

## Trockene und halbtrockene Weißweine

	0,75L	€/Fl
1	2020er "Rot-Weiß" Lieserer Kabinett trocken Schloßberg Weißer + Roter Riesling A: 11,5% Ws: 6,8g feinfruchtiger 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 <b>Blanc de Noir</b> 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	2018er Riesling Spätlese halbtrocken Lieserer Rosenlay A: 12,5%, Ws: 6,7g mineralischer Wein, feine Frucht, dezente Süße	7,00 9,33/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 <b>Blanc de Noir</b> A: 13,5%, Ws: 5,3g 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., <b>sehr lieblich</b> 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 feinfruchtiger Wein. dezente Fruchtsäure	7,80 10,40/L
15	2021er Riesling Spätlese Lieserer Rosenlay A: 9,5%, 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 Gewäch	10,50 14,00/L

**Frühbestellrabatt bis  
16. November 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
18	2020er Dornfelder Qualitätswein trocken Lieserer <b>Rotwein</b> A: 12,5%, Ws: 5,5g tiefdunkler Rotwein, weiche Tannine, vollmundig	5,30 7,07/L
19	2018er Dornfelder Qualitätswein feinherb Lieserer <b>Rose</b> Alkohol: 11,0%, Ws: 5,5g fruchtiger, leichter für sonnige Tage	5,00 6,67/L
20	2018er Dornfelder Qualitätswein halbtrocken Lieserer <b>Rotwein</b> A: 11,5%, Ws: 5,6g tiefdunkler, samtiger Rotwein	5,30 7,07/L
21	2020er Dornfelder Qualitätswein, lieblich Lieserer <b>Rotwein</b> Alkohol: 10,0%, Ws: 6,6g dunkler, vollmundiger Rotwein mit kräftiger Fruchtsüße	5,30 7,07/L
22	2021er Spätburgunder Qualitätswein feinherb Lieserer Schloßberg <b>Rose</b> Alkohol: 11,5%, Ws: 4,6g hellroter, fruchtiger Wein mit feiner Süße	5,80 7,73/L
23	2019er Spätburgunder Qualitätswein lieblich Lieserer Schloßberg <b>Rose</b> Alkohol: 10,0%, Ws: 7,1g hellroter, fruchtiger Wein mit feiner Süße	5,80 7,73/L
24	2015er Spätburgunder Qualitätswein trocken Lieserer Schloßberg <b>Rotwein</b> Alkohol: 12,0%, Ws: 4,1g strahlend roter Wein, feine Tannine, lagerfähig	5,80 7,73/L
25	2018er Spätburgunder Spätlese trocken Lieserer Schloßberg <b>Rotwein</b> Alkohol: 13,5%, Ws: 5,7g 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: Reh genießt Laubfärbung im Weinberg

## Sekte, Secco, Agrest und Literwein

	0,75L außer L1	€/Fl
S1	2017er Spätburgunder Qualitätssekt brut <b>Blanc de Noir</b> Alkohol: 12,5%, Weinsäure: 6,9g traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt	9,50 12,67/L
S2	2017er Spätburgunder Qualitätssekt demi-sec <b>Blanc de Noir</b> Alkohol: 12,5%, Weinsäure: 6,9g traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt	9,50 12,67/L
S3	Lieserer Riesling <b>Cremant</b> Qualitätssekt brut handgerüttelt Alkohol: 12,0%, Weinsäure: 6,0g traditionelle Flaschengärung 3 Jahre feinperliger elegant	11,00 14,67/L
S4	Lieserer Riesling Qualitätssekt demi-sec handgerüttelt Alkohol: 12,0%, Weinsäure: 6,1g traditionelle Flaschengärung 3 Jahre feinperliger elegant	11,00 14,67/L
S5	naturtrüber Traubensaft <b>weiß</b> / 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,

auch dieses Jahr war von extremen Wetterlagen bestimmt. Nach einem angenehmen Frühjahr folgte die große Trockenheit im Sommer und die teilweise heftigen Niederschläge im Herbst.

Die Weinreben hatten im Mai viele Trauben angesetzt, die dann im Juni und August zum Problem für die jungen Weinberge wurden. Um die Pflanzen zu erhalten, mussten viele Fruchtruten entfernt und Trauben abgeschnitten werden. Durch die Trockenheit blieben die Beeren in allen Weinbergen klein und erhielten eine dicke Haut. Die bewahrte dann die Trauben davor, bei den Niederschlägen im Herbst von Pilzkrankheiten befallen zu werden.

Da die meisten wertvollen Aromastoffe in der Beerenhaut sind, erwarten wir sehr dunkle Rotweine und sehr gehaltvolle Weißweine.

Weiterhin viel Freude mit unserem Wein wünscht

*Familie Rudolf Kiesgen*



## Welche Arten von Schaumwein gibt es?

Mit dem Oberbegriff Schaumwein werden alle Weine mit einem Kohlensäuregehalt von mindestens 2,5 bar zusammengefasst.

