



# Weinkarte

OH  
LOOK  
IT'S  
WINE  
O'Clock!



## 1 2018er Hauswein Qualitätswein

Elbling – die älteste Rebsorte der Mosel

Alc 11 % - S 6,4 - RS 9,7

0,125 l = 2,10 €    0,25 l = 3,90 €



Weingut Toni Treis

## 2 2019er Bremmer Rivaner

Erfrischend junger, spritziger Wein

Alc 11 % - S 5,6 - RS 7,6

0,125 l = 2,60 €    0,25 l = 4,90 €



Weingut Toni Treis

## 3 2018er Bremmer Riesling

Mineralisch, kräftiger Zechwein

Alc 12 % - S 7,5 - RS 9,3

0,125 l = 2,30 €    0,25 l = 4,20 €



LEITZGEN

Weingut Günter Leitzgen

## 4 2019er Quarz-Schiefer Riesling

Ein frischer, mineralischer Riesling mit dem Duft von Zitrusfrüchten und Pfirsich.

Alc 11,5 % - S 6,4 - RS 5,0

0,125 l = 2,90 €    0,25 l = 5,70 €



Weingut

Rheinhold Franzen

## 5 2019er Bremmer Calmont Riesling-URGESTEIN

High End oder High Noon – egal, der Berg ruft !!  
-aus ökologischem Anbau- BIOVEGAN

Alc 11,5 % - S 6,5 - RS 5,0

0,125 l = 2,90 €    0,25 l = 5,70 €



Bio-Weingut  
Laurentiushof

## 6 2018er Bremmer Weißburgunder

Kräftig und angenehm mild in der Säurestruktur.  
-aus ökologischem Anbau- BIOVEGAN

Alc 11,5 % - S 5,2 - RS 8,0

0,125 l = 2,80 €    0,25 l = 5,50 €



Bio-Weingut  
Laurentiushof

## 7 2019er Bremmer Grauburgunder

Gelbe Fruchtaromen, kräftig und weich

Alc 13 % - S 4,1 - RS 2,5

0,125 l = 3,10 €    0,25 l = 5,90 €



Weingut Oster-Franzen

## 8 2019er Bremmer Chardonnay

Gehaltvoll und kräftig, dabei weich und fruchtig

Alc 12,5 % - S 7,0 - RS 10,2

0,125 l = 3,10 €    0,25 l = 5,90 €



Weingut Oster-Franzen

# Offene Weine halbtrocken und feinherb

## 9 2018er Hauswein Qualitätswein

Ein Cuvée aus Müller-Thurgau und Elbling



Alc 11 % - S 5,2 - RS 16,2

0,125 l = 2,10 €    0,25 l = 3,90 €

Weingut Toni Treis

## 10 2018er Bremmer Riesling

Harmonisch, weiche Säure, mild



Alc 11,5 % - S 6,4 - RS 17,4

0,125 l = 2,30 €    0,25 l = 4,20 €

Weingut Günter Leitzgen

## 11 2018er Bremmer weißer Burgunde

Feinfruchtiger Wein, geringer Säuregehalt



Alc 12 % - S 4,6 - RS 16,8

0,125 l = 2,90 €    0,25 l = 5,60 €

Weingut Toni Treis

## 12 2019er Bremmer Calmont KABINETT Riesling

Besonders leichter und fruchtiger Riesling



Alc 11 % - S 6,7 - RS 20,7

0,125 l = 3,20 €    0,25 l = 6,10 €

Weingut Günter Leitzgen

# Offene Weine lieblich

## 13 2018er Hauswein Qualitätswein

Besonders leichter und fruchtiger Riesling



Alc 9,5 % - S 5,7 - RS 42,8

0,125 l = 2,10 €    0,25 l = 3,90 €

Weingut Toni Treis

## 14 2018er Bremmer Riesling

Spritziger Riesling mit fruchtiger Säure



Alc 10,5 % - S 6,8 - RS 34,4

0,125 l = 2,30 €    0,25 l = 4,20 €

Weingut Günter Leitzgen

## 15 2019er Bremmer Kerner

Gehaltvoll, feinaromatisch und fruchtig  
mit angenehmer Säure



Alc 9,5 % - S 6,7 - RS 56,4

0,125 l = 2,80 €    0,25 l = 5,30 €

Weingut Toni Treis

## I6 2019er Blauer Spätburgunder

### Rosé halbtrocken

Erfrischend, fruchtiger Sommerwein

Alc 12% - S 5,2 - RS 19,6

0,125 l = 2,80 €    0,25 l = 5,30 €

Weingut Toni Treis



## I7 2018er Dornfelder Rotwein

Farbintensiver Rotwein, leichte Kirschnote

Alc 10,5% - S 5,7 - RS 10,6

0,125 l = 3,00 €    0,25 l = 5,70 €

Weingut Toni Treis



## I8 2019er Bremmer Regent "Dusmaa" halbtrocken

Feinfruchtig mit Aromen von Kirsche und Brombeere

Alc 11,5% - S 4,8 - RS 14

0,125 l = 3,10 €    0,25 l = 5,90 €

Weingut Oster-Franzen



## I9 Bremmer Dornfelder Rotwein, lieblich

Vollmundig und harmonisch im Geschmack

Alc 9,5% - S 4,7 - RS 36,5

0,125 l = 2,80 €    0,25 l = 5,40 €

Weingut Toni Treis



# Ab der nächsten Seite kommen unsere Flaschenweine



Eine  
**FLASCHE WEIN**  
enthält mehr *Philosophie*  
als alle Sachbücher.  
- Louis Pasteur -



## 2018er Hauswein Qualitätswein Elbling

die älteste Rebsorte der Mosel – für herbe Freunde

Alc 11 % - S 6,4 - RS 7,9 1,00 ltr. 15,30 €

Weingut Toni Treis



## 2019er Bremmer Rivaner

erfrischend junger, spritziger Wein

Alc 11 % - S 5,6 - RS 7,6 0,75 ltr. 14,50 €

Weingut Toni Treis



## 2018er Bremmer Riesling

Mineralisch, kräftiger Zechwein

Alc 12,0 - S 7,5 – RS 9,3 1,00 ltr. 16,50 €

Weingut Günter Leitzgen



## 2019er Quarz-Schiefer Riesling

frischer, mineralischer Riesling  
mit dem Duft vom Zitrusfrüchten und Pfirsich  
fruchtig, erfrischend, lebhaft

Alc 11,5 % - S 6,4 - RS 5,0 0,75 ltr. 15,90 €

Weingut Rheinhold Franzen



## 2019er Bremmer Calmont Riesling-URGESTEIN

High End oder High Noon – egal, der Berg ruft !!  
-aus ökologischem Anbau- BIOVEGAN

Alc 11,5% - S 6,5 - RS 5,0 0,75 ltr. 16,90 €

Bio-Weingut  
Laurentiushof



## 2019er Bremmer Weißburgunder

Kräftig und angenehm mild in der Säurestruktur.  
-aus ökologischem Anbau- BIOVEGAN

Alc 11,5 - S 5,2 -RS 8,0 0,75 ltr. 16,20 €

Bio-Weingut  
Laurentiushof



### Kaffee & Wein

"Menschen", seufzte der Kaffee...

Jeden Morgen schweigen sie mich missmutig an,  
aber der Weinflasche erzählen sie Abends ihr halbes Leben.

# Flaschenweine trocken



## 2019er Bremmer Grauburgunder

Gehaltvoll und kräftig, dabei weich und fruchtig  
Alc 13 % - S 4,1 - RS 2,5 0,75 ltr. 18,80 €

Weingut Oster-Franzen



# Flaschenweine trocken



## 2018er Weisser Burgunder

säurearm, cremig mit feiner Karamellnote

Alc 12,5 % - S 6,1 - RS 8,8 0,75 ltr. 20,50 €

Weingut Rheinhold Franzen



## 2018er Bremmer Chardonnay

Gehaltvoll und kräftig. Weich und trotzdem fruchtig.

