

# DEUTSCHLAND / MOSEL

Gruppe WEINKONVENT Wuppertal vom 25./26. Juni 2016

Das Moseltal ist ein Weinparadies erster Güte und gehört zu den schönsten Landschaften Deutschlands. Schon zur Zeit der Kelten und Römer wusste man, wo es sich gut leben lässt. Das milde, fast südländische Klima, die unterschiedlichsten Böden und Terroirs, alles passt hier bestens zusammen, damit nicht nur der Wein gut gedeiht. Der Wein prägt seit Jahrhunderten als uraltes Kulturgut die Weinberge und Rebhänge entlang der Mosel. Die mit ihm verbundene Lebensfreude animierte schon so manchen Dichter und Künstler zu ungeahnten geistigen Höhenflügen.



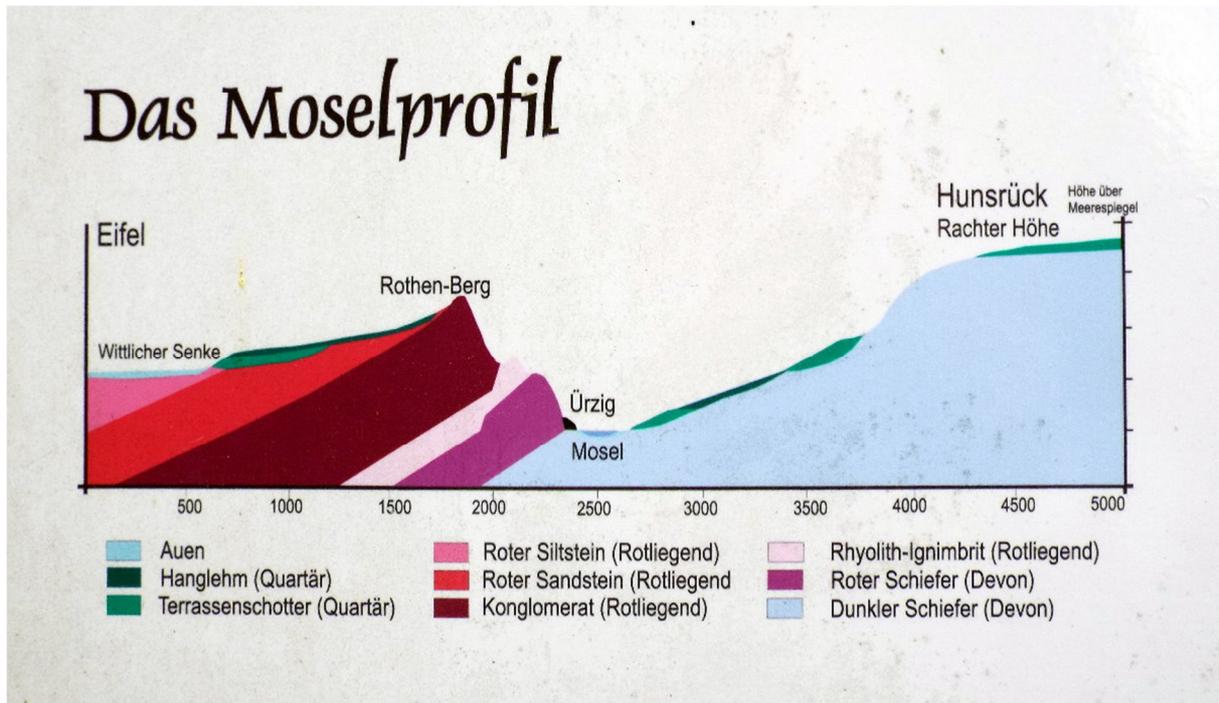
Als die Römer vor gut 2000 Jahren das Rhein- und Moseltal eroberten, hatten sie neben ihrer militärischen Ausrüstung auch Rebstöcke in ihrem Marschgepäck. Diese botanischen „Einwanderer“ breiteten sich aus und dominieren heute hügel auf und hügel ab das Landschaftsbild und versorgen die Weinkeller an der Mosel mit so manch edlem Tropfen.

Die Mosel stellt das größte Steillagenweinbaugebiet der Welt und mit über 5.300 ha die zweitgrößte Rieslinganbaufläche weltweit dar. In der Region wurden 2012 insgesamt 669.125 hl Wein produziert. Vielfach dominiert noch heute die bereits seit **römischer Zeit** bekannte traditionelle **Moselpfahlerziehung** die Hänge der Weinberge. Die Ruten werden dabei rund gebogen und am unteren Teil der Rebe fixiert. Der Anblick erinnert an ein Herz, weshalb diese Erziehung auch „Herzerziehung“ genannt wird.

An der Mosel wird Geselligkeit und Genießen groß geschrieben. Auf unseren Weingenießertouren reisen Sie mit netten Weinfreunden durch abwechslungsreiche Weinkulturlandschaften mit romantischen Städten und Dörfern am Wegesrand. Besuchen gemütliche Weinstuben und Straußenwirtschaften und genießen abends die gehobene regionale Küche bei passenden Moselweinen.

