

Trockene und halbtrockene Weißweine

| | 0,75L | €/Fl |
|---|--|------------------|
| 1 | 2018er Riesling Kabinett trocken Lieserer Rosenlay A: 12,0%, Ws: 7,1g erfrischender, gehaltvoller Riesling mit dezenter Säure | 5,80 7,73/L |
| 2 | 2020er Kabinett "Rot-Weiß" trocken Lies. SchloßB. Weißer u. Roter Riesling A: 11,5% Ws: 6,8g feinfruchtiger Wein aus Junganlagen | 6,80 9,07/L |
| 3 | 2021er Grauburgunder Qualitätswein trocken Lieserer Niederberg-Helden Lieferbar ab Juni | 6,00 8,00/L |
| 4 | 2017er Riesling Spätlese trocken Lieserer Niederberg-Helden A: 12,0%, Ws: 9,8g fruchtiger, gehaltvoller Wein mit dezenter Säure | 6,80 9,07/L |
| 5 | 2018er Riesling Spätlese halbtrocken Lieserer Rosenlay A: 12,5%, Ws: 6,7g mineralischer Wein, feine Frucht, dezente Süße | 7,00 9,33/L |
| 6 | 2015er Riesling Auslese trocken Lieserer Niederberg-Helden A: 12,0%, Ws: 8,6g mineralischer, nachhaltiger Spitzenwein, sehr lagerfähig | 8,80 11,73/L |
| 7 | 2020er Grauburgunder Auslese trocken Lieserer Niederberg-Helden A: 13,5%, Ws: 5,5g einfach Granate | 10,30 13,73/L |
| 8 | 2017er Riesling Auslese feinherb Lieserer Niederberg-Helden A: 10,5%, Ws: 8,7g eleganter Wein mit großer Frucht und dezenter Süße | 9,80 13,07/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 |
|----|---|------------------|
| 9 | 2018er Grauburgunder Qualitäts. sehr lieblich Lieserer Niederberg-Helden A 9,5%, Weinsäure: 4,8g Wein mit extrem weicher Säure und Kohlensäure | 5,30 7,07/L |
| 10 | 2014er Spätburgunder Qualitätswein Lieserer Schloßberg Blanc de Noir A: 12,5%, Ws: 5,2g aromatischer, voller Wein mit kräftigen Sortenaromen | 5,80 7,73/L |
| 11 | 2017er Grauburgunder Qualitätswein Lieserer Niederberg-Helden A 11,0%, Weinsäure:7,7g aromatischer Wein mit verhaltener Süße | 5,80 7,73/L |
| 12 | 2018er Riesling Spätlese Lieserer Niederberg-Helden A: 9,5%, Ws: 6,4g eleganter, feinfruchtiger Wein mit dezenter Fruchtsäure | 7,80 10,40/L |
| 13 | 2019 Riesling Spätlese Lieserer Niederberg-Helden A 7,0%, Weinsäure: 8,8g vollreifer, rassiger Wein mit betörender Fruchtsüße | 9,30 12,40/L |
| 14 | 2002er Riesling Auslese Lieserer Süßenberg A: 8,5%, Ws: 8,6g edler Wein, feine Würze Alkohol und Säure reduzieren sich bei Lagerung | 9,30 12,40/L |
| 15 | 2015er Riesling Auslese Lieserer Niederberg-Helden A: 8,0%, Weinsäure: 9,1g mineralischer, gehaltvoller Wein, großes Gewächs | 10,50 14,00/L |