Alc 12,5 % - S 7,0 - RS 10,2 0,75 ltr. 17,60 €

Weingut Oster-Franzen



## 2018er Edigerer Osterlämmchen Hochgewächs Riesling

mineralischer, vom Schiefer geprägter  
Steillagenriesling aus der traditionellen  
Einzellage Osterlämmchen in Ediger

Alc 12,5 % - S 7,4 - RS 7,2

Weingut Oster-Franzen



0,75 ltr. 20,90 €



## 2018er Bremmer Calmont Riesling

schon beim ersten Geruch, ein Genuss

Alc 12,5 % - S 6,8 - RS 8,5 0,75 ltr. 19,90 €

Weingut Toni Treis



## 2019er „Der Sommer war sehr groß“

Ein trockener Riesling, der durch goldenen  
Pfirsichduft, viel Fülle und Feinheit besticht

Alc 11,5 % - S 6,4 - RS 7,0 0,75 ltr. 21,50 €

Weingut Rheinhold Franzen



## 2018er Ellerer Bienenlay Riesling

der saftige Klassiker, feinblumig filigran

Alc 13 % - S 7,1 - RS 9,4 0,75 ltr. 18,70 €





## 2019er Bremmer Cabernet Blanc de noir, trocken

der Weiße von roten Trauben

Alc 12,5 % - S 5,9 - RS 7,15 0,75 ltr. 20,10 €

Weinmanufaktur Hubertus



## 2017er Calmont-Revival Riesling

leichte, feinfruchtige Spezialität

Alc 13 % - S 5,6 - RS 7,1 0,75 ltr. 20,20 €

Weinmanufaktur Hubertus



## 2018er Bremmer Calmont Riesling

Ein Wein mit viel Würze und Kraft

Alc 11,5 % - S 6,8 - RS 9,0 0,75 ltr 26,50 €

Weingut Rheinhold Franzen



## 2018er Neefer Frauenberg Riesling

Beeindruckt durch Frucht und Eleganz

Alc 11,5 % - S 6,8 - RS 9,0 0,75 ltr 26,50 €

Weingut Rheinhold Franzen



## 2018er Bremmer Calmont Stern Riesling

6 Monate Feinhefelager- vollmundig, aromatisch  
Duft nach Pfirsich und Mangos

Alc 13 % - S 7,5 - RS 8,7

0,75 ltr 21,50 €

Weingut Günter Leitzgen



LEITZGEN



## 2015er Bremmer Primus Calmontriesling

ausgezeichnet mit dem Calmont-Logo

Frisch, leicht, typisch Riesling, macht Lust auf Mehr

Alc 12,0 % - S 6,9 - RS 8,1 0,75 ltr 26,50 €

Michael Franzem





## 2015er Calmont Supremus, „Rotschiefer“

ausgezeichnet mit dem Calmont-Logo

Alc 12,5% - S 6,5 - RS 10,2

Weingut VQ



0,75 ltr 28,50 €



## 2015er Calmont Supremus

2. Abfüllung, Qualitätswein,  
ausgezeichnet mit dem Calmont-Logo

Alc 11,5% - S 7,3 - RS 11,3

Weingut VQ



0,75 ltr 29,50 €



## 2017er Bremmer Calmont Großes Gewächs

gelbe Früchte, Weinbergspfirsich und Trockenfrüchte,

Alc 12 - S 6,3 - RS 6,3

0,75 ltr. 29,50 €

Weingut Rheinhold Franzen







## 2018er Hauswein Qualitätswein

Ein Cuvée aus Müller-Thurgau und Elbling

Alc 11% - S 5,2 - RS 16,2 1,00 ltr. 15,30 €

Weingut Toni Treis



## 2018er Bremmer Riesling

Harmonisch, weiche Säure, mild

Alc 12% - S 6,4 - RS 17,4 1,00 ltr. 16,50 €

Weingut Günter Leitzgen



## 2019er Abtei Kloster Stuben Rivaner

Aromatisch, frisch und fruchtiger Genuss

Alc 12,5% - S 5,4 - RS 13,4 0,75 ltr. 16,50 €

Weinmanufaktur Hubertus



## 2018er Bremmer Calmont Riesling

mineralischer, klassischer Riesling

Alc 12,0% - S 7,9 - RS 15,2

0,75 ltr. 18,70 €

Weingut Günter Leitzgen



## 2018er Bremmer Riesling Spätlese Leitzgen ELEGANCE

der Vollmundige

ausgewogene Fruchtsüße, feine Aromatik

Alc 12,0% - S 7,9 - RS 15,8

0,75 ltr. 26,70 €

Weingut Günter Leitzgen



Beim **Wein** ist es  
wie in der Politik.  
Man merkt erst  
hinterher welche  
Flaschen man  
gewählt hat.



### *Der Wein*

"Der Wein ist unter den Getränken das nützlichste,  
unter den Arzneien die schmackhafteste,  
und unter den Nahrungsmitteln das angenehmste"

*Plutarch*



## 2018er Bremmer weißer Burgunder

Feinfruchtiger Wein, geringer Säuregehalt,  
eine Harmonie aus Süße und Säure

Alc 11,0% - S 4,6 - RS 16,8

0,75 ltr 16,70 €

Weingut Toni Treis



## 2018er Bremmer Calmont Riesling

Ein Riesling mit dezenter Süße,  
der jeden Weinliebhaber begeistert

Alc 11,5% - S 5,6 - RS 14,7

0,75 ltr 17,80 €

Weingut Michael Franzen



## 2017er Bremmer Riesling

ein munterer Grenzgänger,  
zwischen halbtrocken und lieblich

Alc 11% - S 6,5 - RS 20,8 0,75 ltr. 18,90 €

Weingut Toni Treis



## 2018er Bremmer Riesling Leitzgen Spielerei

der Gaumenschmeichler, leicht und feinblumig

Alc 12 - S 8,6 - RS 20,5

0,75 ltr. 19,90 €

Weingut Günter Leitzgen



## 2015er Bremmer Calmont Hochgewächs

fruchtiger Riesling mit eleganter Restsüße

Alc 11,5 - S 8,2 - RS 25

0,75 ltr. 22,50 €

Weinmanufaktur Hubertus



## 2019er Bremmer Calmont KABINETT Riesling

Besonders leichter und fruchtiger Riesling

Alc 11% - S 6,7 - RS 20,7

0,75 ltr 18,10 €

Weingut Günter Leitzgen





## Hauswein Qualitätswein

Leichter Wein mit nachhaltiger Süße,  
ein verlässlicher Gefährte für den Abend

Alc 9,5 % - S 5,7 - RS 42,8

1,00 ltr. 15,30 €

Weingut Toni Treis



## 2018er Bremmer Rotling

erfrischender Sommerwein aus  
roten und weißen Trauben gekellert

Alc 9,0 % - S 5,2 - RS 51,0

0,75 ltr 15,90 €

Weingut Toni Treis



## 2018er Bremmer Riesling

Harmonisch, weiche Säure, mild

Alc 10,5 % - S 8 - RS 34,4

1,00 ltr. 16,50 €

Weingut Günter Leitzgen



## 2017er Bremmer Calmont Riesling

Gruß aus der Steillage  
typenreiner Riesling - unvergleichbar

Alc 10,0 % - S 7,7 - RS 43,4

0,75 ltr 18,10 €

Weingut Toni Treis



## 2018er Bremmer Kerner

Gehaltvoll, feinaromatisch und fruchtig  
mit angenehmer Säure

Alc 9,5 % - S 6,7 - RS 56,4

0,75 ltr 15,70 €

Weingut Toni Treis



## 2018er Bremmer Calmont Riesling Spätlese

Der edelsüße Riesling darf bei  
keinem Dessert fehlen

Alc 9,0 % - S 7,2 - RS 71,8

0,75 ltr 21,50 €

Weingut Michael Franzen



*Schon erstaunlich  
wie viele Weinflaschen in ein einziges Weinglas passen,  
wenn man nur schnell genug trinkt.*



## 2018er Bremmer Calmont Riesling Spätlese, edelsüß

herrliche Fruchtaromen in Kombination  
mit einer perfekt ausbalancierten  
Säurestruktur machen diesen Wein zum Erlebnis

Alc 11,0 % - S 8,2 - RS 72,0

0,75 ltr 21,50 €



Bio-Weingut  
Laurentiushof



### Wahrheit

*"Merkwürdige Sitte, mit den Gläsern anzustoßen, was?"  
"Finde ich nicht. Im Wein liegt bekanntlich Wahrheit. Und mit der  
Wahrheit stößt man überall an..."*



## 2018er Blauer Spätburgunder Rosé halbtrocken

Erfrischend, fruchtiger Sommerwein

Alc 12 % - S 5,2 - RS 18,6

0,75 ltr. 15,80 €

Weingut Toni Treis



## 2018er Dornfelder Rotwein

Farbintensiver Rotwein, leichte Kirschnote

Alc 10,6 % - S 5,7 - RS 10,6

0,75 ltr. 16,80 €

Weingut Toni Treis



## RED CALMONT Merlot trocken

ein einzigartiger Rotwein  
aus der steilsten Weinlage Europas.  
Komponiert aus den  
Weinjahrgängen 2015 und 2016.  
Reif, fruchtig und weich, mit dezentem Barrique-Aroma.

