

Neu für Sie in unserem Sortiment



VINOSURIUM goes Riesling

Liebe Freunde des VINOSURIUMS,

wir freuen uns, Euch wieder Neuigkeiten präsentieren zu können.

Seit vielen Jahren gehört ein Besuch bei Martin Kucher in [Kucher's Landhotel](#) in der Eifel zum festen Bestandteil unserer Jahresplanung. Im familiären Hotel wird Gastlichkeit groß geschrieben. Die Gastgeber Martin Kucher, Weinbesessener und mit dem Virus Wein infizierter, phantasievoller Gastronom und seine Frau Heidi sind für uns liebgewonnene Freunde geworden. So lassen wir uns bei einem Aufenthalt vom Kucher-Team mit vinophilen und kulinarischen Köstlichkeiten bezaubern.

Über Martin Kucher – der einen großen Faible für deutsche Weine hat – ist auch unsere Affinität zum deutschen Riesling entstanden.

Im Jahre 2003 übernahm Martin Kucher die Patenschaft im extremsten Weinberg Europas bei einem Winzer, der den Bremmer Calmont rekultiviert hat. Ulrich Franzen, der nicht wie viele andere Winzer in Flachlagen und Äckern seine Reben pflanzt, sondern in der steilsten Lage der Welt. Dafür gebührt ihm ein Kulturorden!

Wir freuen uns, Euch ab Herbst ausgesuchte Weine aus dem Hause Ulrich Franzen bei uns im Vinosurium anbieten zu können:

Auf den nächsten Seiten findet Ihr die neuen Weine und Interessantes über den steilsten Weinberg Europas und den Ausnahme-Winzer Ulrich Franzen.



N
E
U
I
G
K
E
I
T
E
N

Neu für Sie in unserem Sortiment



2008er Von Quarzit-Schiefer, Riesling trocken

ein frischer, mineralischer Riesling mit feinem Duft vom Zitrusfrüchten und Pfirsich. Fruchtig, erfrischend - der Riesling für Ihre sonnigen Herbsttage. Von Quarzit-Schiefer ist idealer Essensbegleiter, besonders für feine Speisen wie Fisch, helles Fleisch und Salate.

2008er Neefer Frauenberg, Riesling trocken

Der Frauenberg duftet wie ein Fruchtekorb - schwarze Johannisbeere, Pfirsich und Aprikose. Im Geschmack gesellen sich exotische Früchte hinzu. Ein Riesling mit verspielter Eleganz, Finesse und Filigranität. Der Riesling aus dem Neefer Frauenberg ist ein idealer Essensbegleiter und passt sehr gut zu Seefisch, Süßwasserfisch oder zu Kalb und Geflügel.

2008er Bremmer Calmont, Riesling trocken

Vom steilsten Weinberg Europas kommen die handverlesenen vollreifen Trauben für diesen Riesling. Der kraftvolle, mineralische Riesling verströmt einen Duft von reifen Äpfeln und exotischen Früchten. Im Geschmack entdeckt man eine Mineralität, die ans Meer erinnert und auf der Zunge etwas salzig schmeckt. "... Bei Franzens einfachem Calmont behält man noch einen Fuß auf dem steinigen Boden von Europas steilstem Weinberg - doch mit dem anderen steht man bereits im Himmel. Fest und mineralisch, aber auch ätherisch ist der zarte Schmelz des Weins von einer lebhaften Frische balanciert. Solch ein Wein für solch einen freundlichen Preis ist aber schnell vergriffen!" (aus "Wein spricht Deutsch" von Stuart Pigott)
Der Riesling aus dem Bremmer Calmont ist ein idealer Begleiter zu Meeresfrüchten und Süßwasserfisch. Uns schmeckt er besonders zu Ziegenfrischkäse mit Kräutern.

2008er Bremmer Calmont Goldkapsel, Riesling trocken

Die Erträge für die „Goldkapsel“ sind sehr gering - durch eine selektive Lese werden vollreife gesunde Trauben für die „Goldkapsel“ geerntet. Die Calmont Goldkapsel hat ein Lagerungspotential für die nächsten 10 - 15 Jahre.

2007er Riesling Sekt, extra brut

Handgerüttelter Sekt im altklassischen Verfahren der Flaschengärung - aus einem hervorragenden Basiswein. Filigran, feinperlig mit zartem Duft von Aprikose und Zitrusfrüchten.



