der Selbstabholrabatt bleibt wie gewohnt bestehen, Frühbestellrabatt gibt es aber nur noch für Bestellungen, die ich im Herbst ausliefern kann. Anders als im Norden und Osten Deutschlands gab es in diesem, bei uns milden, Winter, keinen Schnee. So fand der Austrieb wieder sehr früh statt. Die lange Trockenphase im Juni und Juli macht den jungen Reben das Leben schwer, die älteren Pflanzen haben damit noch keine Probleme. Wir erwarten somit wieder einen frühen Herbst. Viel Freude mit unseren Weinen wünscht

Familie Rudolf Kiesgen



"Forelle Blau" im Bratschlauch

Unsere Rezeptempfehlung bezieht sich dieses Mal auf das Garen im Bratschlauch. Bei Fisch verwenden wir den Bratschlauch sehr gerne, weil er keine Rückstände (Geruch oder Geschmack) im Ofen hinterlässt und der Fisch nicht austrocknet.

Auf der Verpackung des Bratschlauchs steht die genaue Gebrauchsanweisung (Garzeit, Temperatur, Heizart) in Abhängigkeit von der Fischgröße.

- Zutaten:**
- **Küchenfertige Forelle**
[gesäubert, gesäuert
(mit Essig oder Agrest),
leicht gesalzen]
- **Butter, Petersilie, Pfeffer**
- **50-100 ml Weißwein**
(nach Größe des Fisches)



Zubereitung:

Der Fisch wird mit Butter und Petersilie gefüllt, und gepfeffert und in den einseitig verschlossenen Bratschlauch gegeben. Danach den Wein in den Bratschlauch gießen und mit dem Clip verschließen. Den Fisch im Schlauch in den kalten Ofen legen. Wichtig ist danach den Schlauch an der Oberseite anzustechen oder schneiden, damit Dampf austreten kann. Als Beilage passen Petersilienkartoffeln, und ein Grüner Salat oder Möhrengemüse. Rezept eignet sich auch zum Dämpfen für andere Fischarten (Lachs, Lachsforelle, Fischfilet etc.)

Entalkoholisiert – und was vom Wein übrig bleibt!

Wein war früher im Weingesetz definiert als ein Getränk aus vergorenem Traubensaft mit einem Alkoholgehalt von mindestens 8%, in Ausnahmefällen (Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein) von 7%. Alkohol selbst ist Geschmacksträger, er macht einen Wein schwerer, vollmundiger und puffert die Säure im Wein ab. Entalkoholisierter oder teilweise entalkoholisierter Wein wird durch Destillation oder Umkehrosmose aus normalem Wein hergestellt. Beide Verfahren sind kostenintensiv und verändern den Wein stark. Teilweise werden nach der Alkoholreduzierung, Teile der Aromen wieder zurückgewonnen und dem Wein wieder zugesetzt. Das Verfahren nennt sich Säulendestillation (spinning cone column distillation), ein Verfahren das wir früher sehr abfällig als typisch amerikanisch bezeichnet hatten. Bei diesem Verfahren wird der „Grundwein“ in seine einzelnen Bestandteile zerlegt und entsprechend den Verbraucherpräferenzen zu einem neuen Wein komponiert, der mit dem Ausgangswein kaum noch Ähnlichkeiten aufweist. Dies widerspricht unserem Verständnis von Wein als einem Naturprodukt. Bisher haben wir schon etliche dieser Weine probiert, aber noch keinen gefunden, der normalem Wein gleichkommt. Da die ausgleichende Wirkung von Alkohol fehlt, wirkt das Verhältnis von Säure und Süße meist unausgewogen. Aus diesem Grund konnten wir uns noch nicht dazu durchringen, selbst einen alkoholfreien Wein ins Sortiment zu nehmen.

Die Gründe dafür sind folgende:

1. Aromen im Wein sind überwiegend Ester, diese bestehen aus einer Säure und einem Alkohol. Da der Alkohol entfernt wurde, fehlen auch diese Aromastoffe.
2. Die Herstellungsverfahren sind teuer (ca. 2,- €/Fl.) und machen das Endprodukt schlechter.
3. Es gibt andere und bessere Möglichkeiten aus Traubensaft alkoholfreie oder alkoholarme Getränke herzustellen (Traubensaft, Traubensecco, leichte Kabinettweine).
4. Entalkoholisierter Wein mit Aromarückgewinnung ist ein hochverarbeitetes Lebensmittel und kein Naturprodukt.

Da der Charakter von alkoholreduzierten Weinen und Sekten verändert ist, darf auf solchen Produkten das Weinbaugebiet oder die Tafelweinregion nicht auf dem Etikett stehen. Die Entalkoholisierung findet in einem darauf spezialisierten Lohnunternehmer statt und die relativ hohen Mindestmengen verlangen, dass so ein Wein meist als Gemeinschaftsprojekt entsteht, bei dem die Weingüter dann die jeweilige Teilmenge aus dem Projekt bekommen.