Alc 13,5 % - S 5,9 - RS 0,5

0,75 ltr 26,80 €

Weingut Oster-Franzen





547

## 2017er Spätburgunder Rotwein halbtrocken

Farbe wie ein Kirsche und  
Geschmack von Himbeeren

Alc 12 % - S 7,9 - RS 17,8 0,75 ltr. 16,90 €

Weingut Toni Treis



518

## 2019er „Dusmaa“ Regent Rotwein halbtrocken

Feinfruchtig mit Aromen  
von Kirsche und Brombeere

Alc 11,5 % - S 4,8 - RS 14 0,75 ltr 17.60 €

Weingut Oster-Franzen



519

## Dornfelder Rotwein lieblich

Vollmundig und harmonisch im Geschmack

Alc 9,5 % - S 4,7 - RS 36,5 0,75 ltr. 16,10 €

Weingut Toni Treis



# Ab der nächsten Seite lassen wir die Korken knallen



*Es gibt immer einen Anlass, um Sekt zu trinken.*

*Zum Beispiel ist der Besitz  
einer Flasche Sekt ein Anlass.*





## Weinhaus Berg's Haussekt, Jahrgangs-Sekt 2015

Riesling, trocken  
0,75 ltr 16,50 €



## Schloss Koblenz Rosé, trocken

Sektkellerei Drathen, Zell  
0,75 ltr 16,50 €



## Schloss Koblenz Chardonnay, brut

Sektkellerei Drathen, Zell  
0,75 ltr 16,50 €



## Schloss Arras Piccolo, trocken

„Der kleine Drathen“  
0,2 ltr 4,50 €



## Weinbergspfirsich Secco

eine fruchtige Erfrischung auf Secco-Basis  
mit Pfirsicharomen und  
zugewasener Kohlensäure

9,0 % alc 0,75 ltr für 18,50 €

Weingut Markus Dreis



## MoSecco

Gesellig, frisch, unkompliziert.  
Prickelnder, feiner Aperitifgenuss  
Alc. 11,5 S 6,0 RS 24,5

0,75 ltr für 18,50 € Weingut Oster-Franzen



## 2011er Treis Elbling, brut

altklassische Flaschengärung, handgerüttelt  
Alc. 10,5 S 6,3 RS 24,2

0,75 ltr für 22,50 €

Weingut Toni Treis



## Leitzgen Tradition-Sekt, extra dry

traditionelle Flaschengärung!  
18 Monate  
ausgewogen & elegant

Alc 12,0 S 5,8 RS 16,4

0,75 ltr für 24,50 €

Weingut Günter Leitzgen



SPORT GIBT DIR DAS GEFÜHL  
NACKT BESSER AUSZUSEHEN

*Sekt übrigens auch*




# Oldies but Goldies


Sie sind ein Liebhaber älterer Weinjahrgänge – wir haben für Sie das Richtige. In unserem Keller haben wir für Sie alte Weine „ausgegraben“ und möchten Ihnen diese anbieten. Bedenken Sie bitte, dass alte Weine einen besonderen Altertum's-Geschmack besitzen und dieses kein Beanstandungsgrund ist. Sollte der ausgesuchte Wein jedoch „umgekippt“ sein, so erhalten Sie selbstverständlich Ihr Geld zurück oder wählen einen anderen Wein. Die Flaschen haben auch keine Originalausstattung mehr – Sie müssen uns die Jahrgänge glauben – aber Wein war schon immer eine Vertrauenssache. Wenn Sie Fragen dazu haben – fragen Sie solange der Korken noch in der Flasche ist. Dieses Angebot gilt nur, solange der Vorrat reicht.

 **1959er** **Bremmer Calmont Spätlese**  
Sonnenjahr- vielleicht hat sich noch was gehalten  
0,35 ltr. **19,95 €**


 **1964er** **Bremmer Calmont Riesling Spätlese**  
Damals wie heute - ein kommentarloser Genuss,  
noch heute ein voller Wein  
0,35 ltr. **13,64 €**


 **1964er** **Bremmer Calmont Riesling Auslese**  
Eine königliche Ernte verblasst nie,  
sie wird nur reifer und edler  
0,35 ltr. **15,64 €**


 **1971er** **Bremmer Calmont Auslese**  
Auftakt der goldenen Seventies -Der Star unter den Oldies.  
0,35 ltr. **15,71 €**

 **1975er** **Bremmer Calmont Auslese**  
Damals im Vergleich der rauhere  
der Auslesejahrgänge.  
0,35 ltr. **15,75 €**


# Oldies but Goldies


 **1976er** **Bremmer Calmont Auslese**  
Bis zu diesem Zeitpunkt der Jahrhundertjahrgang.  
Noch heute ein vollmundiger, genussreicher Wein.  
Er war es Seniorchefs liebstes „Kind“.  
0,35 ltr. **13,85 €**

 **1976er** **Bremmer Calmont Spätlese**  
Ob unser damaliger Kanzler Helmut Schmidt ihn  
probiert hat, wissen wir nicht – aber Sie  
haben heute die Möglichkeit.  
0,35 ltr **18,50 €**

 **1983er** **Bremmer Calmont Auslese**  
In diesem Jahrzehnt nie mehr erreicht.  
0,35 ltr **15,83 €**

 **1985er** **Bremmer Calmont Spätlese**  
Ein solider, ehrlicher Vertreter seines Jahrgangs  
0,35 ltr **13,85 €**

 **1986er** **Neefer Frauenberg Auslese**  
Er hat zwar noch nicht das Alter seiner Vorgänger,  
aber er hat ein starkes Selbstbewusstsein,  
ein süffiger Wein, mit einer feinen Süße,  
den man auch heute noch  
in schöner Runde genießen kann.  
0,35 ltr **15,86 €**

 **???** **Unser Sorgenkind**  
Von ihm wissen wir nicht viel.  
Er stammt aus dem Weingut Siegfried Berg,  
Hat 0,35 ltr. Inhalt, ist mindestens 20 Jahre alt  
-und schmeckt alt. Das war`s -  
mehr war aus ihm nicht rauszukriegen  
0,35 ltr **10,00 €**

## Weingut und Sektmanufaktur Toni Treis



Inh. Winzermeister Andreas Treis

Liebe Weinfreunde, wir, das Traditions-Familien - Weingut Toni Treis aus Bremm, möchten Ihnen einen kurzen Einblick in unseren Betrieb geben!



Mit einer Bewirtschaftungsfläche von 3,6 Hektar sind wir bemüht, qualitativ hochwertige und bekömmliche Weine zu produzieren. Dies beeinflussen wir in erster Linie durch geringen Rebanschnitt, mäßige Düngung, sorgfältige Laubarbeiten sowie durch moderne angewandte Kellertechniken. Unser Sortiment reicht von klassischen Rieslingweinen aus dem Bremmer Calmont bis hin zu Weinen der Rebsorten Elbling, Weißer Burgunder, Kerner, Spätburgunder und Dornfelder aus den Bremmer Weinbergslagen und der näheren Umgebung.

Probieren Sie doch einmal den ein oder anderen Wein aus unserem breitgefächerten Sortiment, den Sie hier im Weinhaus Berg unter der Rubrik "Offene Weine" finden!  
Oder - besuchen Sie uns in unserem Weingut!

## Weingut Reinhold Franzen Inhaber Kilian und Angelina Franzen

# FRANZEN

Liebe Genießer und Genießerinnen,  
wir sind Kilian und Angelina.



Wir machen Wein. Ganz einfach und doch so schwer.  
Es ist nicht kompliziert und auch nicht unmöglich,  
aber es ist eine Aufgabe fürs Leben.  
Besonders der Calmont. Eine Lage wie keine andere.  
Steiler und imposanter, höher und anstrengender.  
65 Grad unfassbarer Steigung. Und so perfekt für Riesling.  
Das ist unsere Leidenschaft und dafür Leben wir.  
Etwa 10 Hektar bewirtschaften wir, füllen etwa 70.000 Flaschen Wein  
– und lieben jede einzelne davon.

