

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	5,50 7,33/L
2	2020er Kabinett "Rot-Weiß" trocken Lies. Schloßb. Weißer u. Roter Riesling A: 11,5% Ws: 6,8g feinfruchtiger Wein aus Junganlagen	6,50 8,67/L
3	2017er Riesling Kabinett feinherb Lieserer Schloßberg A: 10,0%, Ws: 9,8g harmonischer Wein mit dezenter Fruchtsüße	5,50 7,33/L
4	2016er Grauburgunder Spätlese trocken Lieserer Niederberg-Helden A: 12,5%, Ws: 6,1g gehaltvoller, schwerer Wein mit milder Säure	6,50 8,67/L
5	2017er Riesling Spätlese trocken Lieserer Niederberg-Helden A: 12,0%, Ws: 9,8g fruchtiger, gehaltvoller Wein mit dezenter Säure	6,50 8,67/L
6	2018er Riesling Spätlese halbtrocken Lieserer Rosenlay A: 12,5%, Ws: 6,7g mineralischer Wein, feine Frucht, dezente Süße	6,70 8,93/L
7	2015er Riesling Auslese trocken Lieserer Niederberg-Helden A: 12,0%, Ws: 8,6g mineralischer, nachhaltiger Spitzenwein, sehr lagerfähig	8,50 11,33/L
8	2020er Grauburgunder Auslese trocken Lieserer Niederberg-Helden A: 13,5%. Ws: 5,5g einfach Granate	10,00 13,33/L
9	2017er Riesling Auslese feinherb Lieserer Niederberg-Helden A: 10,5%, Ws: 8,7g eleganter Wein mit großer Frucht und dezenter Süße	9,50 12,67/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
10	2018er Grauburgunder Qualitäts. sehr lieblich Lieserer Niederberg-Helden A 9,5%, Weinsäure: 4,8g Wein mit extrem niedriger Säure und Kohlsäure	5,00 6,67/L
11	2017er Spätburgunder Qualitätswein Lieserer Schloßberg Blanc de Noir A: 10,5%, Ws: 7,6g aromatischer, voller Wein mit kräftigen Sortenaromen	5,50 7,33/L
12	2017er Grauburgunder Qualitätswein Lieserer Niederberg-Helden A 11,0%, Weinsäure: 7,7g aromatischer Wein mit verhaltener Süße	5,50 7,33/L
13	2018er Riesling Spätlese Lieserer Niederberg-Helden A: 9,5%, Ws: 6,4g eleganter, feinfruchtiger Wein mit dezenter Fruchtsäure	7,50 10,00/L
14	2019 Riesling Spätlese Lieserer Niederberg-Helden A 7,0%, Weinsäure: 8,8g vollreifer, rassiger Wein mit betörender Fruchtsüße	9,00 12,00/L
15	2002er Riesling Auslese Lieserer Süßenberg A: 8,5%, Ws: 7,8g edler Wein, feine Würze Alkohol und Säure reduzieren sich bei Lagerung	9,00 12,00/L
16	2015er Riesling Auslese Lieserer Niederberg-Helden A: 8,0%, Weinsäure: 9,1g mineralischer, gehaltvoller Wein, großes Gewächs	10,00 13,33/L

**Frühbestellrabatt bis
15. November 2021**

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
17	2018er Dornfelder Qualitätswein trocken Lieserer Rotwein Alkohol: 12,5%, Ws: 5,5g tiefdunkler Wein, weiche Tannine, vollmundig	5,00 6,67/L
18	2015er Dornfelder Qualitätswein halbtrocken Lieserer Rose´ Alkohol: 10,0%, Weinsäure: 5,0g fruchtiger, leichter Sommerwein	4,80 6,40/L
19	2018er Dornfelder Qualitätswein halbtrocken Lieserer Rotwein Alkohol: 11,5%, Weinsäure: 5,6g tiefdunkler, samtiger Wein	5,00 6,67/L
20	2018er Dornfelder Qualitätswein, lieblich Bernkasteler Kurfürstlay Rotwein A: 10,5%, Ws: 6,1g dunkler, vollmundiger Wein mit kräftiger Fruchtsüße	5,00 6,67/L
21	2019er Spätburgunder Qualitätsw. lieblich Lieserer Schloßberg Rose´ Alkohol: 10,0%, Ws: 7,1g hellroter, fruchtiger Wein mit feiner Süße	5,50 7,33/L
22	2015er Spätburgunder Qualitätswein trocken Lieserer Schloßberg Rotwein Alkohol: 12,0%, Ws: 4,1g strahlend roter Wein, zarte Holznote, lagerfähig	5,50 7,33/L
23	2016er Spätburgunder Spätlese trocken Lieserer Schloßberg Rotwein Alkohol: 12,0%, Ws: 5,1g dunkler, feuriger Wein mit weichen Tanninen	8,00 10,67/L



Bild: "Roter" und "Weiser" Riesling Erklärung auf der Rückseite

Restposten

	0,75L	€/Fl
R1	2017er Spätb. Qualitätsw. feinherb Lieserer Schloßberg Blanc de Noir A: 12,0%, Ws: 8,7g frischer, fruchtiger Wein mit belebender Kohlsäure	6,00 8,00/L
R2	2016er Riesling Kabinett Lieserer Schloßberg Alkohol: 9,0%, Ws.: 8,6g leichter, eleganter Wein für jeden Anlass	5,50 7,33/L
R3	2016er Regent Qualitätswein feinherb Lieserer Rotwein Alkohol: 13,0%, Weinsäure: 5,6g schwerer, gehaltvoller Wein, dezente Holzaromen	5,30 7,07/L
R4	Roter oder Weißer Traubensaft alkoholfrei, ohne Zuckerzusatz, enthält Vitamin C	3,50 4,67/L

