

Stubete

mit den Gastwinzern Laura & Jakob Schneider

Freitag, 29.11.2024

Samstag, 30.11.2024

Weingut Ziereisen
Markgrafenstrasse 17
D-79588 Efringen-Kirchen

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



Herbstbericht 2024:

Anspruchsvolles Weinjahr, anspruchsvoller Herbst



Hanspeter

Die Weinlese 2024 fügte sich nahtlos ein in unser Weinjahr 2024. Das war von viel Arbeit geprägt.

Aber der Reihe nach: Vor allem das Wetter im ersten Halbjahr hat uns wenig erfreut. Viel Regen ließ den Infektionsdruck in den Reben enorm steigen und so mussten wir immer wieder ausrücken, um die Gesundheit der Pflanzen sicherzustellen. Hinzu kam das durch die gute Wasserversorgung außergewöhnlich starke Wachstum, was uns zu intensiven Laubarbeiten gezwungen hat. Aber, so viel sei schon verraten, die Arbeit hat sich gelohnt. Pflanzen und Trauben sind top-gesund geblieben. So konnten

wir uns auch den Luxus erlauben, unsere Trauben trotz des durchwachsenen Herbstwetters zum exakt richtigen Zeitpunkt zu lesen. Und der war in diesem Jahr erstaunlich spät.

Denn die Hitzephase im August war zu heiß und konnte die Traubenreife deshalb nicht nachhaltig anschieben. So sind wir erst Mitte September gestartet, und zwar wegen der unterschiedlich verlaufenden Traubenreife mit einer dreiwöchigen Vorlese, bei der wir auch die Sektgrundweine in den Keller geholt haben. Erst Anfang Oktober ging es so richtig in die Vollen und dank unseres super eingespielten Leseteams waren dann knapp zwei Wochen später alle Trauben im Keller.

Der Ertrag hätte für unseren Geschmack etwas höher ausfallen können, unsere Parameter zur Traubenqualität – absolut gesund, mit moderaten Öchsle- und niedrigen pH-Werten – haben jedoch auch dieses Mal perfekt gepasst. Auch 2024 lässt sehr ausgewogene, ausbalancierte Weine mit hohem Reifepotenzial erwarten.

Vor allem auf die Gutedel sind wir in diesem Jahr richtig gespannt. Denn die haben wir in absolut großartiger Qualität in den Keller holen können – in diesem doch sehr anspruchsvollen Weinjahr.

Hartmut Bick

Herbstbrief der Familie Ziereisen

Willkommen auf der Insel



Blauer Spätburgunder 2024



Traubentransport mit Ida Paulina



Landweinmarkt 2024

2024 war ein Jahr, das Natur und Mensch viel abverlangte: Das Wetter war wechselhaft und oftmals extrem, ähnlich wie gegenwärtig in Politik und Gesellschaft, mit hitzigen Phasen, dramatischen Veränderungen und etlichen Regenstunden.

Wie schön ist es, bei dieser unsicheren Großwetterlage abzutauchen und auf der Ziereisen-Insel wieder aufzutauchen. Denn sobald man das Hoftor durchquert, betritt man eine andere Welt.

Unser Hof erstrahlt in diesem Jahr in voller Blütenpracht. Unter dem schönen Quittenbaum ist ein neuer Sitzplatz entstanden, wo sich wundervoll die Sonne genießen lässt. Man ist umgeben von Kunstwerken, Blumenschmuck und vielen fröhlichen Menschen. Außerdem lassen sich ganz besondere Flaschen bewundern. Die Sammlung ist Hanspeters Werk. Er stellt die exquisiten Weine aus

der ganzen Welt nach dem Verkosten auf und verschafft ihnen so einen Ehrenplatz auf der Insel. Natürlich hätte Hanspeter gerne mehr davon in gefülltem Zustand in seinem Privatkeller, aber es handelt sich leider um Unikate.

Trotz aller Beschaulichkeit ist natürlich auch ganz viel los bei uns, sodass wir die Ziereisen-Insel erst Ende November für eine Weinreise nach China verlassen können – um danach glücklich und zufrieden wieder zu den anderen Inselbewohnern zurückzukehren.

