

Etiketten sind Zeitgeschichte.

Betrachtet man sich die Weinetiketten der letzten 100 Jahre, so ist das eine Reise durch die Zeit, ein Spiegel des letzten Jahrhunderts. Vom Jugendstil beginnend bis zum bunten, mehrfarbigen Etikett mit der Einführung des Farbfernsehers. Heute findet man im Regal bedingt durch die Globalisierung alles an Möglichkeiten, ein Etikett zu gestalten.

Auch unser Etikett hat sich entsprechend den Jahren angepasst; unser Weingut mit seinen charakteristischen Gebäuden bleibt seit 1971 das Markenzeichen. Eigentlich sollte erst Vera, die nächste Generation, etwas ändern müssen, aber wir haben die Rechnung ohne eine EU-Bürokratie gemacht, die ab Dezember 2023 auch auf Weinetiketten eine Nährwerttabelle sehen möchte. Und die brauchen Platz auf unseren bis heute ausreichend großen Etiketten. Ob Sie Ihren Weineinkauf zukünftig nach Brennwert und Kilojoule ausrichten und weniger nach Geschmack darf aber getrost bezweifelt werden.



Brennertage – ein Riesenerfolg

Unmittelbar nach der Traubenlese Ende Oktober öffneten über 30 Edelobst-Destillieren an der Mosel ihr Türen von der französischen Grenze bis nach Koblenz.

Zumeist mit der Moselbahn (so heißt unsere Buslinie) kamen im Stundentakt interessierte Genießer und nutzten die Gelegenheit zu kleinen Probierschlückchen unserer Obstbrände von Pfirsich bis Kirsche und eigenen Likören von Bratapfel bis Walnuss. Besonderes Interesse fand unser GIN im mediterranen Stil (ob der eigenen, reifen Zitronen) und der neue Schokoladenbrand, ein klares Destillat mit tollem Karibik-Kakao-Geschmack. Der örtliche Musikverein freute sich über alle „Trinkgelder“ und wir uns über viele neue Freunde der Erzeugnisse unserer modernen, schönen Destillerie.

Und weil Probieren hungrig und durstig macht, gab es herbstliche Küche mit Kürbissuppe und Wildragout zusammen mit Riesling oder Regent-Rotweinen verschiedener Jahrgänge. So schmeckt der Herbst.

Daher den Termin für nächstes Jahr schon vormerken: 19. - 20. Oktober 2024.

Extremen trotzen – mit PIWI-Fortschritt

Einen Zeitenwandel stellen auch die neuen Traubensorten dar, die den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln fast überflüssig machen.

In Geschmack und Qualität lassen die neuen Weine den traditionellen Sorten wie Riesling und Burgundern in nichts nach. Das können unsere Weinfreunde spätestens seit dem Jahrgang 2020 mit den Regent-, Helios- und Souvignier Gris Weinen erschmecken. Das Weinjahr 2023 mit seinen Wetterextremen hat uns in unserem Entschluss bestärkt, den Anbau weiter zu steigern, denn die neuen Sorten haben etwas dickere Beerenschalen und trotzen auch dem Klimawandel auf natürliche Weise.

Insgesamt beträgt der Anbau der „Weine für die Zukunft“ gerade mal 3 % der Rebfläche in Deutschland, wir bewegen uns im kommenden Jahr auf die 15 % in unserem Weingut zu.

So macht uns auch die von der EU geforderte Reduktion der Spritzmittel um 50 % bis 2030 keine Bange.

Das Warten hat ein Ende...

Endlich...

Es ist wie bei der Lieblingsserie. Kaum ist das spannende Staffelfinale vorbei, wartet man sehnsüchtig auf die nächste Staffel mit neuen Folgen. Genauso geht es mir mit den „Vera Weinen“.

2 Jahre ist es nun her, seit ich den letzten Wein meiner Linie, selbst gepflegt, geerntet und im Keller ausgebaut habe.

Mit großer Freude kann ich nun verkünden, dass es dieses Jahr wieder einen neuen „V“ Wein mit meinem eigenen Etikett geben wird. Den Riesling V' 23.