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	9,00 12,00/L
S2	2017er Spätburgunder Qualitätssekt demi-sec Blanc de Noir Alkohol: 12,0%, Weinsäure: 6,8g traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt	9,00 12,00/L
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	6,00

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

Liebe Weinfreunde,

feuchte Jahre wie diese gab es früher regelmäßig. Klimawandel bedeutet nicht notwendigerweise, dass jetzt jedes Jahr heißer wird, als das davor. Extreme Ereignisse, wie Hitzewellen, Stürme, Hagel, Trockenperioden und Starkregen, werden zunehmen und damit werden auch die Probleme der Menschen zunehmen. Besonders betroffen werden alle die sein, die vom Wetter abhängig sind. Um das Klima der Welt in einem für Menschen angenehmen Bereich zu halten, müssen wir alle mithelfen, besonders die, die viel Energie und Rohstoffe verbrauchen.

2020 führte die Trockenheit zu niedrigen Erntemengen und extrem hohen Qualitäten, 2021 wird wohl eher Wein mit durchschnittlicher Qualität wachsen. In diesem Jahr sieht man im Weinberg genau wie jemand gearbeitet hat. Wichtig war es den Bodenbewuchs kurz zu halten, Laubverdichtungen rechtzeitig zu beseitigen und geeignete Mittel zur richtigen Zeit zu spritzen. Wer mit seiner Arbeit nicht nachkam, der hat jetzt auch nichts zu ernten. Wer sich für Bioweinbau entschieden hat, wird es schwer haben gesunde Trauben zu lesen. Konventionelle Winzer mit ausreichendem Arbeitskräftebesatz oder flexiblen Mitarbeitern erwarten eine nahezu normale Ernte.

Weiterhin viel Freude mit unserem Wein wünscht Ihnen

Familie Rudolf Kiesgen



Impressionen vom Hoffest im September 2021

Der „Rote Riesling“ und der „Weiße Riesling“

sind beides Weißweinsorten. Beide sind genetisch fast identisch und miteinander eng verwandt (wie die Burgundersorten). Die Experten streiten sich darum, ob der "Rote" eine Mutation des "Weißen" ist oder umgekehrt. Beide standen Ende des 18. Jahrhunderts in Deutschland zusammen mit vielen anderen Rebsorten gemeinsam im Weinberg im gemischten Satz. Da die weißen Weine damals als die edleren galten, konzentrierte man sich in Deutschland damals auf Reben mit weißen Trauben und der Rote Riesling und viele andere Rebsorten verschwanden aus den Weinbergen. Durch Zufall wurde er in einem alten Weinberg wiederentdeckt und seine Eigenschaften wurden als positiv eingeschätzt. Die rote Beerenhaut schützt die Trauben vor dem Sonnenbrand, der beim Weißen Riesling in den letzten Jahren aufgrund des Klimawandels viele Beeren befällt. Die Phenole (rote Farbstoffe) geben dem Roten Riesling eine interessante Note.

Zusätzliche Informationen entnehmen Sie unserer Homepage

„Hunsrückler Backeskrummbeere“.

Hierbei handelt es sich um ein altes Rezept, das im Hunsrück und der Umgebung, vor allem in den Weinbaugenden, in der kalten Jahreszeit gerne gekocht wurde. Man konnte es gut vorbereiten, morgens zuhause kochen und es war dann auch mittags im Weinberg noch warm. Es gibt je nach der Herkunft des Rezeptes „Abwandlungen“ in Bezug auf das verwendete Fleisch und die Gewürze.

Zutaten (für 4 Personen):

1kg	Kartoffeln (sind im Hunsrück „Krummbeere“)
400g	Schweinebauch
100g	geräucherte Speckwürfel
2 - 3	große Zwiebeln und 1- 2 Knoblauchzehen
100 ml	(½Becher) Schmand oder Sahne
0,25 l	Wein
2 EL	Öl

Gewürze:

Pfeffer (frisch gemahlen), Salz, Muskatnuss (gerieben), Majoran (1EL), 1 Lorbeerblatt, 1TL Zimt, Petersilie oder Schnittlauch (zum Garnieren)



Zubereitung:

Die rohen Kartoffeln schälen und würfeln (nicht zu groß), ebenso das Fleisch. Die Zwiebeln in Halbringe schneiden und den Knoblauch hacken.

Einen Bräter mit Öl ausstreichen und Kartoffeln, Fleisch, Zwiebeln und Knoblauch in den Bräter schichten und den Wein, den Schmand und die Gewürze dazugeben. Der Zimt wird am Schluss über den Eintopf gestreut.

Der Bräter (mit Deckel!) wird nun bei ca. 175 ° C, für mindestens 1 Stunde, in den vorgeheizten Backofen (im Hunsrück „Backes“) gestellt.

Vor dem Servieren kann man noch frische Petersilie oder Schnittlauch über das Essen streuen.

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 Herbst 2021)

Transport innerhalb Deutschlands:

Unsere Preise sind ab 54 Fl. frei Haus. Bei Sendungen unter 36 Flaschen berechnen wir 15,- € Transportkosten. Bei Sendungen zwischen 36 und 54 Fl. berechnen wir 6,- €.

Bei **Postversand** müssen die Bestellungen den Kartongrößen (1, 2, 3, 6, 12, 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 %

Selbstabholrabatt ab 36 Fl. € 0,15 bzw. ab 54 Fl. € 0,25 je Flasche. **Frühbestellrabatt** bei rechtzeitiger Bestellung (siehe Termin, gilt nicht bei Terminlieferung oder Selbstabholung) ab 36 Fl. € 0,10/Flasche, ab 54 Fl. € 0,15.

Zahlungsbedingungen:

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

Zahlungsziel

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. 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.

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 Herbst/Winter

2021