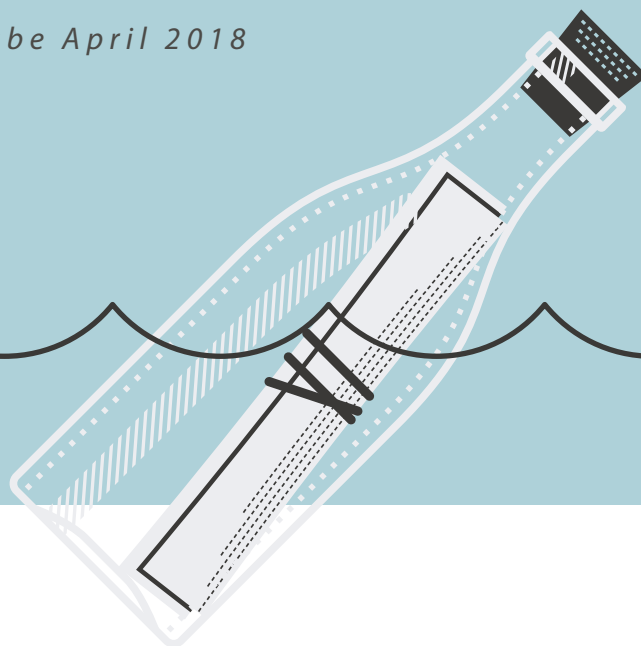


CHARMING WINE

Brüssel

FLASCHENPOST

Ausgabe April 2018



LIEBE FREUNDE UNSERER WEINE,

ab diesem Jahr legen wir unserer Weingutszeitung zugleich noch unsere neue Weinkarte bei. So können Sie sich direkt ein Bild unserer aktuellen Kollektion machen und sich auf den neuen Jahrgang einstellen. Probieren können Sie unsere „Neuen“ bei unseren Veranstaltungen im Weingut (siehe nächste Seite). Genießen Sie doch ein Glas Wein beim Lesen – wir wünschen viel Freude und Genuss dabei.

AUSBLICK AUF DIE NEUEN 2017ER WEINE

„Es hätte so schön werden können“... das trifft so ziemlich den Wortlaut von uns Winzern im Wonnegau, spricht man sie auf den 2017er Jahrgang an. Gleich zu Beginn des Austriebs der Reben bekamen wir einen Frostschaden im April ab. Dadurch hatten wir in manchen Lagen einen Verlust von etwa 20% der jungen Rebtriebe und somit der sich noch bildenden Trauben. Unsere Weinberge entwickelten sich dennoch gut und wir freuten uns über gesunde Trauben und einen schönen Sommer. Am 26. August traf uns dann allerdings ein heftiges Gewitter mit 70 Liter

Starkregen pro Stunde und Hagel. Ab diesem Zeitpunkt wussten wir, dass wir sofort handeln mussten, da die Trauben zu diesem Zeitpunkt bereits reif wurden. So früh wie nie zuvor begann Rheinhessen mit der Traubenlese. Wir starteten am 3. September und retteten die restlichen Trauben, die nicht durch das Unwetter beschädigt wurden. Mit einem deutlichen Ertragsverlust beendeten wir die Ernte nach 4 Wochen intensiver Selektion der Trauben am 29. September. Unser gesamtes Team gab sein Möglichstes um wieder beste Qualitäten unserer Weine zu erzielen. Und es hat geklappt! Die Jungen Weine entwickelten sich hervorragend und die neue Kollektion macht wieder richtig Spaß im Glas. Freuen Sie sich mit uns auf einen kleinen, aber feinen Jahrgang 2017.

FRÜHJAHRSPRÄSENTATION
2. & 3. JUNI 2018

5% Rabatt auf Ihren Weinkauf

MAXIME HERKUNFT RHEINHESSEN

Rhein Hessens Winzer entstauben das Weinqualitätsmodell

Rhein Hessen ist seit einigen Jahren eine der dynamischsten und aufstrebendsten Weinanbauggebiete Deutschlands. Sowohl die namenhaften Traditionsbetriebe, wie auch die zahlreichen jungen Winzertalente beweisen mit Ihrem Engagement, dass Rhein Hessen, seine Weine und Winzer eine große Bedeutung in der weltweiten Weinszene spielen. Anfang Februar 2017 initiierten 8 rheinhessische Winzer, darunter auch Jasmins Ehemann Fritz May, die Gründung eines Vereins – ein neuer Meilenstein für die Rolle Rhein Hessens als Trendsetter der deutschen Anbauggebiete. Die Idee zur Gründung des Vereins „Maxime Herkunft Rhein Hessen“ wurde im Schulterschluss von VDP-Betrieben und Nicht-VDP-Betrieben gefasst. Das gemeinsame Ziel ist die Etablierung eines liberalen und dynamischen Zusammenschlusses aller, denen die Herkunft Rhein Hessen am Herzen liegt.

In der Aula des DLR Oppenheim wurde der Verein, der zur Förderung der dreistufigen Klassifikation beitragen soll, mit einstimmiger Mehrheit aus der Taufe gehoben. Quasi aus dem Stand heraus traten 69 Weinbaubetriebe dem Verein bei und das Interesse weiterer Winzerkollegen ist enorm.



Das dreistufige Modell der Guts-, Orts- und Lagenweine hat sich bei vielen rheinhessischen Betrieben als nachhaltiges und nachvollziehbares Klassifikationsmodell etabliert. Es ermöglicht verständlicher und klarer als alle anderen Einteilungen eine wertige und greifbare Differenzierung der verschiedenen Weinqualitäten.