Im letzten Jahr war es mir leider nicht möglich, einen V' Wein zu kreieren, da ich mich über die Weinlese im Praktikum im schönen Südtirol befand und Eindrücke in Reinhold Messners Weingut sammeln durfte.

Über den V' 23 kann ich noch nicht viel verraten, da er sich momentan im Fass entwickelt und täglich verwandelt.

Gerade jetzt ist die schönste Zeit im Keller, wenn die Tage trüb und regnerisch sind und andere sich auf den Weg in den Winterblues machen. Wir gehen da ein Stockwerk unter die Erde und verkosten mit Familie und Freunden die neuen, jungen Weine mit viel Potential.

Macht es einfach nach. Sollte Eure Laune mal im Keller sein, folgt ihr, nehmt Euch eine Flasche Wein mit nach oben, genießt die schönen Seiten vom Herbst und freut Euch auf die bevorstehende Advents- und Weihnachtszeit.

Eure Vera



Weingut · Sektmanufaktur · Destillerie

Für unsere neuen und treuen Weinfreunde

Editorial: Zeitenwende - ein letztes mal

Seit 1996 setzen wir uns zweimal jährlich hin und diskutieren, welche Themen in den vergangenen Monaten unsere Sekt- und Weinfreunde interessieren. Und es gab immer mehr Themen als Platz zum Aufschreiben. Am Anfang noch per Schreibmaschine, dann die Manuskripte auf ein DIN A3-Blatt aufgeklebt und beidseitig schwarz-weiß kopiert. Irgendwann wurde unsere Post bunt und wird heute von Internet-Druckereien hergestellt. Mit dieser 2. Ausgabe 2023 gibt es bei uns eine Zeitenwende. Wir werden digital und versenden in Zukunft neue Post elektronisch per mail. Vielleicht sogar öfters als zwei Mal, also auch aktueller und zeitnäher in den Themen als bisher. Da wir das in einem rechtskonformen Rahmen machen möchten, gab es die entsprechende Umfrage im September per mail mit der Bitte, sich für den Newsletter anzumelden. Herzlichen Dank an alle die es bereits getan haben – alle anderen bitte wir noch herzlich darum, es geht ganz einfach. Sie rufen unsere Homepage www.weingut-blesius.de auf und scrollen ganz nach unten. Im grauen Feld finden Sie die Newsletter-Anmeldung.

Auch bitten wir alle um Mitteilung, die wir nicht über das Internet erreichen können, denn wir möchten Sie über die Digitalisierung nicht verlieren, es bleibt dann gerne bei der Info auf Papier.

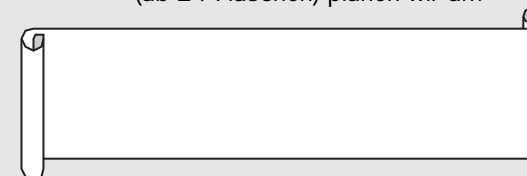


Wein - Logistik

Wir versenden deutschlandweit mit DHL
in 6er, 12er und 18er Kartons
pro Karton berechnen wir einen Frachtanteil von 8 €
Versand in die EU aktuell bitte nachfragen
unsere Kontakte:

mail@weingut-blesius.de
Tel.-Nr. Weingut: 06507-3007
Fax-Nr. Weingut: 06507-8307

Außerdem liefern wir regional persönlich aus.
Eine Anlieferung Ihrer Auswahl
(ab 24 Flaschen) planen wir am



Für Rückfragen unsere Handynummer:
0174-9063756

2023 – Jahrgang mit Happy-End

Es gab manche Momente, die für Pessimisten in diesem Jahr 2023 gemacht waren. Hagel im Juni, Trockenheit bis August, Starkregen danach und über 30°C bei der Traubenlese. Und dennoch – die verbliebenen kleinen Trauben blühten auf, überstanden die Trockenheit und kompensierten nach dem Regen im August die Erntemenge auf ein akzeptables Niveau. Und das gute Wetter bei der Lese brachte dann überdurchschnittliche Qualität der Traubensäfte und enorm hohe Mineraliengehalte.