Hier hat sich zum Glück nicht viel verändert:

Oma Verena und Opa Hansjörg sind wohl auf und packen mit an, wo es geht.

Susanne und Jörg sind gemeinsam mit ihren Mädels immer voll im Einsatz. Magdalena backt weit und breit die besten Linzertorten und Mailänderkuchen.

Katrin mit Joel lebt während der Spargelzeit ganz auf der Insel zu Hause und das restliche Jahr über jeweils am Samstag. Joel ist da ganz froh, daß sein Papa Michael ihn immer wieder in die Schweiz, sein Lieblingsland, entführt. Schließlich ist er dort auch geboren.

Johann Friedrich lebt und studiert weiterhin in Mannheim. In seinen Ferien und an den Wochenenden kommt er zum Helfen nach Hause. Natürlich viel zu selten, finden die Eltern.

Ida Paulina hat wie erwartet die Hotelfachlehre mit Bravour bestanden. Herzlichen Glückwunsch! Nach einem Kurzpraktikum zu Hause hat sie nun ihr Studium in Frankfurt begonnen. Sie ist seit kurzem übrigens stolze Besitzerin von einhalb Aren Reben und wird in zwei Jahren ihren ersten eigenen Wein auf den Markt bringen.

Für alle anderen Weine geht Max Fredrich Hanspeter zur Hand. Mit seiner ruhigen Art und seinem Fachwissen ist er ein großartiger Kompagnon.

Ich, Edeltraud habe mit Lena Messmer auch endlich Unterstützung bekommen. Sie ist mit Leidenschaft bei der Sache und wie für die Insel geschaffen. Willkommen in der Familie, Lena!

Auch alle Freunde und Helfer wie Beat, Renate, Jutta, Hartmut und viele, viele mehr haben dazu beigetragen, daß das Inseljahr rundum gelungen ist.

So blicken wir zufrieden zurück, freuen uns auf das, was vor uns liegt und laden Sie herzlich ein, uns auf unserer facettenreichen Insel zu besuchen.

Auf bald und liebe Grüße

Edeltraud

„Stubete 2024“

mit Gastwinzer Laura & Jakob Schneider von der Nahe

„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.

Außerdem freuen wir uns sehr, daß unsere Gastwinzer in der Probierstube ihre Vertikale persönlich vorstellen.

Gastwinzer:

Umgeben von den wertvollsten Weinlagen der Nahe, gleich neben Fluss und Stausee, liegt das Weindorf Niederhausen. Seit 1575 ist es die Heimat der Familie und des Weingutes Jakob Schneider, welches mit fast 450 Jahren Geschichte zu den traditionsreichsten Betrieben der Nahe zählt. Seit 2014 führen Jakob Schneider und seine Frau Laura, unterstützt durch die Familie, den Betrieb. Bewirtschaftet werden 30 Hektar – zu 85 Prozent mit Riesling bestockt. Die Trauben der zahlreichen, einzelnen Parzellen werden separat und individuell ausgebaut. Genutzt wird sowohl der klassische Ausbau in großen Eichenholzfässern als auch die gezügelte Gärung in temperaturgesteuerten Edelstahl tanks. Auf beiden Wegen entstehen Weine, die das Terroir perfekt widerspiegeln.

Wir freuen uns sehr, dass wir sie dieses Jahr für unsere Stubete gewinnen konnten.

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

Familie Ziereisen

Folgende Zeiten und Themen stehen zur Auswahl:

Freitag 29.11.

14.00 – 17.00 Uhr
Ziereisen:
Ziereisen 15 Jahre danach
Horizontale 2009
Kosten 110,00 Euro pro Person

14.00 – 17.00 Uhr
Laura & Jakob Schneider
Die Kraft des Rieslings
Vertikale Niederhäuser Hermannshöhle
Kosten 95,00 Euro pro Person

Samstag 30.11.

09.30 – 12.30 Uhr
Ziereisen:
Ziereisen 15 Jahre danach
Horizontale 2009
Kosten 110,00 Euro pro Person

09.30 – 12.30 Uhr
Laura & Jakob Schneider
Die Kraft des Rieslings
Vertikale Niederhäuser Hermannshöhle
Kosten 95,00 Euro pro Person

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