Inhaltsstoffe im Wein pro Liter

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)
20-150 mg Schwefel als SO2

Zusätzliche Informationen entnehmen Sie unserer Homepage

Lieferbedingungen (Stand 2026)

Transport innerhalb Deutschlands:

Unsere Preise sind ab 60 Fl. frei Haus. Bei Sendungen unter 30 Flaschen berechnen wir 15,- € Transportkosten. Bei Sendungen zwischen 30 und 60 Fl. berechnen wir 6,- €.

Bei **Postversand** passen wir die Bestellungen den Kartongrößen (1, 2, 3, 6, 12, 14 Fl.) an. 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 Flaschen -> 10 %
360 Flaschen -> 15 %, 480 Flaschen -> 20 %

Selbstabholrabatt ab 30 Fl. € 0,15 bzw. ab 60 Fl. € 0,30 je Flasche.
Frühbestellrabatt bei rechtzeitiger Bestellung (siehe Termin, gilt nicht bei Terminlieferung oder Selbstabholung) und Lieferung nach der Ernte ab 36 Fl. € 0,10/Flasche, ab 60 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. Er beeinflusst die Weinqualität in keiner Weise negativ 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.

IBAN: DE 02 5875 1230 0000 0491 71
bei der Sparkasse Mittelmosel BIC: MALADE51BKS

Homepage: www.WeingutKiesgen.de



Weingut

Kiesgen

Weinbau seit 1650

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

E-Mail: info@WeingutKiesgen.de
Telefon: 06531- 2545
Fax: 06531- 1545
Mobiltelefon: 0175-5213091

Weinangebot

2026

Trockene und halbtrockene Weißweine

	0,75L	€/Fl
1	2022er Roter Riesling Kabinett trocken Lieserer Schloßberg A: 10,5% Ws: 6,1g feinfruchtiger Weisswein aus Junganlagen	6,80 9,07/L
2	2023er Grauburg. Qualitätswein feinherb Lieserer Wein A: 11,5%. Ws: 6,0g sehr aromatischer Wein mit milder Säure	5,80 7,73/L
3	2023er „Rot-Weiss“ Kabinett halbtrocken A: 11,0% Ws: 7,7g leichter, fruchtiger Wein, idealer Essensbegleiter	6,80 9,07/L
4	2021er Spätburg. Qualitätswein feinherb Lieserer Schloßberg Blanc de Noir A: 12,5%, Ws: 5,3g aromatischer, voller Wein mit kräftigen Sortenaromen	6,80 9,07/L
5	2017er Riesling Spätlese trocken Lieserer Niederberg-Helden A: 12,0%, Ws: 9,8g fruchtiger, gehaltvoller Wein mit dezenter Säure	6,80 9,07/L
6	2021er „Rot-Weiss“ Spätlese halbtrocken Lieserer Weißer und Roter Riesling A: 11,0%, Ws: 8,5g verspielter Wein mit fruchtiger Säure und dezente Süße	7,20 9,60/L
7	2015er Riesling Auslese trocken Lieserer Niederberg-Helden A: 12,0%, Ws: 8,6g mineralischer, nachhaltiger Spitzenwein, sehr lagerfähig	8,80 11,73/L
8	2020er Grauburgunder Auslese trocken Lieserer Niederberg-Helden A: 13,5%. Ws: 5,5g vollmundiger, schwerer Wein für besondere Anlässe	10,00 13,33/L
9	2020er Spätburg. Auslese feinherb Lieserer Schloßberg Blanc de Noir A: 13,5%, Ws: 4,1g voller, aromatischer, weicher Wein mit harmonischer Süße	10,00 13,33/L
10	2017er Riesling Auslese feinherb Lieserer Niederberg-Helden A: 10,5%, Ws: 8,7g eleganter Wein mit großer Frucht und dezenter Süße	10,00 13,33/L