Am Ende also ein versöhnlicher Abschluss eines turbulenten, anstrengenden Jahres, in dem wir alle benötigten Qualitäten für unsere Kunden in den Keller bekamen. Einschließlich einer Auslese mit Superfrucht, ein neues trockenes Bestes Fass, und nach langer Zeit wieder einen Selektionswein in Beerenauslesequalität.



Der nächste 2022er in Rot

Bereits im April haben wir den ersten beerig-leichten Sommerwein Harmonie in die Flaschen gefüllt. Nun folgt der Spätburgunder 2022 (Nr. 31) als klassisch trockener Rotwein mit viel Tiefe und reifen Tanninen. Auf jeden Fall wird dieser Wein in Zukunft ein Aushängeschild auf der Weinkarte werden. Zur Zeit würden wir jedoch den trinkreifen Burgunder von 2020 genießen - solange noch vorrätig...

Irgendwo bei 80% Steigung - das Seil am Schlitten hält - verlassen wir uns auf das Gefühl der Person an der Winde - halten wir uns gegenseitig - auf Tuchfühlung - und trotzdem noch ein Lächeln für den Fotografen - Simone und Vera über den Häusern von Klüsserath.



Weine mit dem Symbol Korkenzieher stehen vor dem Ausverkauf. Sofern nicht anders gewünscht, liefern wir Ihnen danach eine in Preis und Qualität vergleichbare Sorte!



Am Ende des Jahres

... danken wir allen unseren Freunden, Privat- und Geschäftskunden, den Gästen unserer Ferienresidenz, unseren Helferinnen und Helfern im Weingut, den Berufskollegen und -innen für deren Hilfe im Steilhang, ohne die diese Weinqualität nicht möglich wäre

Wir wünschen Ihnen gesegnete Weihnachten und geht Ihre Laune in den Keller, folgen Sie ihr und bringen Sie sich eine Gutsabfüllung mit, um die schönen Momente des kommenden

Jahres **2024** zu genießen

Ihre Winzerfamilie
Simone, Alois & Vera Blesius

Glühwein in 0,75 Flasche und im 10 Liter-Gebinde

100% Glühwein 2023 vom Faß: versetzt mit weihnachtlichen Gewürzen - kurz erwärmt in unserer Destillerie und ohne Konservierung abgefüllt. Gekühlt haltbar bis Ende Januar 2024, Zuhause kurz erwärmen - oder auch nicht.....! In der bekannten grünen 0,75L-Flasche, oder im 10-Liter Gebinde incl. Versand frei Haus.

- Weißer Glühwein -
Bestellnummer 42

Preis ab Weingut: 3,90 €/pro 0,75 l Flasche
Anlieferung: 4,50 €/pro 0,75 ltr. Flasche
49,00 € /10 Liter-Gebinde (incl. Versand)

Sekt & Secco

[0,75 L Fl./€]

1	Riesling - Sekt BRUT	ab 6 Fl.	9,50
	Süße 8 g/l 14,00 €	Einzelflasche	10,50
2	Riesling - Sekt TROCKEN	ab 6 Fl.	9,50
	Süße 23 g/l 14,00 €	Einzelflasche	10,50
3	Vera Secco		6,50
	spritziger Gute-Laune-Perlwein 8,67 €		

Trockene Weißweine

Erfrischend, spritzig, mineralisch:

4	2022 Weißburgunder	7,00
	Süße 18 Säure 5,3 Alc. 12,5 %	9,33/10 L
5	2022 Chardonnay	8,00
	Süße 10 Säure 5,9 Alc. 13 %	10,66/10 L
6	2021 Chardonnay	7,50
	Süße 3,8 Säure 4,3 Alc. 12,5 %	10,00/10 L
7	2022 Roter Riesling	7,50
	Süße 3,0 Säure 6,7 Alc. 12 %	10,00/10 L
8	2021 Roter Riesling - Goldmedaille	7,00
	Süße 3,1 Säure 7,8 Alc. 12 %	9,33/10 L
9	2022 Riesling - Hochgewächs	6,50
	Süße 3,6 Säure 7,6 Alc. 12,5 %	8,67/10 L
10	2021 Riesling - Hochgewächs	6,00
	Süße 3,2 Säure 5,5 Alc. 12,0 %	8,00/10 L