## Weingut Günter & Susanne Leitzgen



LEITZGEN

Schon beim Rebschnitt im Frühjahr achten wir gezielt auf reduzierte Erträge. Die Lese von Hand ermöglicht uns bei jeder Rebsorte und Einzellage den optimalen Lesezeitpunkt zu bestimmen. Moderne und behutsame Vinifizierung sowie ein langes Hefelager geben unseren Weinen Fülle und Harmonie. Das wir seit Jahren qualitätsbewusst arbeiten bestätigen die Empfehlungen im Gault Millau,



Günter & Susanne Leitzgen · 56814 Bremm/Mosel · [www.leitzgen-weine.de](http://www.leitzgen-weine.de)

Eichelmann oder beim Wettbewerb „Der beste Schoppen“ Unsere spezielle Leidenschaft liegt in der Sektbereitung. Ausgesuchte Weine, die wir als Flaschengärung oder Methode champenoisé ausbauen, reifen zwischen 12 – 24 Monaten bevor sie degorgiert werden. Das Ergebnis sind besonders feinperlige und vollmundige Sekte.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

## Bio-Weingut Laurentiushof

Inhaber Thomas Franzen



Liebe Weinfreunde,

Lust auf Wein ist die reine Lust am Genuss. Um Ihnen diesen Genuss zu ermöglichen, hacken, mähen, mulchen, schneiden, binden und ernten wir zusammen mit unseren Mitarbeitern auf 4,5 Hektar biologisch angebaute Rebfläche. (Angebaute Rebsorten: Riesling, Elbling – z. T. Über 100-jährige Rebstöcke, Weißer Burgunder, Blauer Spätburgunder). Wir arbeiten in unserem Familienbetrieb nach ökologischen Grundsätzen und sind dem Bundesverband ökologischer Weinbau (BöW – ECOVIN) angeschlossen. Auf diese Weise versuchen wir die Kraft der Natur für uns, unsere Arbeit und natürlich letztendlich für unsere Kunden optimal einzusetzen. Durch den behutsamen und verantwortungsvollen Umgang mit unseren von Hand bewirtschafteten Weinbergen sichern wir Ihnen und uns den Erhalt und den Genuss von „guten Lebensmitteln“.

Das jeweilige Zusammenspiel von Boden, Hangneigung, Humus, Wind, Wasser und Sonne lässt einzigartige Weine entstehen - man erkennt, dass viele Faktoren das endgültige Ergebnis beeinflussen - und trotzdem ist und bleibt der wichtigste Faktor der „Weinberg“.

Durch die verantwortungsbewusste Bearbeitung der Weinberge und den individuellen Ausbau der Weine bringt uns die Natur ein tolles Erlebnis bis ins Glas. Und das schmeckt man!



# Unsere Winzer

## Weingut Oster-Franzen

Inhaber Martin Oster



### Wein in seiner ganzen Vielfalt genießen

Wein sollte in erster Linie **Spass** machen, genussvoll sein und ein Garant für Geselligkeit. Um Ihnen solche Weine anbieten zu können, braucht man viel **Leidenschaft, Enthusiasmus**, aber natürlich auch Fachwissen, Zeit und die Bereitschaft, hart in den Weinbergen zu arbeiten. Wir arbeiten im Team: Reiner, Barbara und Martin als jüngstes Familienmitglied in der Generationenfolge.

Martin setzt die **Tradition** des Familienweingutes fort. Seine **Passion** ist vor allem der Weinausbau im Keller.

Neben den Klassikern wie Riesling, Elbling und Rivaner bieten wir unseren Weinfreunden aber auch außergewöhnliche Rebsorten wie Chardonnay und Regent an. Diese Weine können Sie direkt hier im Weinhaus Berg genießen.

Möchten Sie mehr von uns und unseren Weinen kennen lernen?

Alle Weine können Sie in unserer Vinothek oder bei entsprechendem Wetter im Garten des Weinguts (Nähe Sportplatz) probieren. Lassen Sie sich verzaubern von unseren Weinen, der Landschaft, der Natur und **werden Sie zum Geniesser!**



### Öffnungszeiten unserer Vinothek:

täglich: 18:00 - 19:30 Uhr

oder nach telefonischer Vereinbarung

Unserer Wein-Veranstaltungen: [www.oster-franzen.d](http://www.oster-franzen.d)

# Unsere Winzer

## Weingut Michael Franzen



### Herzlich willkommen im Weingut!

Riesling und Schiefer das ideale Terroir für einzigartige Weine aus dem steilsten Weinberg Europas dem Bremmer Calmont. Auf den typischen Schieferböden unserer Region wird der Riesling angebaut. Unsere Qualitätsphilosophie hat ihren Ausgangspunkt im Weinberg. Durch einen gezielten Rebschnitt, optimale Stock- und Laubarbeiten, die selektive Lese per Hand, sind die ersten Voraussetzungen geschaffen. Im Keller sorgen schonendes Keltern, behutsamer Ausbau der Weine mit langsamer Gärung und langer Lagerung auf der Feinhefe für mineralische und gehaltvolle Weine. Unser Ziel ist es, das Allerbeste aus jedem Jahrgang herauszuholen. Uns ist es wichtig, dass Sie mit dem Öffnen jeder Flasche aus den steilen Schieferterrassen den Weinberg riechen, schmecken und spürbar erleben. Haben wir Sie neugierig auf ein Erlebnis der Weine mit allen Sinnen gemacht? Dann besuchen Sie uns bei Ihrer Wanderung am Calmont-Gipfelkreuz. Spritzige Rieslingweine bei selbstgebackenen Kuchen und kleinen Snacks erwarten Sie. Den Panoramablick über den steilsten Weinberg Europas und die Moselschleife gibt's gratis dazu.

Öffnungszeiten: Ostern - Oktober; an Wochenenden und Feiertagen samstags und sonntags ab 10.00 Uhr geöffnet.

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch.  
Ihre Familie Michael Franzen**

# Unsere Winzer

## Weinmanufaktur Hubertus

Inhaber Klaus Franzen



*Weinerzeugung aus Passion und Leidenschaft*



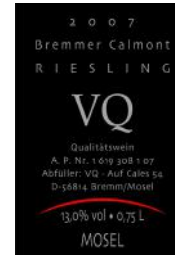
*In unserem kleinen Familienbetrieb streben wir durch besonders schonende Ausbaumethoden im Weinberg sowie im Weinkeller die Herstellung von Spitzenweinen an. In unseren Riesling-Sonnen-Terrassen des Bremmer Calmonts, dem steilsten Weinberg Europas, findet die Riesling Rebe »die Königin der Reben« im Schiefergestein die optimalen Voraussetzungen, die wir für unsere fast schon exotisch fruchtigen Weine benötigen. Mit traditioneller, mühevoller Handarbeit und Liebe zum Produkt erreichen wir ausgezeichnete Qualitäten. Betörende Düfte nach Pfirsichen und Aprikosen sind das perfekte Ergebnis und der Lohn unserer Arbeit. Durch strenge Eigenkontrolle und ständigen Austausch bei Vergleichsproben und Wettbewerben, wollen wir Weine von bester Qualität und besonders guter Verträglichkeit herstellen. Ferner laden wir Sie dazu ein, den Ursprung unserer Weine in unserem Weingut kennenzulernen.*

# Unsere Winzer

## Calmont Supremus

## Bremmer Calmont Riesling VQ

## VQ, vinitorum quaterni



*(der Winzer vier)  
Eine ungewöhnliche  
Männerfreundschaft  
mit der steilsten Weinbergslage Europas  
dem Bremmer Calmont.*

*Im Jahr 2004 beschlossen vier aktive Bremmer Bürger, keine Winzer, aber von der Begeisterung und Leidenschaft für den Calmont gepackt, eine eigene Rekultivierungsaktion in diesem einmaligen Berg zu starten. Sie wollten nicht nur zuschauen, wie sich die Lage im Calmont bessert, nein, sie wollten aktiv daran mitarbeiten. Es war ihre Liebe zum Calmont, diesem Prototyp des Steillagen Weinbergs, und ihre gefühlte Pflicht zum Erhalt der Jahrtausende alten Weinkulturlandschaft beizutragen. Durch die gemeinsame Arbeit ist eine enge Gemeinschaft, die vinitorum quaterni, entstanden. Die steilsten Weinberge Europas zu pflegen, das ist wohl eine der härtesten körperlichen Tätigkeit, die auch heute noch vollständig von Hand erledigt werden muss. Der Lohn ist der Erhalt*

*einer einzigartigen über Jahrtausende geschaffenen phantastischen Weinbergsarchitektur. Steillagenweinbau ist Leidenschaft. Und es gibt "Gott sei es gedankt" als schmeckbaren*

*Lohn dieser Leidenschaft, einen einzigartigen Wein. Der Wein bekommt viel Zeit zum Ausbau. Die Gärzeit beträgt ca. 12 Monate, was dem Wein eine kräftige Struktur und ein ausgeprägtes Aroma gibt. Während der langen Hefelagerzeit findet auch ein moderater biologischer Säureabbau statt, was zu sehr harmonischen Weinen führt (kein spitzer, harter Säuregeschmack). Nach einem Jahr wird der Wein filtriert und abgefüllt. So entsteht ein ausdrucksstarker Wein. Er duftet unter anderem intensiv nach Trockenfrüchten (Rosinen und Birnen) und schmeckt gleichzeitig kräftig mineralisch. Der Wein ist voll und ganz ein Produkt seines spezifischen Terroirs, ein dichter Extrakt*

*des Schieferbodens. Nur der Riesling in seinen vielschichtigen und unterschiedlichen Geschmacksmöglichkeiten kann ein solch perfektes Abbild seiner Herkunft bilden.*

*Dieses Zusammenspiel vollreifer Trauben aus erstklassiger Lage mit langem Hefekontakt führt zu einem - wie wir glauben - **perfekten Wein.***

# Adressen unserer Winzer



**Weingut Toni Treis** Kloster-Stuben-Str. 4, 56814 Bremm  
weingut@toni-treis.de <http://www.toni-treis.de>  
Tel.: 02675-446 Fax: 02675-910388  
Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 9:00 – 18.00 Uhr  
Termine nach Vereinbarung sind auch immer möglich.