**Frühbestellrabatt bis
23. Mai 2022**

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 |
|----|--|-----------------|
| 16 | 2018er Dornfelder Qualitätswein trocken Lieserer Rotwein Alkohol: 12,5%, Ws: 5,5g tiefdunkler Wein, weiche Tannine, vollmundig | 5,30 7,07/L |
| 17 | 2015er Dornfelder Qualitätswein halbtrocken Lieserer Rose´ Alkohol:10,0%, Weinsäure: 5,0g fruchtiger, leichter Sommerwein | 5,00 6,67/L |
| 18 | 2018er Dornfelder Qualitätswein halbtrocken Lieserer Rotwein Alkohol: 11,5%, Weinsäure: 5,6g tiefdunkler, samtiger Wein | 5,30 7,07/L |
| 19 | 2020er Dornfelder Qualitätswein, lieblich Lieserer Rotwein A:10,0%, Ws: 6,6g dunkler, vollmundiger Wein mit kräftiger Fruchtsüße | 5,30 7,07/L |
| 20 | 2019er Spätburgunder Qualitätsw. lieblich Lieserer Schloßberg Rose´ Alkohol:10,0%, Ws:7,1g hellroter, fruchtiger Wein mit feiner Süße | 5,80 7,73/L |
| 21 | 2015er Spätburgunder Qualitätswein trocken Lieserer Schloßberg Rotwein Alkohol:12,0%, Ws: 4,1g strahlend roter Wein, zarte Holznote, lagerfähig | 5,80 7,73/L |
| 22 | 2016er Spätburgunder Spätlese trocken Lieserer Schloßberg Rotwein Alkohol:12,0%, Ws: 5,1g dunkler, feuriger Wein mit weichen Tanninen | 8,50 11,33/L |



Alte Rebe bietet neuen Lebensraum für Wildkräuter und wächst trotzdem weiter

Restposten

| | 0,75L | €/Fl |
|----|--|----------------|
| R1 | 2016er Grauburgunder Spätlese trocken Lieserer Niederberg-Helden A: 12,5%, Ws: 6,1g gehaltvoller, schwerer Wein mit milder Säure | 6,50 8,67/L |
| R2 | 2017er Riesling Kabinett feinherb Lieserer Schloßberg A: 10,0%, Ws: 9,8g harmonischer Wein mit dezenter Fruchtsüße | 5,80 7,73/L |



Die ehemalige Residenz des Clemens Freiherrn von Schorlemer "Schloss-Lieser" ist heute ein Hotel

Sekte, Secco, Agrest und Litterwein

| | 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 traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt | 9,50 |
| S3 | 2015er Secco Rose´ halbtrocken Lieserer Dornfelder Alkohol: 11,0%, Ws: 5,2g erfrischend, verspielt | 6,00 8,00/L |
| S4 | naturtrüber Traubensaft weiß / Agrest alkoholfrei, fruchtiger Saft Lieserer Schloßberg Riesling | 4,50 6,00/L |
| L1 | 2019er Riesling Kabinett trocken Lieserer Schloßberg A: 11,0 Ws: 7,8 g fruchtiger Wein zum Zechen, vollmundig | 6,50 |

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

Liebe Weinfreunde,

im letzten Jahr gab es, im Gegensatz zu den Vorjahren (2019 und 2020), ausreichend Niederschläge. Darüber haben sich vor allem die Reben in den Junganlagen, sowie die Gräser und Kräuter im Weinberg gefreut. Für die Winzer sind feuchte Jahre immer sehr arbeitsreich, da alles schneller wächst und oft schlecht „abtrocknet“.

Um Pilzkrankheiten zu minimieren muss man im Sommer hochwachsende Kräuter und die Verdichtungen in der Laubwand regelmäßig entfernen. Da unser Weingut nur mit familieneigenen und einheimischen Mitarbeitern auskommt, hatten unsere Weinberge nicht unter den coronabedingten Einreisebeschränkungen zu leiden.

Wegen des kühlen und nassen Sommers hatten alle Winzer mit einer späteren Ernte als in den letzten Jahren gerechnet, sodass viele Betriebe ihre osteuropäischen Saisonkräfte erst für Oktober bestellt hatten und die für die Lese zu spät kamen. Wir hatten dieses Problem zum Glück nicht und konnten unsere Trauben rechtzeitig und gesund ernten.

