

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	2016er Riesling Spätlese halbtrocken Lieserer Niederberg-Helden A: 7,5%, Ws: 7,8g eleganter feinfruchtiger Wein. sehr milde 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

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
15. Nov. 2025

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	2018er Dornfelder Qualitätswein trocken Lieserer Rotwein A: 12,5%, Ws: 5,5g tiefdunkler Rotwein, weiche Tannine, vollmundig	5,30 7,07/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



Alle Waren und Erzeugnisse werden in den Weinbergen zur Freisetzung von Wassergeruchstoffen und Hängen
Gefährliche eingepreist.

Restposten

	0,75L	€/Fl
R1	2022er Riesling Kabinett halbtrocken Lieserer Niederberg-Helden A: 10,5, Ws: 6,1g leichter fruchtiger Wein, idealer Essensbegleiter	6,50 8,67/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 brut Blanc de Noir Alkohol: 12,5%, Weinsäure: 6,9g traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt	9,50 12,67/L
S3	Spätburgunder Qualitätssekt demi-sec Blanc de Noir Alkohol: 12,0%, Weinsäure: 6,8g traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt	9,50 12,67/L
S4	Lieserer Riesling Cremant Qualitätssekt brut handgerüttelt Alkohol: 12,0%, Weinsäure: 6,0g traditionelle Flaschengärung 3 Jahre feinperlig elegant	11,00 14,67/L
S5	Lieserer Riesling Qualitätssekt demi-sec handgerüttelt Alkohol: 12,0%, Weinsäure: 6,1g traditionelle Flaschengärung 3 Jahre feinperlig elegant	11,00 14,67/L
S6	Apfelsaft aus heimischen Streuobstwiesen klar, erfrischend, alkoholfrei A: 0% Ws: 6,0 g	3,00 4,00/L
S7	Riesling-Traubensaft weiß fruchtig mit verhaltener Süße, alkoholfrei A: 0%, Ws: 8,0g	4,00 5,33/L
S8	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.

Liebe Weinfreunde,

die Zeiten ändern sich, wir alle werden älter Jahr für Jahr. Zurzeit bewirtschaften wir das Weingut noch in der gleichen Größe wie in den Vorjahren. Da unser Weingut keinen hauptberuflichen Nachfolger hat, liefern wir mittlerweile einen Großteil unserer Ernte an die Moselland Genossenschaft. Da wir auch keine echten Werbekampagnen machen, verkaufen wir natürlich auch weniger Flaschenwein als früher.

Aus diesem Grund verschicken wir diesen Herbst das gleiche Weinangebot wie im Frühjahr. Das hat für Sie den Vorteil, dass unsere Preise, trotz der uns umgebenden Inflation, stabil bleiben. Für das Ausliefern mit eigenem Fahrzeug wird das in Zukunft nur noch im Herbst sein. Alle übrigen Bestellungen bekommen Sie über DHL oder einen anderen Dienstleister.

Ich freue mich darauf Sie im November/Dezember besuchen zu dürfen.

Familie Rudolf Kiesgen



Champagner, Sekt, Secco, Perlwein Traubensecco, Spumante, Petnat

Alle diese Getränke entstehen aus Weintrauben und enthalten Kohlensäure.

Sekt und Champagner entstehen durch eine zweite Gärung aus Wein. Bei dieser zweiten Gärung entstehen aus einem Molekül Zucker zwei Moleküle Alkohol und zwei Moleküle Kohlensäure. Champagner ist Sekt aus der Champagne und keine Auszeichnung für eine besondere Qualität. Früher war es für einen Champagner selbstverständlich, dass er in der Flasche vergärt und von Hand gerüttelt wird. Das gilt für unseren Sekt noch immer, in den großen Champagnerhäusern werden aber nur noch wenige Partien von Hand gerüttelt. Sekt hat einen Maximaldruck von 6 bar.

Secco und Perlwein entstehen ebenfalls aus Wein, durchlaufen aber keine zweite Gärung. Beide Begriffe bezeichnen das gleiche Getränk. Die Kohlensäure wird zugesetzt. Der Druck ist auf 2,5 bar beschränkt und es muss keine Sektsteuer entrichtet werden.

Spumante und Petnat entstehen aus der ersten Gärung. Wenn man einen Most in einem Drucktank vergären lässt entsteht Spumante, wenn man das teilweise in der Druckflasche macht ist es Petnat. Der entstehende Druck stoppt in beiden Fällen die laufende Gärung.

Traubensecco ist Traubensaft mit zugesetzter Kohlensäure. Da der Saft nach der Füllung in der Flasche erhitzt wird, gibt es keine Gärung und der Traubensecco bleibt alkoholfrei.

Im Gegensatz zu entalkoholisiertem Wein oder Sekt sind in Traubensaft oder Traubensecco noch alle Vitamine und Mineralstoffe vorhanden.

Zusätzliche Informationen entnehmen Sie unserer Homepage

Kartoffelgulasch – nach Art des „Hauses“

Zutaten:

ca. 1kg gekochte Kartoffeln (fest- oder vorwiegend festkochende Pellkartoffeln vom Vortag)
3-4 mittelgroße Zwiebeln
1-2 Knoblauchzehen
250g Schinkenspeckwürfel
1-2 EL Paprikapulver
1-2 kleingehackte Chilis
oder 1 TL Chilipulver
3 EL Öl und 50g Butter
etwas Majoran (optional)
200 ml Rotwein
Gemüsebrühe (ca. 250 ml)
2 EL Tomatenmark
zum Abschmecken Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuss und 1 Prise Zucker, Kräuter zum Garnieren
je nach Jahreszeit
(z.B. Petersilie, Schnittlauch, Bärlauch, Korbil)



Zubereitung:

Butter und Öl in einem großen Topf erhitzen und zunächst die gepellten, in nicht zu große Stücke geschnittene Kartoffeln kurz anbraten. Dann die Speckwürfel, die Zwiebeln und den Knoblauch (beides fein gewürfelt) dazugeben und weiter braten bis alles goldbraun ist. Nun Chili und Paprikapulver dazu geben, alles gut vermengen mit dem Rotwein ablöschen und etwas reduzieren. Jetzt das Tomatenmark und die Gemüsebrühe zugeben und mit geschlossenem Deckel bei kleiner Flamme weiter köcheln lassen (die Kartoffel dürfen nicht zerfallen).

Das Gulasch sollte nicht zu flüssig sein, was sich gut mit der Brühemenge regulieren lässt.

Vor dem Servieren wird das Ganze noch mit den oben genannten Gewürzen abgeschmeckt und mit frischen Kräutern garniert. Dazu passt ein grüner Salat oder auch ein deftiges, frisches Bauernbrot.



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

Lieferbedingungen (Stand 2025)

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 auf der Innenseite, 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,- € 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 Mittelmösel 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

2025