

Trockene und halbtrockene Weißweine

	0,75L	€/Fl
1	2020er "Rot-Weiß" Lieserer Kabinett trocken Schloßberg Weißer und Roter Riesling A: 11,5% Ws: 6,8g feinfuchtiger Wein aus Junganlagen	6,80 9,07/L
2	2018er Riesling Kabinett halbtrocken Lieserer Schloßberg A: 10,5, Ws: 6,8g leichter Wein, idealer Essensbegleiter	5,80 7,73/L
3	2021er Grauburgunder Qualitätswein trocken Lieserer Niederberg-Helden A: 13,0%, Ws: 5,1g schwerer, aromatischer Wein mit milder Säure	6,00 8,00/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

Liebliche und milde Weißweine

	0,75L	€/Fl
11	2018er Grauburgunder Qualitäts., sehr lieblich Lieserer Niederberg-Helden A 9,5%, Ws: 4,8g 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	2018er Riesling Spätlese Lieserer Niederberg-Helden A: 9,5%, Ws: 6,4g eleganter, feinfuchtiger Wein, dezente Fruchtsäure	7,80 10,40/L
15	2021er Riesling Spätlese Lieserer Rosenlay A: 8,0%, Ws: 8,2g vollreifer, rassiger Wein mit betörender Fruchtsüße	9,30 12,40/L
16	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
17	2015er Riesling Auslese Lieserer Niederberg-Helden A: 8,0%, Ws: 9,1g mineralischer, gehaltvoller Wein, großes Gewächs	10,50 14,00/L

**Frühbestellrabatt bis
05. Juni 2023**

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

Rose´- und Rotweine

	0,75L	€/Fl
18	2018er Dornfelder Qualitätswein trocken Lieserer Rotwein A: 12,5%, Ws: 5,5g tiefdunkler Rotwein, weiche Tannine, vollmundig	5,30 7,07/L
19	2018er Dornfelder Qualitätswein feinherb Lieserer Rose´ Alkohol: 11,0%, Ws: 5,5g fruchtiger, leichter Wein für sonnige Tage	5,00 6,67/L
20	2018er Dornfelder Qualitätswein halbtrocken Lieserer Rotwein A: 11,5%, Ws: 5,6g tiefdunkler, samtiger Rotwein	5,30 7,07/L
21	2020er Dornfelder Qualitätswein, lieblich Lieserer Rotwein Alkohol: 10,0%, Ws: 6,6g dunkler, vollmundiger Rotwein mit kräftiger Fruchtsüße	5,30 7,07/L
22	2021er Spätburgunder Qualitätswein feinherb Lieserer Schloßberg Rose´ Alkohol: 11,5%, Ws: 4,6g hellroter, fruchtiger Wein mit feiner Süße	5,80 7,73/L
23	2019er Spätburgunder Qualitätswein lieblich Lieserer Schloßberg Rose´ Alkohol: 10,0%, Ws: 7,1g hellroter, fruchtiger Wein mit feiner Süße	5,80 7,73/L
24	2015er Spätburgunder Qualitätswein trocken Lieserer Schloßberg Rotwein Alkohol: 12,0%, Ws: 4,1g strahlend roter Wein, feine Tannine, lagerfähig	5,80 7,73/L
25	2018er Spätburgunder Spätlese trocken Lieserer Schloßberg Rotwein Alkohol: 13,5%, Ws: 5,3g dunkler, feuriger Rotwein mit weichen Tanninen	8,50 11,33/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.

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



Bild: Der blau blühende Nattenskopf kommt sehr häufig in den Weinbergen vor und ist sehr beliebt bei einer Vielzahl von Wildbienenarten.

Sekte, Secco, Agrest und Literwein

	0,75L außer L1	€/Fl
S1	2017er Spätburgunder Qualitätssekt brut Blanc de Noir Alkohol: 12,5%, Weinsäure: 6,9g traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt	9,50 12,67/L
S2	2017er Spätburgunder Qualitätssekt demi-sec Blanc de Noir Alkohol: 12,0%, Weinsäure: 6,8g traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt	9,50 12,67/L
S3	Lieserer Riesling Cremannt 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	naturtrüber Traubensaft weiß / Agrest alkoholfrei, fruchtiger Saft Lieserer Schloßberg Riesling	4,50 6,00/L
S6	Apfelsaft aus heimischen Streuobstwiesen klar, erfrischend, alkoholfrei	3,00 4,00/L
L1	2019er Riesling Kabinett trocken Lieserer Schloßberg A: 11,0 Ws: 7,8 g fruchtiger Wein zum Zechen, vollmundig	6,50

Liebe Weinfreunde,

im letzten November ist mein Vater, Rudolf Kiesgen Senior, der mit seiner Frau Maria den Flaschenweinverkauf in unserem Weingut begründet hat, im Alter von 91 Jahren verstorben. Er ist, ohne an einer speziellen Krankheit zu leiden, im Kreise seiner Familie friedlich eingeschlafen. Ihm haben wir, seine Familie und die Gemeinde Lieser, deren Bürgermeister er 20 Jahre war, viel zu verdanken.

