

Einladung

zur Stubete

mit Gastwinzer Sina und Matthias Möhr-Niggli

Freitag, 24.11.2023

Samstag, 25.11.2023

Weingut Ziereisen
Markgrafenstrasse 17
D-79588 Efringen-Kirchen

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



Herbstbericht 2023: Nochmal eine Schüppe drauf beim Tempo



Weinverkostung in Dublin

Tauchte in dieser Überschrift in den vergangenen Jahren schon mal der „Turbo-Herbst“ auf, so hat die Weinlese 2023 in Sachen Tempo nochmal alles getoppt. Am 11. September startete unsere Lese und am 29. September landeten die letzten Trauben im Keller – also in nicht einmal drei Wochen.

Neben dem Trend, wegen der wärmeren Witterung und der damit verbundenen früheren Traubenreife früher lesen zu müssen, stellen wir einen zweiten fest. Die Lesefenster werden kleiner, denn unterschiedliche Rebsorten werden zu annähernd gleichen Zeitpunkten reif. Gerade beim Spätburgunder setzte die Reife

sehr schnell ein. Deshalb landete der 2023 auch als erster im Keller.

Wie gut, dass wir im Juni, Juli und August schon ausgiebig in den Reben unterwegs waren, Trauben ein zweites Mal ausgedünnt und verdichtete Zonen in den Laubwänden entfernt haben. Das hat sich im Herbst ausgezahlt, denn wer angesichts des starken Fäulnisdrucks seine Hausaufgaben im Rebberg nicht gemacht hatte, geriet bei der Lese in die Bredouille.

So aber gibt es an Quantität und Qualität unserer Trauben überhaupt nichts zu meckern. Im Gegenteil: topgesundes Lesegut, im optimalen Öchslebereich für moderate Alkoholgehalte und mit genügend Säure, um für eine gute Balance und Frische im 23er-Jahrgang zu sorgen.

Und es gibt noch etwas Neues bei uns: Dank der Weinkontrollen dürfen wir unsere alteingesessenen Namen nicht mehr nutzen. Nach 24 Jahren trennen wir uns schweren Herzens von unseren bekannten Namen wie z.B. Lüggle, Tschuppen, Rhini etc.

Ab jetzt werden unsere Fasskürzel verwendet, etwa LÜ 21, TS 21, RH 21...

Auf dem Rückenetikett aber können Sie sich bei genauem Hinsehen den bekannten Namen wieder zusammensuchen.

Hartmut Bick

Herbstbrief der Familie Ziereisen

(W)einmal um die Welt!

2023: Ein Jahr der vielen neuen Begegnungen, Gespräche und Erlebnisse, welches musikalisch begann, denn vergangenen Januar durften Hanspeter und ich nach Wien zum 80. Ball der Philharmoniker. Ein fantastischer Auftakt zu zahlreichen weiteren Reisen, die wir unternahmen, meist auf Einladung unserer Importeure: Wine&Dines, Masterclasses und Kundenbesuche standen auf unserer Liste. Den Anfang machte noch im Januar Hamburg, im Februar folgte Stockholm und Anfang März ging es ins Kronenschloß nach Hattenheim, wo wir am „Legendären Lunch“ unseren Talrain 2018 im Kreise der besten deutschen Spätburgunder kredenzt. Anschließend verbrachten wir drei Tage an der »Pro Wein« in Düsseldorf, bevor die beeindruckendsten Reisen begannen. Sie führten uns nach Fernost, und während Hanspeter das Chaos, die Hektik und die Schönheit Bangkoks liebte, mochte ich das aufgeräumte, ordentliche und architektonisch atemberaubende Singapur mehr. Für uns Landeier war unser erstes Asienabenteuer so oder so ein großartiges Erlebnis, zumal wir auch fasziniert waren vom Weinwissen und der großen Begeisterung für unsere Weine. Im April lud uns unser Partner Sebastian Thomas wieder nach London ein, unsere Lieblingsstadt in Sachen Wein. Und dann, man glaubt es kaum, reisten wir zum ersten Mal nach Paris, wo wir unsere Weine in der Deutschen Botschaft vorstellen durften. Wir freuen uns jetzt schon, wieder in diese



Masterclass in Singapur

aufregende Stadt zurückzukehren. Zum Monatsende führten wir den 4. Badischen Landweinmarkt durch. Zur ersten Ausgabe luden wir sechs Winzer ein – jetzt haben wir über dreißig die mitmachen und müssen weiteren Interessierten leider absagen, weil das unsere Kapazitäten übersteigt. Trotz des Regenwetters war diese Großveranstaltung ein Riesenerfolg.

