

Einladung

zur Stubete mit Gastwinzern

Freitag, 18.11.2022

Samstag, 19.11.2022

Weingut Ziereisen
Markgrafenstrasse 17
D-79588 Efringen-Kirchen

Tel. +49 7628 2848
kontakt@ziereisen.de
www.ziereisen.de



Unser Weinleseteam

Herbstbericht 2022: Frühere Weinlese wird zur Normalität



Joël ist zur Zeit als römischer Legionär unterwegs.

Der Trend, wegen der wärmeren Witterung und der damit verbundenen früheren Traubenreife früher lesen zu müssen, setzt sich auch 2022 fort. 2019 und 2021 als „normale“ Lesejahre, mit dem Start der Weinlese im letzten Septemberdrittel, stehen 2017, 2018, 2020 und jetzt 2022 gegenüber, in denen die Weinlese bei uns schon im ersten Septemberdrittel begann.

So ging es bei uns in diesem Jahr schon ab dem 5. September langsam los – und ab dem 12. September in die Vollen mit vollständig versammelter Lesemannschaft. Den Schlusspunkt hinter unsere Lese setzte dann am 2. Oktober der Gutedel.

Eine Hitze- und Dürreperiode hat auch dieses Weinjahr geprägt, doch üppige Regenfälle im August haben dafür gesorgt, dass die Reben noch Wasser „tanken“ konnten – was sich glücklicherweise auch im Ertrag niedergeschlagen hat. Der war ja in den vergangenen beiden Jahren recht bescheiden, 2022 sind wir sehr zufrieden.

Die Qualität hält nach unseren ersten Einschätzungen mit der Quantität mehr als mit. Trotz des heißen Sommers und Dürrephasen zeigten unsere Reben

wenig Anzeichen von Hitzestress, und auch die Zuckerwerte halten sich in Grenzen, „Alkohol-Monster“ sind also nicht zu erwarten.

Die Trauben, die in unseren Keller gelangten, waren tiptopp gesund, einmal mehr haben uns die Spätburgundertrauben aus dem hochgelegenen Seitental in Feuerbach (aus denen unser Talrain entsteht) begeistert. Weitere Einschätzungen sind frühestens nach abgeschlossener Gärung (die in diesem Jahr bei vielen Weinen sehr gemächlich verläuft) seriös.

Hartmut Bick

Herbstbrief der Familie Ziereisen

Wir halten zusammen

„Wir halten zusammen“ – so lautete der Titel eines halbstündigen Films, den der SWR im Jahre 2011 über unsere Familie drehte. Thema war, wie eine Großfamilie funktioniert und durch alle Generationen hindurch füreinander da ist und einander hilft.

Elf Jahre sind seither vergangen, und auch in diesem Jahr hat sich einmal mehr gezeigt, wie richtig, wichtig und wunderbar es ist zusammenzuhalten. Denn egal wie die Zeiten sind, es ist einfach immer schön, eine große Familie zu sein.



Ida Paulina im Einsatz im Hotel „Halde“

So haben auch 2022 wieder alle voll und ganz mit angepackt: Allen voran Oma Verena. Sie erledigt ohne großes Federlesen jede Arbeit, die ansteht. Das hält sie jung und fit. Opa Hansjörg genießt seine kurzen Schläfchen untertags und freut sich über die gemeinsamen Stunden mit seiner Frau.

Hanspeters Schwester Susanne und ihr Mann Jörg sowie die drei Mädels Magdalena, Johanna und Helen Klara sind vom Hof nicht mehr wegzudenken. Ob im Hofladen, auf dem Acker, in der Ferienwohnung, in der Küche oder im Weinlager: Sie helfen überall mit und machen jede Arbeit gern.

Hanspeters zweite Schwester Katrin mit ihrem Michi und ihrem Sohn Joël sind immer gleich zur Stelle, wenn wir sie hier brauchen. Während der Spargelzeit ist Katrin gar mehr auf unserem Hof anzutreffen als zu Hause. Das findet Joël natürlich nicht immer so toll. Oh, pardon, ich meine nicht Joël, sondern einen römischen Legionär. Im Moment ist der Kleine nämlich als Römer unterwegs und bewohnt seine selbstgebaute Römerstadt.

Unser Sohn Johann Friedrich hat in diesem Jahr seine Schreinerlehre in der Schreinerei Berger abgeschlossen. Er ist nun stolzer Schreiner Geselle – und ein ausgezeichneteter. Vater Hanspeter und Onkel Jörg, beide Profischreiner, waren sprachlos, als sie Johann Friedrichs Gesellenstück sahen. „Top, top, top“, sagten sie unisono. Kein Wunder: seine „Reiseapotheke“ schaffte es im Landkreis auf Platz 2. Zu meinem Leidwesen wohnt

Johann Friedrich nun in Mannheim, wo er an der Universität sein Jurastudium begonnen hat. Zu Beginn fand er bei unserem Partner „Weinrefugium Brunner“ Unterschlupf, doch nun teilt er sich mit anderen Studenten eine Bude und hat sein eigenes WG-Zimmer.

