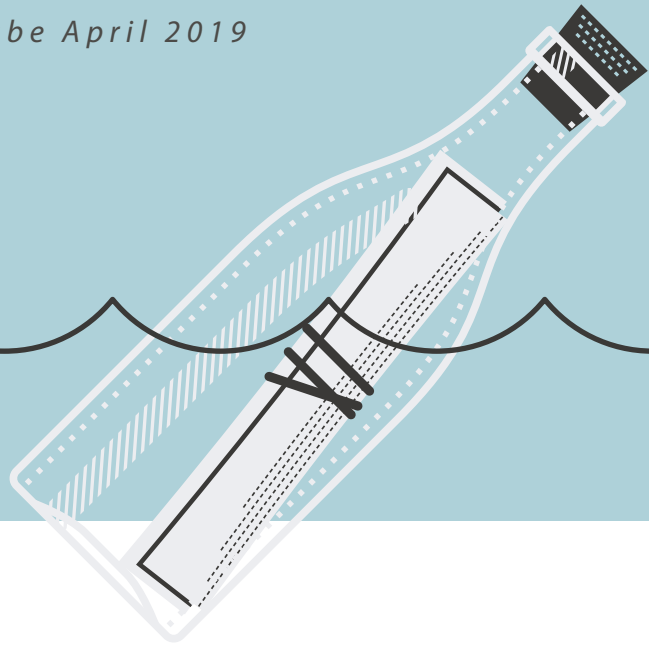


CHARMING WINE

Brüssel

# FLASCHENPOST

Ausgabe April 2019



## LIEBE FREUNDE UNSERER WEINE,

wir starten in das Frühjahr mit einer neuen Ausgabe unserer Weingutszeitung. Wir berichten über das vergangene Jahr 2018 und informieren Sie über Neuigkeiten rund um unser Weingut. Zudem laden wir Sie schon jetzt zu unseren Terminen und Veranstaltungen in diesem Jahr ein. Viel Freude beim „Weinlesen“!

### AUSBLICK AUF DIE NEUEN 2018ER WEINE

Was für ein Sommer! Direkt nach dem Winter kam der Sommer und blieb bis in den Oktober. Gefühlt wurde 2018 der Frühling und Herbst einfach gestrichen. Wir warteten im Juli und August vergeblich auf ein bisschen Regen und mussten um unsere Junganlagen bangen. Die Dürre in Deutschland machte auch den Reben zu schaffen, sodass wir die Jungpflanzen über mehrere Wochen angießen mussten. Welche Auswirkungen dieser Rekordsummer langfristig betrachtet auf unsere Weinberge hat bleibt abzuwarten. Dachte man noch im Juli, dass durch die Trockenheit auch weniger Trauben an den Stöcken „überleben“ würden, wurden wir Winzer in der Lese eines Besseren belehrt.

Mit so einem außergewöhnlichen Ertrag hat keiner gerechnet und unser Keller ist in diesem Jahr voll. Aufgrund der frühen Lese, die am 26. August (!) begann und Ende September endete konnten wir bereits vor Weihnachten den ersten Wein abfüllen. Die anderen Füllungen folgten dann aber wie gewohnt im Februar und März. Die sonnenverwöhnten Trauben brachten hohe Öchslegrade, was die Weine in diesem Jahr sehr gehaltvoll macht und etwas höhere Alkoholwerte mit sich bringt.

### FRÜHJAHRSPRÄSENTATION 25. & 26. MAI 2019

**5% Rabatt auf Ihren Weinkauf**

- Präsentation und Verkaufsstart von Janines affinierem, im Weinkeller gereiften Käse
- Ausstellung und Verkauf von Dekoideen im Garten

**Probieren – Genießen – Erleben**

# „EINE PERLE IM OZEAN DER WEINWELT“

Ein Auszug aus dem Bericht von Weinblogger Balazs Csorvasi von CorkBordell



Foto: Studio Liaison

... „Zu guter Letzt sind da noch die gänzlich unentdeckten Schätze, echte Perlen, die noch kaum einer kennt. So eine Perle zu entdecken, ist bei knapp 17.000 Weingütern in Deutschland nicht so einfach und gleicht der Suche nach der berühmten Nadel im Heuhaufen. Und die ist ja bekanntermaßen sehr aufwendig und nur selten von Erfolg gekrönt.

Nichtsdestotrotz gibt es diese seltenen Momente dann doch und man stößt auf so eine Perle im Ozean der Weinwelt. So erging es mir kürzlich, zwar mit einem Tipp von außen, aber hey, so einen Tipp muss man ja immerhin auch folgen. Schließlich beginnt doch jede Schatzsuche mit einer Karte, die man irgendwo gefunden hat, oder?

Meine Karte war in diesem Fall ein Wein, den mir einer meiner Instagram Follower gewickelt hat (ja, wir sind erwachsene Männer und wickeln, Weinwickeln ist aber auch ne feine Sache, siehe „Weinwickeln“).

Es war ein Weißburgunder vom Weingut Brüssel aus Bechtheim. Das Weingut kannte ich bis dahin nicht und habe es weder in der Social Media Welt noch in irgendwelchen Magazinen wahrgenommen. Auch keiner meiner Weindealer hat etwas von diesem Weingut im Sortiment. Alles, was ich wusste, war, dass Jens (so heißt der nette Herr, von dem ich den Wein hatte) ein riesen Fan des Weinguts ist. Das musste dann halt reichen.

Der Weißburgunder wurde im Barrique ausgebaut und sollte reichlich Holzeinfluss haben. Ich mag das ja bei Weißweinen, der Ausbau in Holzfässern sorgt für eine cremige Konsistenz und ein deutlich wärmeres Aroma. Irgendwie fühlen sie sich dadurch erwachsener an...