Als Ehrengast durften wir den ehemaligen Bundesaußenminister und Vizekanzler Joschka Fischer begrüßen. Es war ein unvergessliches Erlebnis. Im Mai wurde es kalt und regnerisch, so dass der Spargel nur spärlich spross. Es folgten die Sommermonate Juni, Juli und August, die uns mächtig auf Trab hielten. Hitze wechselte sich mit Trockenheit und Starkregen ab. Aber die Reben wuchsen und die Trauben auch. Wir waren auf jeden Fall froh, daß während dieser Zeit unsere große weite Welt auf das kleine Efringen-Kirchen beschränkt war, denn wir hatten sehr viel zu tun. Ende September begannen wir mit der Lese, die unser Freund Hartmut Bick im Herbstbrief kommentiert. Danach ging es wieder auf Reisen. Nicht mehr allzu weit, aber viel in der Umgebung und wieder einmal in die Bundeshauptstadt Berlin. Es bleibt ja nicht mehr so viel übrig vom Jahr und schneller als gedacht beginnt ein Neues. Aber wir hoffen sehr, Sie vorher noch bei uns auf dem Hof oder an der Stubete zu begrüßen – das wäre schön. Aber Halt, der Herbstbrief wäre nicht vollständig, wenn die Familie, die Freunde und die Mitarbeiter unerwähnt blieben. Denn alles, was Hanspeter und ich in diesem Jahr erleben durften und geschafft haben, wäre unmöglich ohne sie. Ein großer Dank geht deshalb an unsere Kinder Johann Friedrich und Ida Paulina,



Johann F. und Ida P. auf Weintour

die trotz Jurastudium und Hotelfachlehre immer da sind, wenn wir ihre Hilfe brauchen – und ebenso an Oma Verena und Opa Hansjörg, an Katrin mit ihrer Familie und an Susanne und Jörg mit ihren drei Mädels, die den Laden tüchtig am Laufen halten, egal was ansteht. Danke sagen wir unserem Mitarbeiter Max Fredrich, der schon seit drei Jahren bei uns arbeitet und einfach über alles Bescheid weiß, unserem „Neuem“, Max Laquai, der mit der Weinlese einstieg und gleich täglich für 40 Personen kochte, unseren Praktikanten Luis Baptist, Jan Müllenbach und Nici Mayer vom Weingut Geiger am Bodensee, die auch unsere Abendanlässe wunderbar mitgestaltet haben. Und zum Schluss ein Dankeschön an die helfenden Hände von Jutta, Herbert, Beat, Markus und vielen anderen mehr. Einfach Danke! Wir freuen uns bereits wieder auf viele neue Begegnungen, Gespräche und Erlebnisse.

Bis dahin grüßt herzlichst

Edeltraud

„Stubete 2023“

mit Gastwinzer Möhr-Niggli aus Graubünden

„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:

Sina und Matthias Möhr-Niggli aus CH-Maienfeld / Graubünden

Seit Ende der 80er Jahre führen Sina und Matthias das Weingut in 4. Generation. Sie produzieren authentische Weine mit eigenständiger Stilistik. Ihre Liebe gilt dem Pinot Noir.

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
Hanspeter

Folgende Zeiten und Themen stehen zur Auswahl:

Freitag 24.11.

09.30 – 12.30 Uhr Ziereisen:
2003 vs. 2013 (14 Weine im Vergleich)
Kosten 120,00 Euro pro Person

14.00 – 17.00 Uhr Möhr-Niggli:
3 Pinot Noir – 3 Lagen
(PILGRIM, CLOS MARTHA, GRAF)
Jahrgänge 2016–2019 (12 Weine)
Kosten 100,00 Euro pro Person

Samstag 25.11.

09.30 – 12.30 Uhr Ziereisen:
Vertikale von Steinkrügler 2009–2021
Kosten 95,00 Euro pro Person

09.30 – 12.30 Uhr Möhr-Niggli:
Vertikale vom PILGRIM (Pinot Noir)
Jahrgängen 2009–2021 (12 Weine)
Kosten 100,00 Euro pro Person

14.00 – 17.00 Uhr Ziereisen:
2003 vs. 2013 (14 Weine im Vergleich)
Kosten 120,00 Euro pro Person

14.00 – 17.00 Uhr Möhr-Niggli:
Vertikale vom CLOS MARTHA (Pinot Noir)
Jahrgängen 2008–2021 (12 Weine)
Kosten 100,00 Euro pro Person

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