Seine Schwester Ida Paulina befindet sich mittlerweile im zweiten Lehrjahr zur Hotelfachfrau im bekannten Hotel „Halde“ im Schauinsland. Ihr gefällt das Leben als Gastronomin ausgesprochen gut. Sie liebt den Umgang mit Gästen – und die zuweilen große Hektik im Hotel ist voll ihr Ding. Sie wohnt während der Arbeit in der Nähe von Freiburg. Leider, sagt da die Mutter, nicht mehr Zuhause.

Aber: Brennt es hier, will heißen, nimmt die Arbeit an der Markgrafenstrasse 17 überhand, stehen beide immer gleich parat. Auch hier gilt: Wir halten zusammen.

Ja, so wird unser Haus nun eben etwas leerer. Zum Glück gibt es da noch unseren Mitarbeiter Max Fredrich, der schon zwei Jahre bei uns ist. Er ist ein Alleskönner und nicht mehr aus unserer Familie wegzudenken.

Auch Maximilian Krebs ist einmal in der Woche im Haus. Er ist uns eine große Stütze und Hanspeter könnte ihm stundenlang beim Traktorfahren zusehen. Leider wird er uns Ende des Jahres verlassen. Er wird den Betrieb seiner Eltern, das Weingut Krebs in Binzen, übernehmen. Dazu wünschen wir ihm ganz viel Erfolg.

Unsere Praktikanten Adrian, Jannis, Fredericke, Axel und Tom beleben unseren Hof



Johann Friedrichs Gesellenstück

und unterstützen uns bei allen anstehenden Arbeiten. Das gilt auch für unsere Verwandten und Freunde. Ihre Hilfe das ganze Jahr über ist unbezahlbar.

Ach, und fast hätte ich es vergessen zu erwähnen: Wir sind vom renommierten US-amerikanischen Weinmagazin „Wine & Spirits“, der wichtigsten Weinpublikation in den Staaten, zu den 100 besten Weingütern der Welt des Jahres 2022 gewählt worden. Jährlich werden 15'000 Weine degustiert, und unsere haben die Redaktion ganz offensichtlich überzeugt. Hanspeters kompromisslose Arbeit im Rebberg und Keller sei Dank – und genauso gebührt dem gesamten Team diese Ehre.

Deshalb werden wir auch für kommende Zeiten an unserem Motto nichts ändern: Wir halten zusammen.

Allen ein herzliches Dankeschön!
Eure Edeltraud

„Stubete“ mit Gastwinzer

„Stubete“ bezeichnet das gesellige Zusammensein von Freunden und Nachbarn in der Stube eines Gastgebers. Für diesen Ausdruck gibt es bereits Belege aus dem 15. Jhd., so auch 1456 in Zürich.

In unserer privaten „Stube“ empfängt Sie Hanspeter Ziereisen, um mit Ihnen in ganz persönlicher Atmosphäre Weine zu probieren und zu besprechen.

Gastwinzer:

Am Freitag wird Sie in unserer „Probierstube“ Konrad Salwey aus Oberrotweil begrüßen.

Am Samstag wird Sie in unserer „Probierstube“ Peter Jakob Kühn aus Oestrich-Winkel begrüßen.

Treffpunkt ist unser neuer Keller, Isteinerstrasse 1.

Sie müssen sich einfach nur anmelden. Es gilt die Reihenfolge der Anmeldungen. Nach der Anmeldung bekommen Sie eine Bestätigung mit der Rechnung, die dann innert 14 Tagen bezahlt werden muss, dies ist dann die Eintrittskarte zur „Stubete“.

Herzlichen Dank, wir freuen uns schon jetzt auf tolle Gespräche.

Familie Ziereisen

Folgende Zeiten und Themen stehen zur Auswahl:

Freitag 18.11.

- | | |
|-------------------|--|
| 09.30 – 12.30 Uhr | Vertikale von Musbrugger 2009–2019
Kosten 85,00 Euro pro Person |
| 14.00 – 17.00 Uhr | Vertikale von Rhini 1999–2015
Kosten 105,00 Euro pro Person |
| 14.00 – 17.00 Uhr | Vertikale vom Kirchberg Spätburgunder
2009–2020 (12 Jahrgänge) mit Konrad Salwey
Kosten 105 € pro Person |

Samstag 19.11.

- | | |
|-------------------|---|
| 09.30 – 12.30 Uhr | Vertikale von Musbrugger 2009–2019
Kosten 85,00 Euro pro Person |
| 09.30 – 12.30 Uhr | Vertikale von Mittelheim SANKT NIKOLAUS GG
Riesling VDP. GROSSE LAGE®
mit Peter Jakob Kühn & Angela Kühn
Kosten 105,00 Euro pro Person |
| 14.00 – 17.00 Uhr | Vertikale von Rhini 1999–2015
Kosten 105,00 Euro pro Person |
| 14.00 – 17.00 Uhr | Vertikale von Mittelheim SANKT NIKOLAUS GG
Riesling VDP. GROSSE LAGE®
mit Peter Jakob Kühn & Angela Kühn
Kosten 105,00 Euro pro Person |

→ **Anmeldung an:** kontakt@ziereisen.de mit kompletter Adresse und Wunschtermin oder Tel. +49 7628 2848