

Stubete 2025 – 21. & 22. November 2025
Ziereisen vs. Burgund & Gastwinzer Selbach-Oster aus der Mittelmosel

Johannes Selbach Oster präsentiert die Vertikale:
„Sonnenuhr“ - Zauber einer großen Weinbergs Lage

Von 1990 bis heute, 2 Probefolgen, eine mit trockenen und eine mit feinfruchtigen Rieslingen aus der bekanntesten Steillage der Mosel.

Die Familie Selbach-Oster blickt auf eine 400-jährige Weintradition im Herzen der Mittelmosel zurück.

In den Steillagen in Zeltingen (Sonnenuhr, Schlossberg und Himmelreich), Wehlen (Sonnenuhr), Graach (Domprobst und Himmelreich) und Bernkastel (Schlossberg, Graben) entstehen in aufwändiger Handarbeit, im Einklang mit der Natur, hochwertige Rieslingweine, die von der deutschen und internationalen Fachpresse seit Jahrzehnten zu den besten Weinen Deutschlands gezählt werden.

Auf 23 ha wächst zu 91% Riesling, größtenteils noch aus alten, wurzelechten Parzellen, ergänzt durch hochwertigen trockenen Weißburgunder, etwas Gewürztraminer und einer kleinen Menge, auf Schieferboden gewachsenem Spätburgunder.

Die Betriebsphilosophie zielt auf elegante, moseltypisch-mineralische Weine mit langer Haltbarkeit. Erstklassige Weinberge, reduzierte Erträge, selektive Lese und schonende Verarbeitung sind dafür die beste Grundlage.

Die Gärung, fast ausschließlich mit Wildhefen, erfolgt langsam bei niedrigen Temperaturen, teils in traditionellen Fuderfässern, teils in kleinen Edelstahltanks. Ein möglichst langes Lager auf der Hefe und minimalistische Kellerarbeit ermöglichen ausdrucksstarke, vielschichtige und sehr langlebige Weine.

Freut euch auf ein einmaliges Erlebnis mit Johannes Selbach Oster und den legendären Sonnenuhr-Weinen in unserer neuen gemütlichen Probierstube.

- Freitag, 21.11. | 14–17 Uhr
- Samstag, 22.11. | 9:30–12:30 Uhr *ausverkauft*

Auch kulinarisch wird die Stubete ein Genuss: Hausgemachtes Brot aus unserem Steinofen, Bündnerfleisch von unserem Metzger Jenzer aus Basel und Käse vom Wirth's Huus Basel.

Kosten: 100€ pro Person

Anmeldung: telefonisch unter +49 7628-2848 oder
per Mail an kontakt@weingut-ziereisen.de

Wir freuen uns schon sehr, auf die diesjährige Stubete mit Euch!

Ziereisen vs. Burgund

Unsere diesjährige Stubete steht ganz im Zeichen eines besonderen Herzens-Themas: **Das Burgund.**

In unserer privaten „Stube“ lädt Hanspeter Ziereisen Sie ein, in persönlicher Atmosphäre außergewöhnliche Weine zu probieren und zu diskutieren.

Gemeinsam mit Frank Kämmer, Master Sommelier und *Formateur Officiel des Vins de Bourgogne*, stellen wir Ziereisen-Weine Burgundern gegenüber.

Von großen Jahrgängen bis zurück ins Jahr 1999 und aus Toplagen wie **Vosne-Romanée, Meursault und Bâtard-Montrachet.**

Mit dabei sind unter anderem die **Domaine Mikulski, Domaine Marc Colin und die Domaine Ponsot.**

Teilnahmebeitrag für die Ziereisen vs. Burgund Stubete inkl. aller Weine und kulinarischer Begleitung: 260 € pro Person

Anmeldung: leider sind schon alle Termine ausverkauft.