LEITZGEN

[info@leitzgen-weine.de](mailto:info@leitzgen-weine.de)

**Wein- & Sektgut gut Günter Leitzgen** Auf Cales 28, 56814 Bremm  
Tel 0 26 75 – 16 73 Fax: 0 26 75 – 17 09  
<http://www.bremm.info/leitzgen-weine>



**Bio-Weingut Laurentiushof** Gartenstraße 13, 56814 Bremm  
Inh. Thomas Franzen-Martiny  
Tel 0 26 75- 5 08 - Fax 0 26 75- 91 02 85  
[info@bioweingut24.de](mailto:info@bioweingut24.de) <http://www.weingut-laurentiushof.de>



**Weingut Oster-Franzen** Calmontstraße 96 , 56814 Bremm/Mosel  
Tel: 02675 – 10 18 Fax: 02675 – 16 26  
[info@oster-franzen.de](mailto:info@oster-franzen.de) <https://www.oster-franzen.de>  
**Öffnungszeiten unserer Vinothek:** täglich: 18:00 - 19:30 Uhr  
oder nach telefonischer Vereinbarung

**Weingut Reinhold Franzen** Gartenstraße 14, D-56814 Bremm / Mosel

Inh. Kilian Franzen

Tel 02675 412 Fax: 02675 16 55

[info@weingut-franzen.de](mailto:info@weingut-franzen.de) <https://www.weingut-franzen.de>

**FRANZEN**



Michael Franzen  
WEINGUT

**Weingut Michael Franzen** Brunnenstraße 55, 56814 Bremm  
Tel: + 0 2675 217 Fax: +0 2675 911339  
[weingut@michael-franzen.de](mailto:weingut@michael-franzen.de) <http://www.michael-franzen.de>



**Weinmanufaktur Hubertus**, Gartenstraße 52, 56814 Bremm  
Inhaber Klaus Franzen

Tel. 02675 / 9119479 Mobil 0171 / 7448121

[k.franzen@calmont-urlaub.de](mailto:k.franzen@calmont-urlaub.de) <http://www.calmont-urlaub.de/>



**Weinbaugemeinschaft VQ, Franzen-Berg-Gietzen**

Auf Cales 54, 56814 Bremm / Mosel

Tel 02675 / 910113 [info@vinitorum-quaterni.de](mailto:info@vinitorum-quaterni.de)

<http://www.vinitorum-quaterni.de>

# Roter Weinbergspfirsich eine „alte“ Moselfrucht neu entdeckt



Der „Rote Weinbergpfirsich“ ist eine wärmebedürftige Obstart. Ein Anbau ist deshalb in Weinbauklimaten möglich. In anderen Gegenden reift der spätreifende „Rote Weinbergpfirsich“ nicht aus, die Blüte erfriert wegen des frühen Blühzeitpunktes schon Mitte März durch Spätfröste. Am besten gedeiht der „Rote Weinbergpfirsich“ auf einem warmen, milden Lössboden oder humosen Sandboden mit hohem Nährstoffgehalt und genügend Feuchtigkeit im Untergrund. In schweren Böden treiben die Bäume im Herbst zu lange, das Holz reift schlecht aus, ist frostanfälliger und es kommt zu Gummifluss. Trockene Steilhänge, durchlässige Kiesböden sowie stauende Nässe sind als Standort ungeeignet. Pfirsiche sind in der Jugend sehr schnellwüchsig. Sie sind überdies sehr nährstoffbedürftig, da sie am einjährigen Fruchtholz tragen und stark geschnitten werden müssen. Zu beachten ist, daß die Nährstoffzuleitung aus den Wurzeln nur über die beiden letzten Jahresringe stattfindet. Ernährungsstörungen durch Beschädigung der Wurzeln, des Stammes und der Äste durch Kräuselkrankheit, Wassermangel oder Wasserüberschuss wirken sich demzufolge stärker aus als bei anderen Obstarten. Der optimale Geschmack der Früchte ist abhängig vom Wasserangebot, eine gleichbleibende Feuchtigkeit bis kurz vor der Ernte ist anzustreben. Vor der Ernte sollten die Weinbergpfirsiche durchaus etwas „hungern“, zuviel Wasser zu diesem Zeitpunkt macht einen faden Geschmack.

Bei den Bremmer „Pfirischmännern“ Siegfried Dreis und Markus Dreis können Sie auch probieren und kaufen



Auf den nächsten Seiten  
möchten wir einen Einblick in  
das Thema Wein geben



ICH BIN WEINKENNER, WENN ICH  
WEIN TRINKE, MERKE ICH SOFORT:  
AAH, WEIN!

## Wein-“Fehler“

### Weinstein



Weinkristalle im Wein sieht aus wie Zucker, ist aber keiner!!  
Wenn Sie in der Flasche, am Korken oder im Glas kleine weiße  
Kristalle entdecken, erschrecken Sie nicht. Freuen Sie sich lieber.  
Denn diese Kristalle sind der beste Beweis für die Güte Ihres  
Weines. Nur Weine, die neben vollreifer Güte einmal viel Säure-  
Anteile enthielten, können diese Weinstein-Kristalle bilden. Schon  
während der Gärung, verstärkt aber während der Reifung, setzen sich  
im Wein glasartige Kristalle als Depot ab. Es handelt sich dabei um  
harmlose, geschmacksneutrale Kaliumtartratkristalle, entstanden aus der  
Verbindungen von Weinsäure mit Kalium oder Kalzium. Diese Substanz entsteht  
nur bei der Weinbereitung. Auch der zum Beispiel als alternatives Backpulver  
verwendete Weinstein ist nichts anderes als der aufbereitete Bodensatz der  
Gärbehälter! **Weinstein ist kein Weinfehler**

### Korkgeschmack




Bezeichnung für Wein, der durch einen schlechten Korken  
verdorben ist. In der Regel macht der Korkgeschmack den Wein  
ungenießbar. Er verleiht dem Wein einen schimmelähnlichen,  
muffigen Beigeschmack. Der Geschmack beruht auf Schimmelpilzen,  
die sich bei der Produktion des Korkens eingenistet haben. Als eine  
der wesentlichen Ursachen gilt die Chlorbleiche, durch die Trichloranisol  
entstehen kann, das schon in geringsten Konzentrationen den üblen  
Geschmack hervorruft. Korkgeschmack ist kein Behandlungsfehler des  
Winzers oder Lagerfehler des Gastwirtes! Aber Sie können und sollten es sofort  
beanstanden. Es wird Ihnen gleich Ersatz angeboten

### Weinprobleme

Der Wein, der gilt als Sorgernbrecher, doch lediglich für frohe Zecher,  
denn wer ihn baut und will verkaufen  
kann öfter sich die Haare raufen!."


## Gängige Rebsorten

### **Riesling**



Er ist ein König unter den weißen Weinen: Riesling, der Feinste für Sekt. Idealer Schieferboden und großartige Steilhänge prägen ihn an Mosel, Saar und Ruwer. Unnachahmlich rassig, anregend und dabei leicht bekömmlich für den unbeschwerten Genuß. Viele Kenner haben ihn weltweit auf Platz 1 ihrer privaten Genießer-Hitparade gesetzt. Ein Sektsouverän - immer wieder ein Symbol für Vitalität und Lebensfreude.


### **Müller-Thurgau (Rivaner)**



Der Müller-Thurgau wurde 1882 von Dr. Hermann Müller aus dem Schweizer Kanton Thurgau an der Forschungsanstalt in Geisenheim am Rhein gezüchtet. Ursprünglich ging man davon aus, daß es sich bei dieser Traubensorte um eine Kreuzung von Riesling und Silvaner handele. Heute kennt man die beiden Kreuzungspartner genauer, Riesling und Gutedel. Müller versuchte die edlen Eigenschaften des Rieslings mit denen der früh reifenden Sorte zu vereinen. Die nach ihm benannte Rebsorte reift früh und bringt fruchtige, säure milde Weißweine hervor.

