

# Einladung zur Weihnachtsdegustation 2017

Ziereisenweine (auch die Schweizer-Weine!)  
sowie Rieslinge von Jochen Beurer, Markus Molitor,  
Heymann-Löwenstein und Van Volxem

Freitag, 24.11.2017, 17-21 Uhr  
Samstag, 25.11.2017, 14-18 Uhr



Ida Paulina und Johann Friedrich am Fasslager bauen.

**Weingut Ziereisen**  
Markgrafenstrasse 17  
D-79588 Efringen-Kirchen  
Tel. +49 7628 2848  
kontakt@ziereisen.de  
www.ziereisen.de

Eintritt 10.- Euro,  
Eintritt für 2 Tage 15.- Euro  
Glaspfand 20.- Euro  
(wird zurückerstattet)

## Herbstbrief der Familie Ziereisen

Glück gehabt!

Welch großes Glück wir haben! Etwa mit unseren beiden Teenagern, die einfach nur toll sind. Wenn immer möglich, packen Johann Friedrich und Ida Paulina mit an. Johann Friedrich befindet sich auf der Zielgeraden zum Abitur – noch zwei Jahre, dann hat er es geschafft. Ida Paulina besucht die 9. Klasse und hat alle Hände voll zu tun. Da sie jetzt auch in der Landjugend und als Jahrgangssprecherin tätig ist, ist ihr Zeitplan ganz schön straff. Beide machen uns aber eine Wahnsinnsfreude. Wir kommen zwar selten zu Wort, aber sie sind gern bei uns und tragen unseren Betrieb mit.

Magdalena, Johanna und Helen, die Mädels von Susanne und Jörg, sind ebenfalls häufig auf dem Hof und helfen tatkräftig mit. Vor allem während der Weinlese sind sie viel bei uns und wir lieben es, die drei herumspringen zu sehen. Johannas Kuchen gilt bei der Brigade als absoluter Leckerbissen. Susanne ist nach wie vor unsere heraus-

ragende Floristin und verzaubert jeden Freitag mit tollen Arrangements ihre Kunden. Sie wird wie gewohnt auch am Degustations-Wochenende wieder mit vielen kreativen Ideen überraschen und unseren Innenhof verschönern. Jörg, unser Schwager, ist genauso ein Glück: Er ist und bleibt die ruhige Seele des Betriebes, ist stets und überall aktiv dabei und leistet immer sehr gute Arbeit.

**Glück gehabt!** Auch mit der heurigen Weinlese. Einmal mehr hat alles bestens geklappt. Katrin und Susanne kochten wie die Profis für die meist 30-köpfige Helferschar. Katrin ist auch unter dem Jahr immer noch voll dabei: ein Samstag ohne sie ist einfach kein richtiger Samstag. Ja, und Glück gehabt haben wir auch mit dem kleinen Schoggimonster Joël. Er ist ein richtig goldiger Knopf, der für Schoggi alles macht.

**Glück gehabt** mit der Gesundheit von Hansjörg und Verena, die trotz ihres Alter und einigen kleinen Zipperlein täglich ihren Mann und ihre Frau stehen. Sie unterstützen uns mit all ihren Kräften.

**Glück gehabt** mit Hartmut, der uns schon seit Jahren als treuer Mitarbeiter zu Seite steht.

**Glück gehabt** mit Thomas Jost, der unseren gemeinsamen Betrieb in Reihen im Griff hat und Jahr für Jahr das Beste aus dem Traubengut rausholt.

**Glück gehabt** mit unseren Praktikanten Vincent, Marcel, Timo und Christian. Vier tolle Jungs, die unser Leben bereichern haben.

**Glück gehabt** mit unserer Verwandtschaft sowie mit unseren Freunden aus nah und fern, die uns gezeigt haben, dass mit Fünfzig vieles erst beginnt. Ja. Hanspeter und ich sind zusammen 100jährig geworden. Zunächst hatten wir etwas Sorge, dass es mit uns nun ab sofort bergab gehen könnte. Aber zum Glück hat sich das als falsch erwiesen: Ich bin zwar ein klein wenig fülliger geworden, jedoch

keinesfalls müder. Wir fühlen uns weiterhin in Topform und Hanspeter sprüht unentwegt vor neuen Ideen. Kostprobe? Dieses Jahr können Sie am Degustationswochenende unseren ersten Ambrosia probieren, einen alkoholfreien «Gottestrunk».

Es ist wunderschön, eine intakte Familie, einen florierenden Betrieb, eine große Verwandtschaft, tolle Mitarbeiter aus nah und fern, viele Freunde, Bekannte und spannende Kunden zu haben. Danke an alle!

Kommen Sie uns am Hoffest besuchen und lernen Sie alle kennen, die unser Leben so bereichern.

Ja, wir haben Glück! Und wir sind dankbar dafür.

### Ihre Edeltraud



Helen, Magdalena und Johanna helfen beim befüllen der Amphore.

## Herbstbericht 2017: das Früh-Lese-Jahr

Kennzeichnete den Herbst 2016 noch eine extrem späte Lese, so war es in diesem Jahr genau umgekehrt: Am 2. Oktober haben wir die letzten Trauben gelesen. Es war unser frühestes Leseende seit dem Wahnsinnsommer 2003.

Und wir hatten Glück in diesem Jahr: Der teils verheerende Frost in der Nachbarschaft hat uns weitgehend verschont. Erstaunt hat uns aber dann doch, wie früh die Trauben nach den vom Wetter her durchwachsenen Vormonaten reif waren.

Schon in der zweiten Septemberwoche ging es los mit der Vorlese, die dann nahtlos in die Hauptlese überging. Dabei mussten wir teilweise mächtig Gas geben, denn vor allem die

Zuckerwerte der Spätburgunder legten schnell zu. Aber wir haben es geschafft, alle Trauben reif, aber nicht überreif und mit optimalen Öchslegraden in den Keller zu bekommen.

Die Lese war ansonsten so entspannt wie eine Lese sein kann und nach gut drei Wochen hatten wir in der Reihenfolge Spätburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Gutedel, Syrah und Weißburgunder im Keller.

Der Jahrgang dürfte im Alkohol etwas üppiger ausfallen als 2016, trotzdem werden die Weine wegen der höheren Säure- und damit niedrigeren pH-Werte nicht barock daherkommen, sondern kräftigen Körper mit reifer Säure ausbalancieren.