Auch wir arbeiten seit ein paar Jahren nach diesem gut verständlichen Qualitätsmodell und deshalb freuen wir uns nun sehr, dass der Verein Maxime Herkunft Rhein Hessen uns in der Aufklärung und Werbung und damit der Schärfung eines Profils für rheinhessische Weine hilft.

TERMINE ZUM VORMERKEN:

Genießen Sie unsere Weine in entspannter Atmosphäre, bei netten Gesprächen, und lockerer Stimmung.



SAVE
THE
DATE!

2.+3. Juni Frühjahrspräsentation

7.-9. September Weinfest Bechtheim
www.bechtheim.de

22. September See der Sinne
Hemsbach am Weisensee
www.see-der-sinne.de

8.+9. Dezember Advent im Weingut

MARTINA BRÜSSELS REZEPT ZUM WEISSEN BURGUNDER TROCKEN

Spargel auf Erbsen-Risotto (für 4 Personen)

Zutaten:

- 800g weißer Spargel
- Salz
- 1 Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 250g Risotto-Reis
- 150ml Weißer Burgunder trocken
- 150g Erbsen (TK oder frisch)
- 2 EL Butter
- Pfeffer
- 4 EL Sbrinz oder Parmesan



Zubereitung:

Spargel waschen, schälen, in ca. 5cm lange Stücke schneiden und etwa 15 Minuten in Salzwasser garen. Herausnehmen und vom Garsud ca. 700ml abmessen.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Im erhitzten Olivenöl im Topf glasig dünsten. Reis zufügen und unter Rühren ebenfalls glasig dünsten. Mit Weißen Burgunder ablöschen und diesen einkochen lassen. Etwas vom Spargelsud zufügen und den Reis ca. 15

Minuten bei mittlerer Hitze garen. Dabei ab und zu umrühren, den übrigen Spargelsud nach und nach angießen, sobald der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat.

Erbsen und Butter unter den Reis rühren. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spargel zufügen, alles noch ca. 5 Minuten köcheln lassen. Risotto mit Sbrinz Hobelspänen bestreut servieren

Guten Appetit!



DIE WEINFACHPRESSE ÜBER UNSERE KOLLEKTION IM JAHR 2017

Gault & Millau: „Frisch, modern und international präsentieren sich die Etiketten des Weinguts. Statt Guts-, Orts- und Lagenwein finden hier die Bezeichnungen „Estate Stuff“, „Local Harvest“ und „Vineyard's Greatest“ Verwendung. Die Kollektion, die Familie Brüssel uns vorstellte, barg positive Überraschungen wie den Bechtheimer Riesling (Nr. 23). Großes Feingefühl zeigte das Team auch bei den Bukettrebsorten wie dem trockenen Gewürztraminer (Nr. 22) und dem eleganten feinerben Muskateller (Nr. 28).“

Eichelmann 2017: „Die neue Kollektion präsentiert sich bei den Weißweinen stimmig und gleichmäßig, die Glanzlichter aber setzen im roten Segment der Bechtheimer Spätburgunder (Nr. 12) und Spätburgunder STEIN (Nr.13).“

DER MAINZER: „Die im Holz gereiften weißen Burgunder Weine erfreuen mit Schmelz und leichter Aromatik (Nr. 24).“



Foto: Gerd Braun

FRÜHJAHRSPRÄSENTATION 2018

am 2. & 3. Juni 2018 jeweils von 13:00 bis 18:00 Uhr

Wir laden Sie herzlich zur offenen Verkostung des aktuellen Jahrgangs 2017 im Weingut Brüssel ein.

Am Samstag, den 2. Juni und Sonntag, den 3. Juni 2018 begrüßen wir Sie bei schönem Wetter in unserem Garten jeweils von 13:00 bis 18:00 Uhr. Probieren, genießen und erleben Sie unsere neuen Weine!

Ihr Besuch lohnt sich: Als Frühlingsangebot gewähren wir Ihnen 5% Rabatt auf den Gesamtwert Ihres Weinkaufs an diesen zwei Tagen (keine Leergutvergütung). Als weiteres Highlight präsentiert Janine Brüssel ihren affinierten, im eigenen Weinkeller gereiften Käse und Frau Eisele präsentiert Accessoires für den Garten.

Auf Ihr Kommen freut sich Familie Brüssel.

Veranstaltungsort:

Weingut Brüssel
Winzerstraße 15
67595 Bechtheim

Anmeldung unter:

Tel. 06242-7048
info@bruessel-wein.de

**Wir bitten um
Voranmeldung
bis zum 27. Mai**

VERPACKUNGSVERORDNUNG

Das Neue Verpackungsgesetz 2019 kommt und auch wir müssen uns dem unterordnen. Das heißt für uns, dass wir, das Weingut Brüssel als sogenannter „Erstinverkehrbringer“, dazu verpflichtet sind Abgaben zu zahlen, damit Sie als Konsument unsere Verpackungen (Weinflaschen, Kartons, Korke, Verschlüsse) korrekt entsorgen können. Durften wir jahrelang die Flaschen, die wir hier im Weingut spülen und wieder verwenden noch mit den Flaschen verrechnen, die wir jährlich zu kaufen, ist dies ab sofort nicht mehr möglich. Leider hat das zur Folge, dass es für uns zukünftig nicht mehr rentabel ist die leeren Flaschen noch selbst zu spülen. Somit entfällt auch ab diesem Jahr die Leergutvergütung ab Hof. Sie können Ihre Flaschen also in allen Altglascontainern und die Kartons im Papiermüll oder Wertstoffhof entsorgen.



Weingut Scultetus-Brüssel GbR
Winzerstraße 15
D-67595 Bechtheim

Tel. 06242-7048 · Fax 06242-7077
info@bruessel-wein.de · www.bruessel-wein.de
 www.facebook.com/bruessel.wein