

Weingut
Hanspeter Ziereisen
Markgrafenstrasse 17
D-79588 Efringen-Kirchen
Tel. +49 7628 28 48
Fax +49 7628 94 16 62
Email: ziereisen@t-online.de
www.ziereisen.de

blumenwerkstatt
susanne ziereisen
D-79588 Efringen-Kirchen
Tel. + 49 7628 94 19 29
Fax + 49 7628 80 03 45

im Oktober 2005

Weihnachtsdegustation 2005

Weingut Ziereisen und blumenwerkstatt

Wir laden Sie ganz herzlich ein zu unserem traditionellen Degustationswochende und zur prächtigen Advents- und Weihnachtsausstellung.

Öffnungszeiten:

Donnerstag	17.11.05	17.00 – 21.00 Uhr
Freitag	18.11.05	17.00 – 21.00 Uhr
Samstag	19.11.05	14.00 – 18.00 Uhr

Toller Jahrgang, Familie wohlauf, ein neuer Riesling und ein 1. Rang in London!

Unsere Weine

Das Weinjahr 2005 war turbulent: Frost im Frühjahr machte uns nach einer nur mittelmässigen Blüte zusätzlich zu schaffen. Danach folgten heisse, trockene Monate. Der Juli war durchwachsen, der August brachte endlich nötigen Regen. Und nicht nur das: Im Markgräflerland hagelte es in diesem Monat auch kräftig, einige Rebberge erlitten zum Teil 100 Prozent Schaden. Unser Berg blieb zum Glück ziemlich verschont. Der September wiederum war sonnig bis 25°C, die Nächte waren kalt.

Alles in allem ein intensives Jahr – und gut für den Wein!

Unsere Trauben haben eine stabile Säure, sind gesund und weisen hohe Mostgewichte auf. Kurz: wir können uns wieder auf große fruchtige Burgunder und schöne Gutedel von Hanspeter freuen (Stand 25. September 05).

Unsere Familie

Das Jahr begann mit einer grossen, freudigen Überraschung: Unsere Uroma ist nach einem schweren Herzinfarkt wieder wohlauf und hält gerne mal ein Schwätzchen. Vor allem abends ist sie fit, da sitzt sie dann bei ein, zwei Gläschen Wein am Tisch und philosophiert kräftig mit. Was wünscht man sich mehr mit 96 Jahren? ./..

Ihr Sohn Hansjörg hat die Obst- und Gemüsefront voll unter Kontrolle. Vor allem seine Kartoffeln und Spargeln geniessen unter Gourmets einen hervorragenden Ruf. Verena backt das wunderbare Bauernbrot im Holzofen und macht neu „Scharrewaie“, eine Art Markgräfler *focaccia*, die früher häufig, und heute kaum noch erhältlich ist. Schmeckt lecker!

Katrin arbeitet neu weniger in der Schweiz und ist vor allem samstags unsere Marktleiterin. Ihr Freund Christoph hat die Gärten und Pflanzen im und um den Hof voll im Griff.

Susanne, Jörg, Ludwina und Jutta sind stets voll kreativer Ideen. Die Blumenwerkstatt ist immer eine Reise wert – wovon man sich während aller drei Degustationstage selber überzeugen kann.

Ida Paulina und Johann Friederich sind sehr aktiv. Hört und sieht man nichts von ihnen, ist es allerhöchste Zeit, sofort nachzuschauen, was sie aushecken. Vor allem unsere kleine Ida sprüht vor Ideen!

Hanspeter ist in diesem Jahr zum ersten Mal geflogen – und zwar gleich nach London. Dort hat sein «Rhini 2002» bei Decanter Rang 1 erzielt. Ein fantastischer, internationaler Erfolg für uns.

Zusammen mit Edeltraud hat er zudem einen neuen Riesling-Winzer gewinnen können. Es handelt sich um Markus Molitor von Bernkastel - Wehlen an der Mosel, der ein Familienweingut mit langer Tradition führt. Das Besondere: Markus arbeitet ausschließlich in Steillagen und mit überwiegend alte Reben. Seine Weine passen perfekt in unser Sortiment.

Die anderen Riesling-Betriebe Beurer, St. Anthony, Van Volxem sind an den Degustationstagen ebenso persönlich vertreten wie Markus Molitor und werden Ihnen wieder die neuen, unserer Meinung nach grossartigen Rieslinge vorstellen.

Die Neuerung 2006

Unser Freund Teja Heise ist seit fast zwei Jahren Hanspeters Adjutant. Nun haben wir beschlossen, dass er fortan jeden letzten Samstag im Monat allein für Sie da sein wird. Er berät Sie sehr „weinfachmännisch“ und bringt Ihnen gerne unsere Weine und die Rieslinge näher. Zum ersten Mal wird er am Samstag, dem 28. Januar 2006, die Weine für Sie öffnen, und zwar von 10.00 bis 16.00 Uhr

Selbstverständlich haben wir auch sonst wie gewohnt offen: Mo-Fr. 9.00 bis 12.30 Uhr und 14.00 bis 18.00 Uhr, Samstags jeweils von 8.00 bis 12.30 Uhr und von 14.00 bis 16.00 Uhr.

Genug erzählt. Wir freuen uns, Sie an unserem Degustationswochenende persönlich begrüßen zu können.

Ihre Familie Ziareisen, mit allen Freunden und Helfern