Und nun zu einem ganz anderen Thema, dass nicht nur die Landwirtschaft, sondern uns alle betrifft. Wir wissen auch erst seit kurzem, dass Deutschland sehr viele Produkte, auch viele Weinflaschen, aus der Ukraine bezieht. Dies ist, neben Corona, einer der Gründe, warum wir den neuen Jahrgang erst im Mai füllen können, und Sie unsere 2021er Weine erst auf der Herbstliste finden werden.

Da die Preise für Flaschen, Weinbergspfähle etc. und Diesel, sowie die Löhne deutlich angestiegen sind, haben auch wir unsere Preise etwas erhöhen müssen. Als Ausgleich bekommen Sie mehr Selbstabholrabbatt und Frühbestellrabbatt ab 60Fl. (siehe Lieferbedingungen).

Weiterhin viel Freude mit unserem Wein wünscht

Familie Rudolf Kiesgen



Urlaub an der Mosel, Besuch auf dem Weingut

Seit 1989 beherbergen wir Gäste in den Ferienwohnungen unseres Weingutes. Schon seit einigen Jahren vermieten wir nur noch zwei Ferienwohnungen. Auch wegen der Pandemie haben wir unser Angebot verändert und bieten unsere Wohnungen nur noch Urlaubern an, die mindestens 7 Nächte bleiben. Die Wohnungen müssen noch gründlicher als vorher gereinigt und intensiver gelüftet werden. Dem Trend zu Wohnmobilen tragen wir Rechnung indem wir Kunden auch für kürzere Aufenthalte nach Vereinbarung einen Stellplatz anbieten können.

Zusätzliche Informationen entnehmen Sie unserer Homepage

Dinkel – Hackfleisch – Auflauf Straßburger Art für ca. 4 Personen

Zutaten:

250 g Dinkelkörner
2 EL Fett oder Öl
1 große Zwiebel
400 g Hackfleisch (gemischt)
200 ml Rotwein
5 EL Tomatenmark
1 TL Majoran
0,5 TL Cayennepfeffer
1,5 TL Salz
200 ml Sahne
100 g Käse



Zubereitung:

Dinkelkörner nach Vorschrift garen (nicht zu weich). In der Zwischenzeit die Zwiebel würfeln, in einer großen Pfanne anbraten, dann das Hackfleisch dazugeben und kräftig mitbraten.

Alles mit dem Rotwein ablöschen, dann das Tomatenmark und den Majoran einrühren und mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Nun die abgetropften Dinkelkörner unterheben.

Alles in eine (eingefettete) Auflaufform gegeben, Käse und Sahne darüber verteilen und im vorgeheizten Ofen bei ca. 200 ° C ca.25 – 30 Min. überbacken. Eventuell mit frischen Kräutern oder einem Blattsalat servieren.

Der Auflauf lässt sich gut variieren. Man kann anstelle von Dinkelkörner auch Reis oder Nudeln nehmen, div. Gemüse oder auch Sauerkraut untermischen.

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 2022)

Transport innerhalb Deutschlands:

Unsere Preise sind ab 60 Fl. frei Haus. Bei Sendungen unter 36 Flaschen berechnen wir 15,- € Transportkosten. Bei Sendungen zwischen 36 und 60 Fl. berechnen wir 6,- €.

Bei **Postversand** müssen die Bestellungen den Kartongrößen (1, 2, 3, 6, 12, 15, 18 Fl.) angepasst werden. Für andere Kartongrößen, als die günstigsten fallen, je zusätzlicher 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 %

Selbstabholrabbatt ab 36 Fl. € 0,15 bzw. ab 60 Fl. € 0,30 je Flasche.
Frühbestellrabbatt bei rechtzeitiger Bestellung (siehe Termin, gilt nicht bei Terminlieferung oder Selbstabholung) ab 36 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. 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.

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 2022