An Mosel, Saar und Ruwer wird der trocken ausgebaute Müller-Thurgau oft auch Rivaner genannt. Im Anbauggebiet hat er eine Verbreitung von rund 18 Prozent.


### **Elbling**



Wie schön, daß auch die zweite typische Sektrebe von der Mosel kommt: Der Elbling gilt unter Kennern als Sektspezialität. Diese traditionsreiche Rebsorte, die etwa 7 Prozent der Rebfläche einnimmt, ist seit vielen Jahrhunderten im Anbauggebiet heimisch und gedeiht heute vor allem an der Obermosel. Der Kalkboden dort gibt dem Elbling eine ganz besondere Geschmacksnote; lebendig, feinperlig und mit einer perfekten Struktur der Fruchtsäuren.


Das macht auch die Mosel-Rarität Elbling zu einer Spezialität unter den deutschen Spitzensekten. Zudem ist der Elbling noch in kleinerem Ausmaße an der unteren Mosel im Raum Bremm zu finden.

### **Blauer Spätburgunder**



Die anspruchsvolle Rotweinsorte ist eine der älteren Rebsorten, die schon vor 2000 Jahren von Menschenhand selektioniert wurde. Im Burgund ist sie ebenso wie in Deutschland weit verbreitet und trägt dort den Namen PINOT NOIR. In den letzten Jahren gewinnt der Rotweinanbau an Mosel-Saar-Ruwer wieder an Bedeutung, wobei der Blaue Spätburgunder vorwiegend in den klassischen Rieslinglagen angebaut wird. Derzeit beträgt die Anbaufläche drei Prozent. Besonders gute Ergebnisse erzielt der Spätburgunder auf Kalksteinböden, weshalb er auch im Bereich Obermosel Verbreitung findet. Der feinfruchtige Geschmack, der gelegentlich an Sauerkirschen oder Brombeeren erinnert ist mit dem feinen Gerbstoffgehalt und der sanften Glut dieses großen Rotweintyps ein verlässliches Kennzeichen der Weine.

### **Weisser Burgunder**



Der Weißburgunder ist eine wertvolle, wenn auch (noch) nicht sehr häufig angebaute Sorte. Nachweislich bekannt ist der "Pinot blanc" (wie er in Frankreich genannt wird) bereits seit dem 14. Jahrhundert. Er entstand durch Mutation aus dem Grauen Burgunder. Die Weine sind im Duft und vom Bukett her eher verhalten, Spitzenweine präsentieren sich aber bei gekonntem Ausbau auch fein-fruchtig und sehr elegant. Weißburgunder gehört insbesondere im Fachhandel und der gehobenen Gastronomie zu den absoluten Aufsteigern.

### **Die Büffel-Theorie des Weintrinkens und der Hirnentwicklung**

Eine Herde Büffel ist nur so schnell, wie der langsamste Büffel, genauso wie das Hirn nur so schnell arbeiten kann, wie die langsamste Hirnzelle. Die langsamsten Büffel sind krank und schwach, sie sterben also zuerst und ermöglichen es der Herde so, schneller zu werden. Wie bei den Büffeln werden auch die schwachen und langsamen Hirnzellen zuerst abgetötet, durch exzessiven Weingenuss und machen so das Hirn schneller.

**Die Moral der Geschichte: Trink mehr Wein und Du wirst gescheiter**

### **Weintrinker länger leben?**

*Eine viel zitierte Studie aus Dänemark bestätigt dieses tatsächlich.*

*Weintrinker haben im Verhältnis zu Bier- und Schnapstrinkern und*

*auch zu Menschen, die gar keinen Alkohol trinken, eine erhöhte Lebenserwartung. Aber dieses ist sicherlich nur mit einer ausgewogenen und gesunden Lebensführung möglich.*

### **Beeinflusst Wein den Cholesterinspiegel?**

*Ja, und zwar besonders dann, wenn das LDL-Cholesterin erhöht ist, welches als besonders gefährliche Form des Blutfettes gilt. Sprechen Sie einmal mit Ihrem Arzt darüber, sollten Sie mit den Blutfettwerten ein Problem haben.*

### **Welcher Wein ist gesünder? Weiß oder Rot?**

*Viele Konsumenten meinen, daß nur der Rotwein gesund sei.*

*Aber dem ist nicht so. Auch Weißweine haben eine positive Wirkung auf viele Organsysteme. Weinstudien der Universität Freiburg (Prof. Keul)*

*und der Universität Mainz haben dieses gezeigt. Es gibt Menschen, die gerade aufgrund bestimmter Inhaltsstoffe Rotweine nicht gut vertragen, oftmals haben sie bei Weißweinen aber keine Probleme. Man sollte immer nur den Wein genießen, der einem schmeckt und welcher ein positives Genußerlebnis ist. Wein im Alltag ist keine Medizin, sondern kann Bestandteil einer gesunden moderner Ernährung sein.*

### **Medizin**

*Ärzte haben festgestellt: Ein Glas Wein am tag ist die beste Medizin überhaupt – man nennt es auch Schluckimpfung*

## Oft gestellte Fragen rund um den Wein

### **Trocken ? Halbtrocken ? Feinherb? Lieblich?**

#### **Trocken:**

*Wein mit einem Restzuckergehalt von maximal 9 g/l, wobei der Säuregehalt höchstens 2 g/l niedriger sein darf. Klassisch trocken erlaubt nur 4 g/l Restzucker.*

*Die ehemals für Weine mit einem Restzuckergehalt bis 2 g/l erlaubte Angabe*

*„Für Diabetiker geeignet – nur nach befragen des Arztes“*

*ist nicht mehr zulässig. Die Angabe von Analysewerten ist jedoch zulässig.*

#### **Halbtrocken:**

*Halbtrockener Wein darf maximal 9 bis 18 g/l unvergorenen Zucker enthalten, wobei der Zucker nicht mehr als 10 g/l über dem Säuregehalt liegen darf.*

*Diese Weine haben eine leichte Restsüße. Bei hohem Säuregehalt können sie durchaus auch trocken schmecken. Ist der Säuregehalt niedrig, kann das Gegenteil eintreten und der Wein einen deutlich süßen Geschmack aufweisen.*

#### **Feinherb:**

*Halbtrockene Weine werden in Deutschland gelegentlich als feinherb auf den Etiketten bezeichnet. Bis zu einem von Moselwinzern angestrebten Gerichtsentscheid galt das Verbotsprinzip. Es besagte, dass auf Etiketten keine Angaben gemacht werden durften, die im Gesetz nicht vorgesehen sind.*

*Dies wurde mit der Bezeichnung feinherb gekippt. Das Gericht konnte keinen Verstoß gegen das Irreführungsverbot des Art. 48 VO (EG) Nr. 1493/1999 sowie des Art. 6 VO (EG) Nr. 753/2002 erkennen, da mit dem Begriff feinherb im Gegensatz zu den gesetzlich definierten Begriffen keine gesicherte Verbrauchererwartung verbunden sei. Kritiker sind allerdings der Meinung, dass es sehr wohl zu einer Verbrauchertäuschung kommen könne, und begründen dies mit der oft sehr deutlichen Restsüße der Weine.*



## **Liebllich:**

Wein mit deutlich süßer Geschmacksausrichtung.  
Nach dem deutschen Weingesetz liegt der Restzuckeranteil über dem der halbtrockenen Weine (18 g/l) bis zu 45 g/l Restzucker.

## **Restsüße**

Die sensorische, subjektive Geschmackswahrnehmung unterliegt biologischen Schwankungen und hängt bei Weinen und Schaumweinen von mehreren Faktoren ab. Sie ist nicht identisch mit den jeweils messbaren Analysewerten ihrer Inhaltsstoffe. So können beispielsweise Weine mit relativ niedrigem Restzuckeranteil bei niedrigem Säuregehalt als „süß“ wahrgenommen werden und Weine mit hohem Säure- und hohem Restzuckeranteil „trocken“ schmecken. Auch Alkohol und Glycerin können im Wein zu einer süßen Geschmackswahrnehmung führen, obwohl der Wein analytisch „trocken“ ist. Auch die Reife eines Weins beeinflusst die Geschmackswahrnehmung, da geschmacksprägende Moleküle (Säuren, Restsüße) zu Molekülkomplexen polymerisiert werden und dadurch sensorisch anders wahrgenommen werden. So schmecken beispielsweise reife edelsüße Weine (Eisweine, Beerenauslesen etc.) weniger süß als in ihrer Jugend. Umgekehrt können wiederum alte, trockene Rotweine durch hohe Extraktwerte und die Reife ihrer Tannine als „süßlich“ wahrgenommen werden.