Neu für Sie in unserem Sortiment



Kurzinfo über das Weingut Franzen

- Ort:** Bremm/Terrassenmosel
- Bodenstruktur:** Wir bauen Riesling ausschließlich auf den steilen, nach Süden abfallenden Hängen, auf dem für unsere Region so typischen Boden an, einem leichten Grauwackeschiefer. Der Elbling - eine sehr alte Weinsorte - benötigt einen schweren tiefgrundigen Lehm-Lößboden. Burgundersorten gedeihen auf einem leicht erwärmbaren, sandigen Lehmboden bestens.
- Weinberglagen:** Calmont - die steilste Lage Europas, Neefer Frauenberg
- Ertragsrebläche:** 8,3 Hektar
- Rebsorten:** Riesling, Elbling, Weißer Burgunder, Chardonnay, Grauer Burgunder, Blauer Spätburgunder, Blauer Frühburgunder
- Ausbau:** Seit 1980 werden in erster Linie trockene und feinherbe Weine erzeugt. Lediglich aus edelfaulen Trauben mit mindestens 100° Öchsle werden hochwertige edelsüße Auslesen vinifiziert. Auf Schönungsmittel verzichten wir völlig. Unser Ziel ist es, einen frischen, fruchtigen und gehaltvollen Wein zu erzeugen.
- Philosophie:** Wir versuchen eine Verbindung zu schaffen, zwischen traditioneller Erfahrung und modernster önologischer und ökologischer Erkenntnis. Seit den letzten Jahren verzichten wir bei den trockenen Weinen bewusst auf die Begriffe Kabinett, Spätlese und Auslese. Wir vermarkten unsere besten Rieslingweine schlicht als "Qualitätswein mit Goldkapsel".
- Ökologische Aspekte:** Qualität beginnt bei uns also schon im Weinberg, dazu gehört natürlich auch eine strenge Ertragsbegrenzung (geringer Anschnitt), sowie eine vernünftige organische Düngung zur Erhaltung eines gesunden Bodens. Trauben, Most und Wein behandeln wir rein physikalisch. Lediglich ein wenig SO₂ wird dem Wein nach der Gärung als Oxidationsschutz zugegeben. Unsere moderne, schonende Presse und ein optimales Filtersystem sind Garant für naturnahen Ausbau.
- Kapazität:** Jährliche Erzeugung und Vermarktung von ca. 40.000 Flaschen. Lagerung im Edelstahl und Barrique.



Der Calmont – Europas steilster Weinberg

Der Weinbau an der Mosel hat eine fast zweitausendjährige Geschichte. Um 280 n. Chr., als der römische Kaiser Marcus Aurelius Probus das Verbot des Rebenanbaus außerhalb Italiens aufhob, begann sich der Weinbau in vielen Teilen Frankreichs, aber auch an Rhein und Mosel auszubreiten. Aus dem um 370 n. Chr. entstandenen Gedicht „Mosella“ des römischen Dichters Ausonius geht hervor, dass der Weinbau damals bereits, hundert Jahre später also, in hoher Blüte stand. Ausonius beschreibt in seinem Gedicht, dass die Berghänge des Moseltals bereits überall mit Reben bestanden waren: „... Wo auf Felsen, auf sonnigen Höhen, an Hängen, in Mulden Reben sich schwingen als habe Natur hier gebaut ein Theater. Bis zum Gipfel hinauf der himmelan strebenden Bergwand klettert vom Flusssaume her der grünen Reben Geranke...“.

Johann Wolfgang von Goethe, der die Mosel 1400 Jahre später bereiste, verzeichnet Ähnliches: „Jeder sonnige Hügel war benutzt, bald aber bewunderten wir schroffe Felsen am Strom, auf deren schmalen, vorragenden Kanten, wie auf zufälligen Naturterrassen, der Weinstock zum allerbesten gedieh.“

Vielerorts an der Mosel erinnert die Landschaft an die Zeilen dieser und manch anderer Dichter, doch auf keinen Berghang passen sie besser als auf den steilsten aller, den **Calmont**. Zwischen den Moselorten Bremm und Eller liegt dieser Weinberg, der sein Superlativ „**steilste Weinberglage Europas**“ für sich in Anspruch nehmen kann. Die statistische Zahl von **65 Grad Steigung** sagt wenig aus über den imposanten Anblick, den der Calmont dem Betrachter bietet. Fast drohend wie eine Wand steigt er von der Mosel aus dreihundert Meter aufwärts, in vielen Passagen noch steiler als diese statistischen 65 Grad, ja manchmal fast senkrecht. Die Steilheit dieses in Jahrmillionen vom Lauf der Mosel geschaffenen Hanges lässt sich erst begreifen, wenn man in die Terrassen steigt. Es gibt keine zusammenhängende Rebfläche, sie wird immer wieder von steil abfallenden Felswänden und schroffen Felsvorsprüngen durchbrochen. Der Berghang, etwa zwei Kilometer lang, besitzt die Form eines riesigen, nach Süden offenen Hohlspiegels. Die Höhe des Berges von 400 m schützt das Tal vor den kalten nördlichen Winden. Der Gipfelkamm des Calmont, von Wald und Hecken bedeckt, verhindert den Abfluss der kalten Luft ins Tal. Die klimamildernde Wirkung des Wassers der Mosel verstärkt sich hier noch, da der Fluss in einer engen Schleife praktisch zweimal parallel zum Berg fließt. Ein sehr wichtiger Faktor ist auch die Beschaffenheit des Calmont. Es handelt sich um einen sehr leichten Boden, bestehend aus Schiefer mit einem sehr hohen Steinanteil von über 60 %. Der günstige Sonneneinstrahlungswinkel, gegeben durch die optimale Hangneigung, die unzähligen Felsen und Mauern und der hohe Steinanteil des Bodens bewirken auch in sonnenarmen Jahren, dass der Boden sich schneller erwärmt und die Wärme besser speichert als anderswo. **Der Calmont ist noch ein Geheimtipp unter den Weinkennern, was auf der geringen Größe des Weinbergs und dem bescheidenen Ertrag beruht.**