Nachdem die Flasche bei mir ankam, habe ich sie kaltgestellt und am Abend danach aufgemacht. Ich muss sagen, ich hatte von Anfang an ein sehr gutes

Gefühl bei der Sache, ich kann gar nicht genau sagen wieso. Vielleicht wegen den Vorschusslorbeeren von Jens? Oder dem dezenten Design der Flaschen? Wie gesagt, ich weiß es nicht genau.

Als der Weißburgunder im Glas war und ich die Nase reinhielt, wurde meine Erwartungshaltung sofort bestätigt. Der Duft, den dieser Weißburgunder verströmte, war so intensiv und warm, ich hatte sofort das Gefühl etwas ganz Besonderes im Glas zu haben. Ich wartete nicht lange, bis ich zum ersten Schluck ansetzte, zu groß war die Neugierde. Wie erhofft, hatte der Weißburgunder vom Weingut Brüssel eine sehr weiche, fast schon cremige Struktur. Er legte sich so butterweich auf die Zunge, wie ich es fast nur von Rotweinen kenne. Hier machte sich der Holzeinfluss also schon bemerkbar. Intensive Aromen von reifer Birne mit einem Hauch Vanille taten ihr Übriges. Ich war begeistert. Zugegeben, ich bin schon ein kleiner Weinfreak und habe mich gefreut wie ein kleines Kind.

Natürlich auch, weil der Wein so verdammt gut geschmeckt hat, vor allem aber, weil mir das Weingut Brüssel völlig unbekannt war. Es ist etwas anderes, wenn man ständig von einem Winzer hört, der besonders gute Weine macht, irgendwann kommt die Gelegenheit und man probiert sie halt mal. Aber auf einen vermeintlich unentdeckten Schatz zu stoßen, ist dann doch nochmal ein ganzes Stückchen geiler.“



Foto: Studio Liaison

Den vollständigen Artikel lesen Sie unter:  
[www.bruessel-wein.de/corkbordell](http://www.bruessel-wein.de/corkbordell)



**SCAN MICH!**

Ich führe direkt zum vollständigen Artikel.

# MARTINA BRÜSSELS REZEPT ZUM GELBEN MUSKATELLER FEINHERB

## Indisches Hähnchen-Mango-Curry (für 4 Personen)

### Zutaten:

- 500g Hähnchenfilets (am besten Maishähnchen)
- 360g Glas Mangomark
- 1 frische Mango
- 1 Becher Creme Fraîche
- 3 EL Kokosmilch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark
- ½ TL Korianderpulver
- ½ TL Kreuzkümmelpulver
- 1 TL Kurkuma
- Salz & Pfeffer
- 1 EL Sesamöl



Foto: kelvin Wong/Shutterstock

### Zubereitung:

Das Hähnchenfleisch waschen und in Würfel schneiden. Die frische Mango schälen und in gleichgroße Würfel, wie das Hähnchenfleisch schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln, den Knoblauch pressen.

In einem Topf die Hähnchenwürfel in Öl anbraten und mit Korianderpulver, sowie Salz und Pfeffer würzen. Dann das Fleisch herausnehmen und beiseite stellen. Die Zwiebeln und Knoblauch mit Kurkuma und Kreuz-

kümmelpulver und Tomatenmark im gleichen Topf anbraten. Mit Kokosmilch aufgießen, Creme Fraîche und Mangomark hineinrühren. Alles ein paar Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen und zu einer Soße verrühren. Das Hähnchenfleisch wieder hinzugeben und noch mal mit den Gewürzen abschmecken. Zum Schluss die gewürfelte Mango hinzugeben und das Curry ca. 10 Min. auf niedriger Stufe garen.

Dazu passt Basmatireis und unser Gelber Muskateller feinherb.

**Guten Appetit!**



## DIE WEINFACHPRESSE ÜBER UNSERE KOLLEKTION IM JAHR 2018

**Eichelmann 2019:** „Die neue Kollektion ist in der Spitze so stark wie nie, vor allem die Rotweine trumpfen auf. Der Bechtheimer Riesling ist fruchtbetont, geradlinig und frisch, der gelbfruchtige Geyersberg Riesling ist deutlich kraftvoller und konzentrierter, besitzt gute Struktur und Druck.“

**Gault & Millau:** ... „Auch der feinherbe Gelbe Muskateller ist ein Genuss mit animierendem Süße-Säure-Spiel.“

**DER MAINZER:** ... „Auch die weißen Burgundersorten sind ihr Ding: Mal duftig wie der Grauburgunder, mal schmelzig und dabei knackig wie der Chardonnay.“



Foto: Studio Liaison

## FRÜHJAHRSPRÄSENTATION 2019

am 25. & 26. Mai 2019 jeweils von 13:00 bis 18:00 Uhr

Wir laden Sie herzlich zur offenen Verkostung des aktuellen Jahrgangs 2018 im Weingut Brüssel ein.

**Am Samstag, den 25. Mai und Sonntag, den 26. Mai 2019 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 Frühjahrsangebot 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 19. Mai**



## SAVE THE DATES!

25. + 26. Mai Frühjahrspräsentation

6.-8. September Weinfest Bechtheim  
[www.bechtheim.de](http://www.bechtheim.de)

7. + 8. Dezember Advent im Weingut

MAXIME  
HERKUNFT  
RHEINHESSEN

Brüssel

Weingut Scultetus-Brüssel GbR  
Winzerstraße 15  
D-67595 Bechtheim

Tel. 06242-7048 · Fax 06242-7077  
info@bruessel-wein.de · [www.bruessel-wein.de](http://www.bruessel-wein.de)  
 [www.facebook.com/bruessel.wein](https://www.facebook.com/bruessel.wein)