Steillage - Alte Reben von Hand gelesen - terroirbetont:

11	2022 Riesling - Thörnicher Ritsch	12,00
	- Bestes Fass -	16,00/10 L
	Süße 4,4 Säure 7,9 Alc. 13,0 %	

Feinherbe Weißweine

[0,75 L Fl./€]

Harmonisch, fruchtig, balanciert in Süße und Säure:

12	2022 Rivaner	6,50
	Süße 10,1 Säure 5,8 Alc. 12 %	8,67/10 L
13	2022 Sauvignon Gris	8,00
	Süße 20,0 Säure 5,6 Alc. 12,5 %	10,67/10 L
14	2021 Sauvignon Gris - Goldmedaille	7,50
	Süße 19,5 Säure 6,5 Alc. 12 %	10,00/10 L
15	2021 Vera V21 - Goldmedaille	
	Thörnicher Riesling	9,50
	Süße 27,6 Säure 10,3 Alc. 10,5 %	12,66/10 L
16	2021 Riesling - Spätlese - feinherb	8,00
	Süße 19,9 Säure 7,15 Alc. 10 %	10,67/10 L
17	2020 Thörnicher Ritsch - feinherb	8,50
	Riesling - Spätlese	11,33/10 L
	Süße 20,3 Säure 7,5 Alc. 10,5 %	

Fruchtige Weißweine

Weine mit natürlicher Süße:

18	2022 Helios	7,50
	Süße 26,4 Säure 6,0 Alc. 11 %	10,00/10 L
19	2021 Helios - Goldmedaille	7,00
	Süße 30,5 Säure 5,8 Alc. 9,5 %	9,33/10 L
20	2020 Riesling - Kabinett	7,00
	Süße 40,6 Säure 8,9 Alc. 7,5 %	9,33/10 L
21	2021 Thörnicher Ritsch	8,00
	Riesling - Spätlese	10,67/10 L
	Süße 61,0 Säure 8,0 Alc. 8 %	10,00/8,0 L
22	2020 Thörnicher Ritsch	8,50
	Riesling - Spätlese	11,33/10 L
	Süße 58,2 Säure 8,0 Alc. 9 %	

Steillage - Alte Reben von Hand gelesen - terroirbetont

23	2019 Thörnicher Ritsch	10,00
	Riesling Auslese - edelsüß	13,33/10 L
	Süße 75,2 Säure 8,6 Alc. 8,5 %	
24	2018 Thörnicher Ritsch	10,00
	Riesling Auslese - edelsüß	13,33/10 L
	Süße 74,2 Säure 8,7 Alc. 8,5 %	
25	2017 Thörnicher Ritsch	10,00
	Riesling Auslese - edelsüß	13,33/10 L
	Süße 69,9 Säure 9,4 Alc. 8,5 %	

Rot- und Roséweine

[0,75 L Fl./€]

Von beerig leicht bis kraftvoll mediterran:

26	2022 Spätburgunder Rosé	7,00
	Süße 9,6 Säure 4,8 Alc. 12 %	9,33/10 L
27	2022 Rotwein Cuvée "Harmonie"	8,00
	Süße 13,7 Säure 4,2 Alc. 11,5 %	10,67/10 L
31	2022 Spätburgunder Rotwein Trocken	8,00
	Süße 2,4 Säure 4,4 Alc. 13,0 %	10,67/10 L
28	2020 Spätburgunder Rotwein Trocken	8,00
	Süße 3,5 Säure 4,3 Alc. 13,5 %	10,67/10 L
29	2021 Regent Rotwein Trocken	7,50
	Süße 2,4 Säure 4,1 Alc. 13,0 %	10,00/10 L
30	2020 Regent Rotwein Trocken	7,50
	Süße 18 Säure 4,1 Alc. 13,5 %	10,00/10 L

Premium-Weine

[0,375 L Fl./€]

Einmalige Qualitäten für besondere Momente:

32	2012 Riesling - Eiswein	25,00
	Süße 240,0 Säure 18,5 Alc. 8,5 % (22,8 %)	66,66/10 L
33	2002 Riesling - Eiswein	29,50
	Süße 158,0 Säure 14,5 Alc. 9,1 % (18,4 %)	39,33/10 L
34	2010 Riesling - Beerenauslese	25,00
	Süße 134,0 Säure 11,4 Alc. 8,5 % (18,5 %)	66,66/10 L
35	2009 Riesling - Beerenauslese	25,00
	Süße 146,0 Säure 9,7 Alc. 10,5 % (19,0 %)	66,66/10 L
36	2002 Riesling - Beerenauslese	29,50
	Süße 125,0 Säure 10,3 Alc. 11,5 % (19,0 %)	39,33/10 L
37	2015 Riesling - Trockenbeerenauslese	37,50
	Süße 164,0 Säure 13,5 Alc. 10,5 % (22,4 %)	100,00/10 L
38	2005 Riesling - Trockenbeerenauslese	40,00
	Süße 201,0 Säure 9,9 Alc. 10,0 % (22,3 %)	106,66/10 L

Traubensaft

[0,73 L Fl./€]

Intensiv-fruchtiger Direktsaft, einfach-köstlich alkoholfrei, ohne Zuckerzusatz, ohne Aroma-, Farb- oder Konservierungsstoffe durch Heißabfüllung haltbar bis Ende 2024

Destillate

Aus eigenem Wein- und Obstbau. Aromatische Früchte schonend mit neuester Destillationstechnik gebrannt.

50	Obstler	40 % vol. 0,7 l	8,50
	aus reifen Äpfeln und Birnen		12,14/10 l
51	Pflaumenbrand	40 % vol. 0,5 l	12,00
	feines, reifes Zwetschgenaroma		24,00/10 l
52	Mirabellenbrand	40 % vol. 0,5 l	12,00
	duftig, feinfruchtig		24,00/10 l
53	Williams Christ	38 % vol. 0,5 l	12,50
	toller Genuß der Edelbirne		25,00/10 l
54	Kirsch - Brand	38 % vol. 0,5 l	12,00
	aus vollreifen Kirschen des Sommers		24,00/10 l
55	Weinbergpfirsich - Brand	38 % vol. 0,5 l	12,50
	weißes Gold aus rotem Pfirsich		25,00/10 l
56	Weintrester - Brand	38 % vol. 0,7 l	10,00
	Grappa vom Riesling		14,29/10 l
57	Weintrester - Brand	39 % vol. 0,7 l	10,00
	Grappa vom Spätburgunder		14,29/10 l
58	Alter Weintrester - Brand	41 % vol. 0,5 l	12,00
	Holzfaßgelagerter Rieslingbrand		24,00/10 l
59	Weinhefe - Brand	43 % vol. 0,5 l	10,00
	zur Verdauung; rustikaler Digestiv		14,29/10 l
100	Medicus	78 % vol. 0,5 l	15,00
	nur zur äußerlichen Anwendung Schmerz- und Entzündungshemmend		30,00/10 l

Gin

60	bleGINious	45 % vol. 0,5 l	25,00
	A ausgesuchte Botanicals und Zitrusnoten aus eigenen Zitronen dezentere Wacholdernote, sanfter, komplexer Geschmack		50,00/10 l

Liköre

Das Herz einer Frucht, eingesetzt in ihr eigenes Destillat

61	Rotwein - Likör	20 % vol. 0,5 l	12,00
			24,00/10 l
62	Weinbergpfirsich - Likör	20 % vol. 0,5 l	12,00
			24,00/10 l
63	Blesius - Kräuter	32 % vol. 0,5 l	12,00
			24,00/10 l
64	Bratapfel-Likör	22 % vol. 0,5 l	15,50
			30,00/10 l
65	Walnuss-Likör	22 % vol. 0,5 l	15,50
			30,00/10 l
66	Schokoladen-Likör	33 % vol. 0,5 l	15,50
			30,00/10 l

Informationen zu unseren Weinen und Sekten nach LMIV (1169/2011/EU):

Die Herkunft aller unserer Weine/Sekte/Destillate ist Deutschland
Unsere Weine/Sekte/Destillate stammen aus dem Anbaugebiet Mosel
Unsere Weine/Sekte enthalten Sulfite

Ausgetrunken