## **Was sind Oechsle**

Oechsle ist die Maßeinheit für den Zuckergehalt der Traube bzw. des unvergorenen Traubenmostes. Je höher der Zuckergehalt ist, um so schwerer bzw. dichter wird der Wein. Der Name Oechsle stammt von einem Mechaniker aus Pforzheim namens Ferdinand Oechsle, der eine Waage für die Messung der Schwere des Traubenmostes erfand. Gemessen wird dabei, wieviel Gramm ein Liter Most bei 20 Grad Temperatur schwerer ist als Wasser.

## **Hochgewächs**

Hat mit der Erntehöhe der Trauben oder der Lage der Weinreben nichts zu tun. Hochgewächs ist eine Qualitätsbezeichnung. Hier werden höhere und besondere Ansprüche an den Qualitätswein gestellt und er unterliegt einer strengeren Prüfung.

## **Herzkränze an den Rebstöcken**

In den Weinbergslagen, wo keine Drahterziehung möglich oder gewollt ist, werden die „Zugreben“ zu Herzkränzen gebunden, damit die Reben nicht brechen und einreisen, wenn später die Trauben wachsen

## **Terroir**

Der Begriff „Terroir“ kommt aus dem Französischen. Terroir bedeutet wörtlich der Boden (Acker), im übertragenen Sinn auch die Herkunft oder Heimat.

## **Terroir im Wein**

Die emotionale Wahrnehmung der Natur auf der Zunge durch Geologie, Topografie, Klima, Boden, sowie dessen Tiefgründigkeit und Feuchtigkeit, kurz: das Zusammenspiel aller natürlichen Faktoren, die seinen Charakter geprägt haben. Alles, was ihn zu einem eigenständigen Produkt eines einzigartigen Ortes gemacht hat. Hinzu kommen Rebsorte und Alter des Weinstocks, wie tief er verwurzelt ist, was er aus der Tiefe hervorbringt und auf jeden Fall die Hand des Winzers. Bei Weinen der günstigen bis leicht gehobenen Preisklasse spielt der „Terroir“ in der Regel keine große Rolle. Bei diesen Weinen stehen eher die rebsortentypischen Aromen im Vordergrund.

## **Hochgewächs?**

Hat mit der Erntehöhe der Trauben oder der Lage der Weinreben nichts zu tun. Hochgewächs ist eine Qualitätsbezeichnung.

Hier werden höhere und besondere Ansprüche an den Qualitätswein gestellt und er unterliegt einer strengeren Prüfung.

## **Herzkränze an den Rebstöcken?**

In den Weingbergslagen, wo keine Drahterziehung möglich oder gewollt ist, werden die „Zugreben“ zu Herzkränzen gebunden, damit die Reben nicht brechen und einreisen, wenn später die Trauben wachsen

## **Terroir?**

Der Begriff „Terroir“ kommt aus dem Französischen.

Terroir bedeutet wörtlich der Boden (Acker), im übertragenen Sinn auch die Herkunft oder Heimat.

## **Terroir im Wein ?**

Die emotionale Wahrnehmung der Natur auf der Zunge durch Geologie, Topografie, Klima, Boden, sowie dessen Tiefgründigkeit und Feuchtigkeit, kurz: das Zusammenspiel aller natürlichen Faktoren, die seinen Charakter geprägt haben. Alles, was ihn zu einem eigenständigen Produkt eines einzigartigen Ortes gemacht hat. Hinzu kommen Rebsorte und Alter des Weinstocks, wie tief er verwurzelt ist, was er aus der Tiefe hervorbringt und auf jeden Fall die Hand des Winzers. Bei Weinen der günstigen bis leicht gehobenen Preisklasse spielt der „Terroir“ in der Regel keine große Rolle. Bei diesen Weinen stehen eher die rebsortentypischen Aromen im Vordergrund.

## **Wieviel kg Trauben für einen Liter Wein?**

natürlich kann man diese Frage nur mit ca. beantworten. Es ist abhängig von der dem Ertragsjahrgang, der Rebsorte und der Lage.

Im Durchschnitt spricht man von ca. 1,3 kg für einen Liter Wein

## **Weinbergs-Größenbezeichnung:**

Im Weinbau spricht man von Hektar

1 Hektar = 10000 m<sup>2</sup>

1 Ar = 100 m<sup>2</sup>

1 Morgen = 2500 m<sup>2</sup>

## **Ertrag pro Hektar:**

auch hier wieder abhängig von Rebsorte, Lage und Jahr  
im Flachland pro Hektar ca. 8000 - 10000 ltr  
in der Steillage pro Hektar ca. 6000 ltr.

## **Behältergröße:**

im Weinbau spricht man von Fuder

1 Fuder = 1000 liter

altes Maß 1 Ohm = 160 Liter

## **Weinlagerung:**

Wie lange kann ein Wein gelagert werden?

Grundsätzlich bis er getrunken wird. Bei der neueren Weinausbauart kann der Wein bis zu 5 Jahre gelagert werden. Wobei der Trend dafür spricht den Wein in den ersten 3 Jahren getrunken zu haben.

## **Hubschrauberspritzung ja oder nein**

JA!! Die Hubschrauberspritzung erleichtert nicht nur die Arbeit des Winzers beim Pflanzenschutz der Weinrebe, sondern schon auch durch den kontrollierten Einsatz von Mitteln die Umwelt.

## Noch mehr Wissenswertes vom Wein

Vom Schneiden der Reben im Winter über die Laubarbeiten im Sommer bis zur Ernte im Herbst: Der Winzer hat im Laufe des Jahres zahlreiche Arbeitsgänge im Weinberg zu erledigen. Nach der Weinlese geht die Arbeit in Kelterhaus und Keller weiter, bis der abgefüllte Wein in der Flasche dem Verbraucher verkauft werden kann. Die Arbeit in den Steil- und Terrassenlagen an Mosel, Saar und Ruwer ist besonders aufwändig, denn dort können kaum Maschinen eingesetzt werden. Die meisten Arbeiten müssen von Hand erledigt werden; die Zahl der Arbeitsstunden pro Hektar liegt um ein vielfaches höher als in Flachlagen, die maschinell bewirtschaftet werden können. Kleine Einschienenbahnen für den Transport von Arbeitskräften und Material

**Monorack-  
bahn im Steilheng**



sowie der Einsatz von Hubschraubern beim Pflanzenschutz sind meist die einzigen technischen Erleichterungen der Arbeit in den Steillagen.

Vollernter - wie sie in anderen Weinregionen mit flachen Rebanlagen während der Lesezeit eingesetzt werden - sind an Mosel, Saar und Ruwer nur selten zu sehen.

### **Schoppen**

„Nenne mir vier Elemente“ verlangt der Lehrer von Karl. Der Junge zählt auf: „Erde, Feuer, Wasser und Schoppen.“

„Schoppen? Wieso denn Schoppen?“ will der Lehrer wissen. -“Immer mein Vater ein paar Schoppen trinkt, sag meine Mutter: Jetzt ist er wieder in seinem Element.“

## Begriffe aus dem Weinbereich

|  |                     |
|--|---------------------|
| Zugabe Zucker vor Gärung (nördlich, It, Fr) erlaubt  | <b>Anreicherung</b> |
| harmonisches Verhältnis von Alkohol, Körper, Säure, Tanine; gutes Bukett, einwandfreier Geschmack und guter Abgang; genau richtig für seine Art und Klasse             | <b>ausgeglichen</b> |
| unverwechselbare Merkmale -> Herkunft, Rebsorten, Herstellung; ohne Charakter: langweilig und reizlos  | <b>Charakter</b>    |
| Schimmelpilz Botrytis cinerea auf voll ausgereiften Trauben bei trockenem, warmen Herbstwetter ab 80° Öchsle => Zuckergehalt hoch, Intensivierung Geschmack und Aromen | <b>Edelfäule</b>    |
| Trübung durch Eiweiß, Hefe, Eisen, Kupfer u. a.; Böckser (Geruch nach faulen Eiern); Geschmacksfehler (Schimmel, Faß, Kork, Frost)                                     | <b>Fehler</b>       |
| nicht schwer, üppig, wuchtig, süffig, erkennbare Eleganz; ausgeglichen; Steigerung: Finesse  | <b>fein</b>         |
| ohne Charme und Feinheit (Verbesserung durch Alterung)   | <b>hart</b>         |
| natürliche (+ zugesetzte Reinzuchthefer) + Zucker in Trauben   | <b>Gärung</b>       |
| rar; perfekte Harmonie, feines Bukett, großartige Balance von Körper, Tiefe und Struktur, viel Eleganz, nachhaltiger Abgang  | <b>groß</b>         |
| pressen  | <b>Keltern</b>      |
| leichten Wein mit wenig Körper und verhaltenem Charakter   | <b>klein</b>        |
| Most (Saft) + Trester (Stiel + Schale + Kerne)   | <b>Maische</b>      |
| Mostgewicht Messwert<br>-> 1.000 Wasser (1.075 Most -> 75° Öchsle)   | <b>Öchsle</b>       |
| Geschmacksrichtung mit mässigem Gehalt an Tannin und Säure   | <b>samtig</b>       |
| Klärung, Befreiung Trubstoffe  | <b>Schönung</b>     |
| keim- und enzymhemmend; Schutz vor Oxidation   | <b>schwefeln</b>    |
| Gerbstoff -> Geschmack -> Mund zieht sich zusammen "adstringierend" "bitter"   | <b>Tannin</b>       |
| mild, säurearm   | <b>weich</b>        |



# Unser kleines Wein-Lexikon

## Kennzeichnungspflicht

### Schwefel / Sulfite

Gemeint ist Schwefel in Form von schwefliger Säure bzw. Schwefeldioxid ( $SO_2$ ).

