

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 feinfruchtiger Wein aus Junganlagen	6,80 9,07/L
2	2022er Riesling Kabinett halbtrocken Lieserer Niederberg-Helden A: 10,5%, Ws: 6,1g leichter, fruchtiger Wein, idealer Essensbegleiter	6,50 8,67/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 Qualitätsw., 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	2022er Spätburg. Blanc de Noir Qualitätsw. Lieserer Schloßberg 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. 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
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	2018er Dornfelder Qualitätswein halbtrocken Lieserer Rotwein A: 11,5%, Ws: 5,6g 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	2020er Dornfelder Qualitätswein, lieblich Lieserer Rotwein Alkohol: 10,0%, Ws: 6,6g dunkler, vollmundiger Rotwein mit kräftiger Fruchtsüße	5,50 7,33/L
24	2021er Spätburgunder Qualitätswein feinherb Lieserer Schloßberg Rose Alkohol: 11,5%, Ws: 4,6g hellroter, fruchtiger Wein mit feiner Süße	6,00 8,00/L
25	2019er Spätburgunder Qualitätswein lieblich Lieserer Schloßberg Rose Alkohol: 10,0%, Ws: 7,1g hellroter, fruchtiger Wein mit feiner Süße	6,00 8,00/L
26	2015er Spätburgunder Qualitätswein trocken Lieserer Schloßberg Rotwein Alkohol: 12,0%, Ws: 4,1g strahlend roter Wein, feine Tannine, lagerfähig	5,80 7,73/L
27	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 Worte Qualitätswein, Kabinett, Spätlese und Auslese sind also Abkürzungen im Sinne der EU-Verordnung für Deutsche Qualitätsweine Mosel bzw. Deutsche Prädikatsweine.

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



Bild: Herbst, der Nebel liegt im Tal

Sekte, Säfte und Literwein

	0,75L außer L1	€/Fl
S1	Spätburgunder Qualitätssekt brut Blanc de Noir Alkohol: 12,5%, Weinsäure: 6,9g traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt	9,50 12,67/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
L1	2019er Riesling Kabinett trocken Lieserer Schloßberg A: 11,0% Ws: 7,8 g fruchtiger Wein zum Zechen, vollmundig	6,50

Liebe Weinfreunde,

jedes Jahr verläuft anders, das macht die Arbeit im Weinberg manchmal anstrengend, aber auch interessant. Aus diesem Grund schmeckt auch der Wein in jedem Jahr anders, obwohl man glaubt alles gleich gemacht zu haben. 2023 war ein gutes Jahr für alte Weinreben, da die den trockenen Sommer gut überstehen konnten. Die jungen Reben mussten wieder gegossen werden.

Bis Anfang August sagten alle einen späten Herbst voraus, durch den vielen Regen und die gleichzeitig hohen Temperaturen im August und September ging alles plötzlich sehr schnell und die Ernte begann wieder sehr früh. Im Keller gärt ein guter Jahrgang aus gesunden Trauben, wir können gespannt sein, wie sich der Wein entwickelt.

Viel Freude mit unseren Weinen wünscht

Familie Rudolf Kiesgen

Geschenke für diverse Anlässe

Wir verschicken Wein in Ihrem Auftrag im normalen Postkarton oder einem **Schmuckkarton** an Ihre Freunde und Geschäftspartner. Die Weine können Sie nach Belieben zusammenstellen oder sich von uns beraten lassen. Für Fracht und Verpackung (in normalen Postkartons) berechnen wir 15,- € zusätzlich zum Weinpreis.

Auf Wunsch legen wir eine Grußkarte von Ihnen bei oder schreiben eine in Ihrem Auftrag. Alternativ können Sie auch einen Gutschein verschenken, der dann bei uns direkt für Wein oder Urlaub (in der Ferienwohnung) eingelöst werden kann.

Unsere Gutscheine sind unbefristet gültig.



Pflichtangaben Bezeichnungsrecht

Inhaltsstoffe/Zutatenverzeichnis

Seit 2022 muss auf dem Etikett von Saft ein Verzeichnis der **Zutaten** und die Angabe des **Brennwertes** sein, dies gilt auch für Wein, der ab Januar 2024 abgefüllt wird. Anstelle von Text auf dem Etikett kann dies auch als **QR-Code** erfolgen.

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. Da Rotweine stärker vom Alkohol bestimmt werden als Weißweine, wird bei fast allen Qualitätsweinen Zucker zugesetzt, um den Alkoholgehalt zu erhöhen.

Alle unsere Weine enthalten geringe Mengen an Sulfiten, weil Wein sonst oxidieren würde. Nahrungsmittel über 1,2 g Alkohol/Liter haben keinen Nutri Score, deshalb entfällt das für Wein.

Zusätzliche Informationen entnehmen Sie unserer Homepage

Betrunkenes Huhn im Gemüsebeet

für ca. 4 Personen

Zutaten:

1 Huhn, eine Poularde oder 4 große Hähnchenschenkel
3-4 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
4 Tomaten
1 Paprika
1 kl. Zucchini
8 kl. Kartoffel
1 Flasche Rotwein (Dornfelder)
Salz und Pfeffer
etwas Fett zum Anbraten
Thymian und Rosmarin (frisch oder getrocknet)



Zubereitung:

Das Geflügel zerteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten anbraten, am besten in einem großen Topf oder Bräter. Zwiebeln und Kartoffeln (je nach Größe) halbieren oder vierteln, Gemüse grob zerteilen, den Knoblauch fein hacken und die Kräuter dazugeben. Alles mit dem Wein übergießen, kurz aufkochen und auf kleiner Flamme (bei geschlossenem Deckel) gar köcheln. Dauer ca. 45 Minuten. Bei Bedarf kann man die Soße etwas andicken und nach Gusto nachwürzen z.B. mit Chillipulver oder etwas Essig.

Dazu schmeckt ein Blattsalat und Graubrot oder Bagett.

Man kann auch anderes Gemüse (auch Reste), je nach Jahreszeit verwenden und den Rotwein gegen Weißwein austauschen.



Postversand

Nach wie vor liefern wir Ihre Bestellungen, wenn möglich mit eigenem Wagen aus, wenn Sie den Wein nicht selbst abholen.

Bestellungen, die außerhalb unserer Lieferzeiten sind, oder einen zu großen Umweg erfordern werden in der Regel mit DHL ausgeliefert.

Mit DHL (Tochter der Post) hat der Bauernverband für Weinbaubetriebe (die Flaschen versenden) einen Festpreis/Karton vereinbart.

Die Kartongröße, die zu diesem Festpreis transportiert wird, wurde in den letzten Jahren permanent reduziert von 21 Flaschen (31,5 kg) bis auf 20 kg (14 Flaschen) - Stand heute.

Da es nur Kartons für 1, 2, 3, 6, 12 und 15 Flaschen gibt verschicken wir Ihre Bestellung am günstigsten in 15er Kartons mit 14 Flaschen. Wenn wir Ihre Bestellung aus den o.g. Gründen reduzieren bekommen Sie natürlich den für 30 oder 60 Flaschen vorgesehenen Frühbestellrabatt, oder Mengenrabatt, wenn Ihre Bestellung die jeweiligen Bedingungen erfüllt.

Lieferbedingungen (Stand Herbst 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** 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 1860

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 Herbst / Winter 2023