### Champagner, Cremant, Sekt und Schaumweine

(Überbegriff) haben eine zweite Gärung mitgemacht. Schaumweine mit einem Alkoholgehalt von mindestens 9% vol und einem Druck von mindestens 2,5 bar (bei 20° C) haben einen Steuersatz von 1,36 €/Liter (1,62 € incl MwSt), darunter einen Steuersatz von 0,51€/Liter.

**Champagner** ist ein Schaumwein aus der Champagne, bei dem die Rebsorten, die Anbauweise, die Ganztraubenpressung, die Pressmethode und die Pressausbeute vorgeschrieben ist.

**Cremant** unterliegt überwiegend nationalen Vorschriften, in Deutschland sind dies Rebsorte, Ganztraubenpressung, geringe Saftausbeute, längeres Hefelager, Flaschengärung Rütteln von Hand und niedrige Süße des Fertigsektes.

**Sekt** kann in unterschiedlichen Verfahren durch eine zweite Gärung aus Wein erzeugt werden. Dabei unterscheidet man **handgerüttelte und flaschenvergorene** (höchste Stufe), nur **flaschenvergorene** (mittlere Stufe) und **tankvergorene** Sekte (untere Stufe) mit und ohne amtliche **Prüfnummer** (unterste Stufe, Billigsekt). Bei der letzten Kategorie mit Verkaufspreisen von minimal 3 € ist die Sektsteuer teurer, als Grundwein, Flaschenverschluss, Sektflasche und Handels-spanne zusammen.

Zusätzliche Informationen entnehmen Sie unserer Homepage

## Kartoffelgratin mit Wein und Kräutern

für ca. 4 Personen

### Zutaten:

1kg Kartoffeln  
0,25 l Gemüse-/Fleischbrühe  
0,5 l Weißwein  
0,25 l flüssige Sahne/ Schmand  
2 Schalotten/ Zwiebeln, 1-2 Knoblauchzehen  
je ein Tl. Thymian und Majoran  
Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss frische Kräuter z.B. Schnittlauch oder Petersilie



### Zubereitung:

Eine flache Auflaufform gut mit Fett ausstreichen, Kartoffel schälen, waschen, in dünne Scheiben hobeln und zur Hälfte in die Auflaufform schichten. Die Zwiebeln und den Knoblauch fein würfeln und in einer heißen Pfanne in etwas Fett glasig dünsten und leicht abkühlen lassen.

Inzwischen die Kartoffelscheiben mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, das Zwiebel-Knoblauchgemisch, Thymian, Majoran und die Sahne bzw. den Schmand über die Kartoffeln geben. Dann die restlichen Kartoffelscheiben in die Form geben und noch einmal leicht würzen. Wein und Brühe mischen und über die Kartoffeln geben, diese sollten ganz mit Flüssigkeit bedeckt sein (eventuell noch etwas Flüssigkeit nachgeben). Ofen auf 180 ° C vorheizen und ca. 45 Min. garen (Umluft). Den fertigen Auflauf mit frischen Kräutern bestreuen und servieren.

Passt gut zu allem Kurzgebratenen, ist mit einem Salat auch ein selbständiges Gericht.

### 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 SO<sub>2</sub>

## Lieferbedingungen (Stand Herbst 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 %

**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 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 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](http://www.WeingutKiesgen.de)



# Weingut

# Kiesgen

Weinbau seit 1650

Weingut R. Kiesgen & Sohn  
Zum Niederberg 38  
54470 Lieser/Mosel

E-Mail: [info@WeingutKiesgen.de](mailto:info@WeingutKiesgen.de)  
Telefon: 06531- 2545  
Fax: 06531- 1545  
Mobiltelefon: 0175-5213091

Weinangebot Herbst/Winter

2022

Tabelle1

## Restposten

Nr.	Stand 20.10.2022	
R1	2018er Riesling Kabinett trocken (130 Flaschen)	5,80
	Lieserer Rosenlay A: 12,0%, Ws:7,1g	7,73/L
	erfrischender gehaltvoller Riesling mit dezenter Säure	
R2	2018er Riesling Spätlese halbtrocken (180 Flaschen)	7,00
	Lieserer Rosenlay A: 12,5%, Ws: 6,7g	9,33/L
	mineralischer Wein, feine Frucht, dezente Süße	
R3	2015er Dornfelder Qualitätswein halbtrocken (100 Fl.)	5,00
	Lieserer Rose´ Alkohol:10,0%, Ws:5,0g	6,67/L
	fruchtiger, leichter Sommerwein	
R4	2018er Dornfelder Qualitätswein trocken (150 Flaschen)	5,30
	Lieserer Rotwein A: 12,5%, Ws:5,5g	7,07/L
	tiefdunkler Rotwein, weiche Tannine, vollmundig	
R5	2015er Secco <b>Rose´</b> halbtrocken (120 Flaschen)	6,00
	Lieserer Dornfelder A:11,0%, Ws:5,2g 0,75 l	8,00/L
	erfrischend. verspielt	