Das Schwefeln ist eine traditionelle antimikrobielle und antioxidative Maßnahme, die schon im griechischen Altertum praktiziert wurde. Bakterien, Schimmelpilze und damit Mykotoxine werden vermieden und der Wein vor zu schneller Oxidation geschützt. Dazu bindet der Schwefel auch unerwünschte Gärungsnebenprodukte und stabilisiert die Polyphenole. „Schwefeln“ erfolgt heute mit festem Kaliumdisulfid oder flüssigem  $SO_2$ , das als solches dem Wein/Most zugefügt wird.

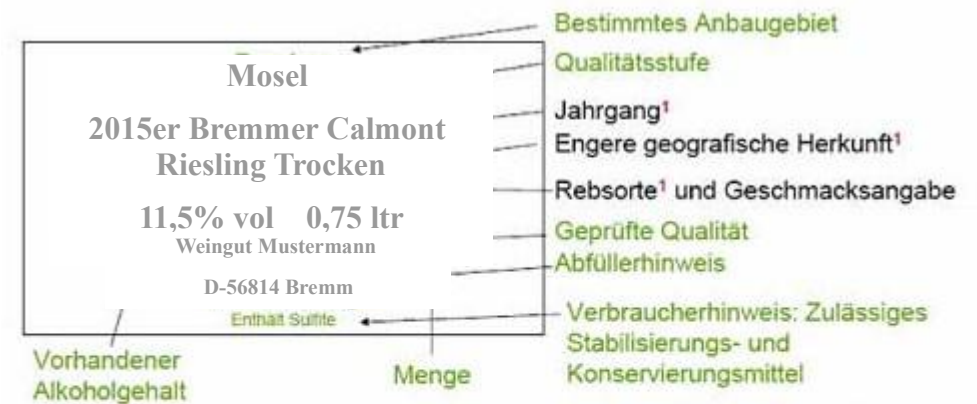
Übrigens: Schweflige Säure wird unter normalen physiologischen Bedingungen von *Saccharomyces*-Hefen bei der Gärung gebildet und liegt deshalb in allen Weinen in geringen Konzentrationen (bis zu 30 mg  $SO_2$ /l)

obligatorisch vor. Schwefelfreien Wein gibt es demnach nicht, nur welchen, dem kein Schwefel zugeführt wurde.

### Rechtlicher Hintergrund:

Seit November 2005 müssen gemäß der aktualisierten Richtlinie zur Lebensmittelkennzeichnung (2003/89/E6) Schwefel und andere potentielle Allergieauslöser auf Verpackungen von Lebensmitteln angegeben werden. Der Zusatz „enthält Sulfite“ (wahlweise „enthält Schwefeldioxid“) muss auf dem Etikett von Wein, Perlwein und Schaumwein angebracht werden, wenn „Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l angegeben als  $SO_2$ “ enthalten sind. Die Angabe muss an „gut sichtbarer Stelle, in deutscher Sprache, deutlich lesbar und unverwischbar“ auf dem Etikett stehen.

## Etiketten lesen



- **Obligatorische Angaben**; sind zwingend vorgeschrieben, im gleichen Sichtbereich, leicht lesbar.
- **Fakultative Angaben**; nach festgelegten Voraussetzungen.
- **Andere fakultative Angaben**.

<sup>1</sup>: Wenn diese Angaben vorhanden sind, muss deren Anteil im Wein bei mind. 85% liegen. (15% Verschnitt ist erlaubt)



*Wenn du bis hier durchgehalten hast  
und immer noch die Buchstaben findest  
Hier noch 2 Weissheiten vom Alkoholgenuss*

## Besoffen

*Beim Weinfest sitzen Vater und Sohn schon ein Weilchen.  
Da meint der Sprössling: "Du Papa, jetzt müssen wir allmählich gehen."  
"Nein", sagt der Vater starrköpfig. "Gegangen wird erst,  
wenn ich besoffen bin!" Darauf der Junge:  
"Wann ist man denn überhaupt besoffen. Wie merkst Du das?"  
"Das ist ganz einfach", erklärt der Papa.  
"Siehst Du da am Nachbartisch die zwei Männer?  
Klar, wenn ich nun plötzlich dort vier Männer sitzen sehen würde, dann wär ich  
besoffen". "Ich glaube Vater, wir können gehen. Da drüben sitzt nur einer ...."*

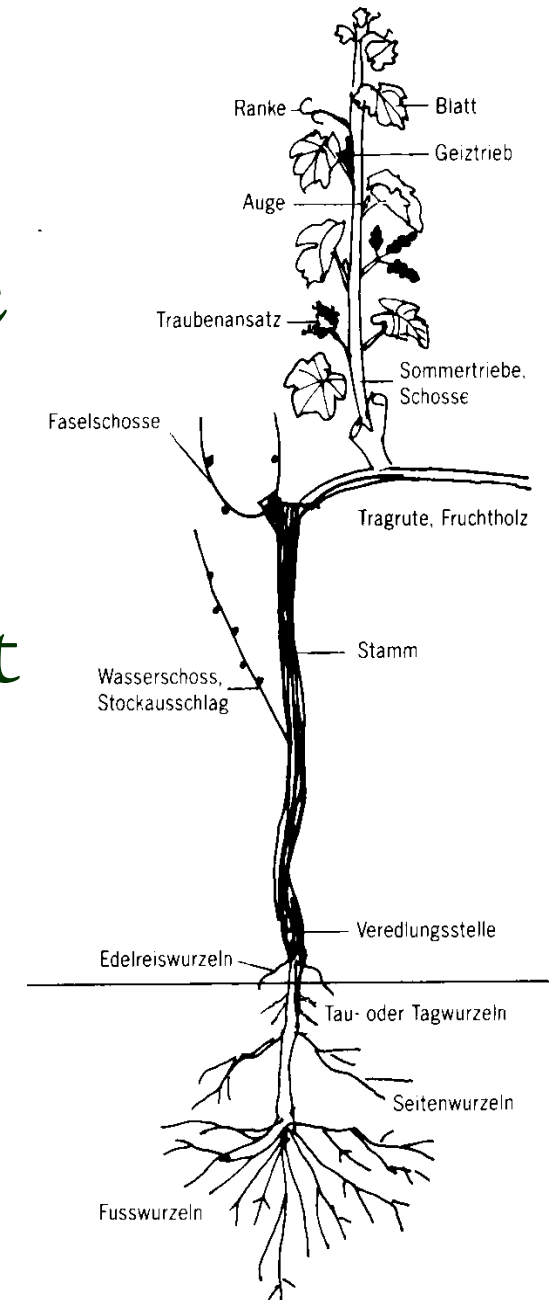
## Frage?

*Du fährst mit dem Auto und hältst eine konstante Geschwindigkeit.  
Auf deiner linken Seite befindet sich ein Abhang.  
Auf deiner rechten Seite fährt ein riesiges Feuerwehrauto und hält die gleiche  
Geschwindigkeit wie du. Vor dir galoppiert ein Schwein,  
das eindeutig grösser ist als dein Auto und du kannst nicht vorbei.  
Hinter dir verfolgt dich ein Hubschrauber auf Bodenhöhe.  
Das Schwein und der Hubschrauber haben exakt deine Geschwindigkeit.  
Was unternimmst du, um dieser Situation gefahrlos zu entkommen ???*

*Antwort: Vom Kinderkarussell absteigen und weniger Glühwein saufen !!*

**Na dann Prost !!!!**

„Eine  
Weinkarte  
mit  
Phantasie  
gelesen, ist  
fast so  
schön wie  
voll  
gewesen



*Vielen Dank, dass Sie bis hierhin  
durchgehalten haben, dafür  
möchten wir Sie mit dieser  
Aussicht belohnen*



**Bis bald  
im Weinhaus Berg**