Corona ist vorbei, der Krieg in der Ukraine ist geblieben. Der Klimawandel bietet uns beständig Superlative. Nach dem Sommer ohne Regen hatten wir einen Herbst ohne Sonne und, zumindest bei uns, einen Winter ohne Schnee. Anderswo war es vielleicht ganz anders.

Die Weinrebe scheint, ab einem gewissen Alter, mit all diesen Extremen gut zurecht zu kommen und sorgt damit dafür, dass der Wein und auch unsere Arbeit in jedem Jahr anders wird. Selten konnten wir mit so wenig Pflanzenschutz so gesunde Trauben ernten (alle Pflanzenkrankheiten brauchen außer einer angenehmen Temperatur auch Feuchtigkeit und die fehlte im Extremsommer 2022). Da wir viele Junganlagen (unter 5 Jahren) haben fiel unsere Erntemenge klein aus. Die jungen Pflanzen haben noch kein tiefes Wurzelwerk und litten besonders unter dem Wassermangel.

Weiterhin viel Freude mit unserem Wein wünscht

Familie Rudolf Kiesgen



Pflichtangaben Bezeichnungsrecht

Inhaltsstoffe/Zutatenverzeichnis/Herkunftsangabe

Ab diesem Jahr ist bereits für Saft, demnächst auch für Wein ein Verzeichnis der Zutaten Pflicht. Der Zusatz von Zucker (bei Tafel-, Land- und Qualitätsweinen), von organischen Säuren (in manchen Jahren) und von Sulfiten ist in Wein erlaubt. Unsere Weißweine enthalten nur selten zugesetzten Zucker und fast nie zugesetzte Säuren.

Alle unsere Weine enthalten geringe Mengen an Sulfiten, weil Wein sonst nicht haltbar ist. Es gibt Bestrebungen demnächst auch für Wein den Brennwert, den Gehalt an Kohlenhydraten und den Zuckergehalt zur Pflichtangabe zu machen. Nahrungsmittel über 1,2 g Alkohol/Liter haben keinen Nutri Score. Die Europäische Union hatte eigentlich geplant die Herkunftsangabe für Wein gleich denen für andere Lebensmittel zu regeln. So reicht es für einen „Schwarzwälder Schinken“ dass ein wesentlicher Herstellungsschritt dort stattgefunden hat. Dies könnte z.B. das Verpacken sein. Dies konnte bei Wein verhindert werden.

Zusätzliche Informationen entnehmen Sie unserer Homepage

Frühlingsrisotto mit Perlgraupen und Bärlauch

für ca. 4 Personen

Als **Perlgraupen** bezeichnet man geschälte Gerstenkörner, die wie Reis verwendet werden können.

Zutaten:

2 Schalotten oder kleine Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
3 EL Butter und 3 EL Öl
150ml Weißwein
500-700ml Gemüsebrühe
200 g Bärlauch (gehackt)
oder andere Wildkräuter
100 g Sahne oder Schmand
Salz und Pfeffer nach Geschmack



Bild: Gerste

Zubereitung:

Butter und Öl zusammen in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch glasig dünsten. Die Graupen hinzufügen, anbraten und mit dem Wein ablöschen, aufkochen lassen, die Temperatur zurückstellen und dann die Gemüsebrühe nach und nach zugeben, gelegentlich umrühren. Die Perlgraupen nun bei kleiner Flamme ausquellen lassen (Dauert ca. 30 Minuten, Packungsangabe beachten).

Die Graupen sollten noch leichten „Biss“ haben. Nun die Sahne und die gehackten Kräuter unterheben und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Passt gut zu gedünstetem Fisch (z.B. Saibling). Dieses Risotto kann je nach Jahreszeit und Gusto natürlich auch mit anderen Zutaten abgewandelt werden wie z.B. Basilikum, Spinat, Pilzen oder Reibekäse.

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)
20-150 mg Schwefel als SO₂

Lieferbedingungen (Stand Frühjahr 2023)

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** müssen die Bestellungen den Kartongrößen (1, 2, 3, 6, 12, 15 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 Frühbestellrattermin) 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 %

Selbstabholrabatt ab 36 Fl. € 0,15 bzw. ab 60 Fl. € 0,30 je Flasche.
Frühbestellrabatt bei rechtzeitiger Bestellung (siehe Termin, gilt nicht bei Terminlieferung oder Selbstabholung) ab 30 Fl. € 0,10/Flasche, ab 60 Fl. € 0,20.

Zahlungsbedingungen:

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

Zahlungsziel

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 Frühjahr/Sommer 2023