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

Liebliche und milde Weißweine

	0,75L	€/Fl
11	2018er Grauburgunder Qualitätsw., sehr lieblich Lieserer Niederberg-Helden A 10,5%, Ws: 4,7g Wein mit extrem weicher Säure und Kohlensäure	5,30 7,07/L
12	2017er Grauburgunder Qualitätswein Lieserer Niederberg-Helden A 11,0%, Ws: 7,7g aromatischer Wein mit verhaltener Süße	5,80 7,73/L
13	2018er Riesling Qualitätswein Lieserer Schloßberg A 9,5%, Ws: 6,9g fruchtiger, leichter Wein zum Zechen	5,80 7,73/L
14	2022er Spätburg. Qualitätswein Lieserer Schloßberg Blanc de Noir A: 10,0%, Ws: 4,6g aromatischer, voller Wein mit kräftigen Sortenaromen	6,50 8,67/L
15	2022er Riesling Kabinett Lieserer Rosenlay A: 8,5%. Ws: 7,4g eleganter, feinfruchtiger Wein, dezente Süße	6,50 8,67/L
16	2021er Riesling Spätlese Lieserer Rosenlay A: 8,0%. Ws: 8,2g vollreifer, rassiger Wein mit betörender Fruchtsüße	9,30 12,40/L
17	2009er Riesling Auslese Lieserer Niederberg-Helden A: 9,5%, Ws: 8,3g vollreifer Wein mit kräftigem Aroma und weicher Säure	9,30 12,40/L
18	2015er Riesling Auslese Lieserer Niederberg-Helden A: 8,0%, Ws: 9,1g mineralischer, gehaltvoller Wein, großes Gewächs	10,50 14,00/L

**Frühbestellrabatt bis
30. September 2026**

Verwendete Abkürzungen

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

Rose - und Rotweine

	0,75L	€/Fl
19	2020er Dornfelder Qualitätswein trocken Lieserer Rotwein A: 12,5%, Ws: 6,6g rotviolett, fruchtig, vollmundig	5,00 6,67/L
20	2018er Dornfelder Qualitätswein feinherb Lieserer Rose Alkohol: 11,0%, Ws: 5,5g fruchtiger, leichter Wein für sonnige Tage	5,00 6,67/L
21	2021er Dornfelder Qualitätswein feinherb Lieserer Rotwein A: 10,5%, Ws: 5,0g tiefdunkler, samtiger Rotwein	5,30 7,07/L
22	2022er Regent Qualitätswein halbtrocken Lieserer Rotwein A: 11,5%, Ws: 4,6g schwerer, gehaltvoller Rotwein, dezente Holzaromen	5,50 7,33/L
23	2023er Dornfelder Qualitätswein, lieblich Lieserer Rotwein A: 10,0%, Ws: 6,6g dunkler, vollmundiger Rotwein mit kräftiger Fruchtsüße	5,50 7,33/L
24	2024er Spätburgunder Qualitätswein lieblich Lieserer Rose A: 10,0%. Ws: 7,3g erfrischender Sommerwein mit schöner Fruchtsüße	6,00 8,00/L
25	2021er Spätburgunder Qualitätswein trocken Lieserer Schloßberg Rotwein A: 12,0%, Ws: 4,5g strahlend roter Wein, lagerfähig, feine Tannine	6,00 8,00/L
26	2018er Spätburgunder Spätlese trocken Lieserer Schloßberg Rotwein A: 13,5%, Ws: 5,3g dunkler, feuriger Rotwein mit weichen Tanninen	8,50 11,33/L



Restposten

	0,75L	€/Fl
R1	2016er Riesling Spätlese halbtrocken Lieserer Niederberg-Helden A: 7,5% Weinsäure 7,8 g eleganter, feinfruchtiger Wein mit milder Säure	6,00 8,00/L

Sekte, Säfte, Secco und Literwein

	0,75L außer L1	€/Fl
S1	Lieserer Roter Riesling Secco, Perlwein feinherb Weisser Perlwein mit zuges. Kohlensäure feine Frucht, prickelnder Genuß	7,00 9,33/L
S2	Spätburgunder Qualitätssekt demi-sec Blanc de Noir Alkohol: 12,0%, Weinsäure: 6,8g traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt	9,50 12,67/L
S3	Lieserer Riesling Cremant Qualitätssekt brut handgerüttelt Alkohol: 12,0%, Weinsäure: 6,0g traditionelle Flaschengärung 3 Jahre feinperlig elegant	11,00 14,67/L
S4	Lieserer Riesling Qualitätssekt demi-sec handgerüttelt Alkohol: 12,0%, Weinsäure: 6,1g traditionelle Flaschengärung 3 Jahre feinperlig elegant	11,00 14,67/L
S5	Apfelsaft aus heimischen Streuobstwiesen klar, erfrischend, alkoholfrei A: 0% Ws: 6,0 g	3,00 4,00/L
S6	Riesling-Traubensaft weiß fruchtig mit verhaltener Süße, alkoholfrei A: 0%, Ws: 8,0g	4,00 5,33/L
S7	Roter Riesling Traubensecco alkoholfrei weißer Traubensaft mit Kohlensäure A: 0%, Ws: 10,5g	6,00 8,00/L
L1	2019er Riesling Kabinett trocken Lieserer Schloßberg A: 11,0 Ws: 7,8 g fruchtiger Wein zum Zechen, vollmundig	6,50

Die Worte Qualitätswein, Kabinett, Spätlese und Auslese sind Abkürzungen im Sinne der EU-Verordnung für Deutsche Qualitätsweine Mosel bzw. Deutsche Prädikatsweine.