Die Mosel ist das älteste Weinanbaugebiet Deutschlands. Wer jedoch meint, es läge ein verstaubter Schleier über den steilen Lagen, der irrt gewaltig. Große Namen verbinden sich

hier mit innovativen, jungen Weinanbaubetrieben. Eines ist gewiss: Die Menschen hinter den Weinen sind ebenso spannend und interessant wie die von ihnen gepflegten Gewächse. Deshalb macht der Besuch in handverlesenen Winzerbetrieben mit anschließender kommentierter Weindegustation jede Reise dieser besonders vinophilen Art zu einem unvergesslichen Erlebnis. Schließlich wollen wir die Mosel mit allen Sinnen erleben.



Wer sich auf das Moselerlebnis mit Weinkultur einlässt, glaubt sich in einer anderen Welt. Den schwindelerregend steilen Rebhängen ringen Mosel-Winzer in schwerster Handarbeit unvergleichliche Tropfen ab. Sorgen dafür, dass der Riesling als „König der deutschen Weißweine“ auf diesen besonderen „**Mosel-Terroirs**“ zu höchster Reife kommt. **Die Mosel hat den Riesling weltberühmt gemacht!** Nirgends sonst in Westeuropa setzen Winzer noch auf eine derart archaisch anmutende, schwerste Handarbeit. Nirgendwo auf der ganzen Welt gibt es mehr schwindelerregende Steillagenweinberge als in dem fünftgrößten Weinanbaugbiet Deutschlands.

„Steillagenwinzer sind Helden“, ist ein geflügeltes Wort an der Mosel. Ein bisschen verrückt zu sein ist vielleicht eine weitere und wichtige Grundvoraussetzung für einen Steillagen-Moselwinzer. Doch heraus kommen bei all den moseltypischen Extremen absolut einzigartige Tropfen. Nirgendwo auf der Welt werden derart filigrane Weine gekeltert, nirgendwo anders schmeckt natürliche Süße so großartig.

### Sa. 25.06.2016

Individuelle Anreise nach **Wehlen**, Heimat der berühmten Weinlage „Wehlener Sonnenuhr“. In den **Moselweinbergen** gibt es viele schöne und bekannte Sonnenuhren. Sie stammen teilweise aus dem 17. Jahrhundert. Am bekanntesten ist wohl die **Wehlener Sonnenuhr**, die stolz im sonnigen Rebenhang gegenüber dem Weinort thront. Errichtet wurde sie 1842 vom Weinbergsbesitzer Jodocus Prüm. Sie zeigt, wie alle alten Sonnenuhren die **wahre Ortszeit** an, das heißt, wenn die Sonne ihren Höchststand über Wehlen erreicht hat, fällt der Zeigerschatten auf die Zwölf.

Die Mitteleuropäische Zeit (MEZ), die erst 1893 verbindlich eingeführt wurde, differiert hier am 7. Längengrad um 32 Minuten. Die Sonnenuhr geht also je nach Jahreszeit fast eine halbe Stunde vor oder nach.



Weltweit erreichen die Steillagen-Rieslinge der Mosel große Anerkennung. Nicht zuletzt zeigt sich dies in der hervorragenden Bewertung in der nationalen und internationalen Fachpresse. Ob leicht und filigran oder edel-fruchtsüß: die Wehlener Weine überzeugen die anspruchsvollsten Kenner. Geprägt von den Schieferböden der Moselrebhänge erlangen sie einzigartige komplexe Aromen, ohne jedoch die verspielte Leichtigkeit zu verlieren

## Programmablauf

**10:00 Uhr:** Treffpunkt im **VDP-Weingut PRÜM** in Wehlen. Begrüßung durch Kultur- & Weinbotschafter Rudolf Hoffmann und einem Vertreter des Weingutes. Name und Geschichte der Familie Prüm reichen weit zurück in die Vergangenheit. Schon im Jahr 1156 ist der Name Gerhardus Prüm als frühester Vorfahr im Moselweinort Wehlen nachgewiesen. Das Traditionsweingut bewirtschaftet stattliche 20 Hektar mit Reben. Rund 85% der Weine werden exportiert und gehen an Kunden in fast 80 Länder der Welt. 10 – 20% der Weine werden in Deutschland vermarktet.

**10:00 – 12:00 Uhr:** Führung durch den Betrieb und Keller mit anschließender Weinprobe. Der Schwerpunkt der Verkostung liegt auf typischen „feinherben Moselanern“ und Edelsüßen Weinen. Neben den trocken ausgebauten Rieslingen (meist in den Kategorien Kabinett, Spätlese und feinherb – früher halbtrocken) spielen die traditionellen feinherben und edelsüßen Moselweine eine prägnante Rolle.

Die Weinlage Wehlener Sonnenuhr, das Wahrzeichen von Wehlen, gehört zum Besitz des Weingutes. Um 1900 wurde die Lagebezeichnung „Wehlener Sonnenuhr“ als besondere Auszeichnung für den erstklassigen Wein, der im Steilhang der Sonnenuhr reift, eingeführt. Dort wachsen bis zu 125 Jahre alte wurzelechte Reben, die den Spitzen-Riesling "Alte Reben GG" des Weingutes krönen.



Vor allem die Prümschen Edelsüßen Weine sollte man probiert haben. Schließlich werden diese Liebhabertropfen nicht nur vielfach prämiert, sondern auf Auktionen oft und ganz bestimmt nicht ohne Grund für teilweise hohe Summen gehandelt. Freuen Sie sich auf eine interessante Verkostung in einem der „Top-Weingüter“ der Mosel. Herr Prüm selbst bzw. seine Tochter Saskia, eine ausgebildete Oenologin, werden voraussichtlich die Probe leiten.

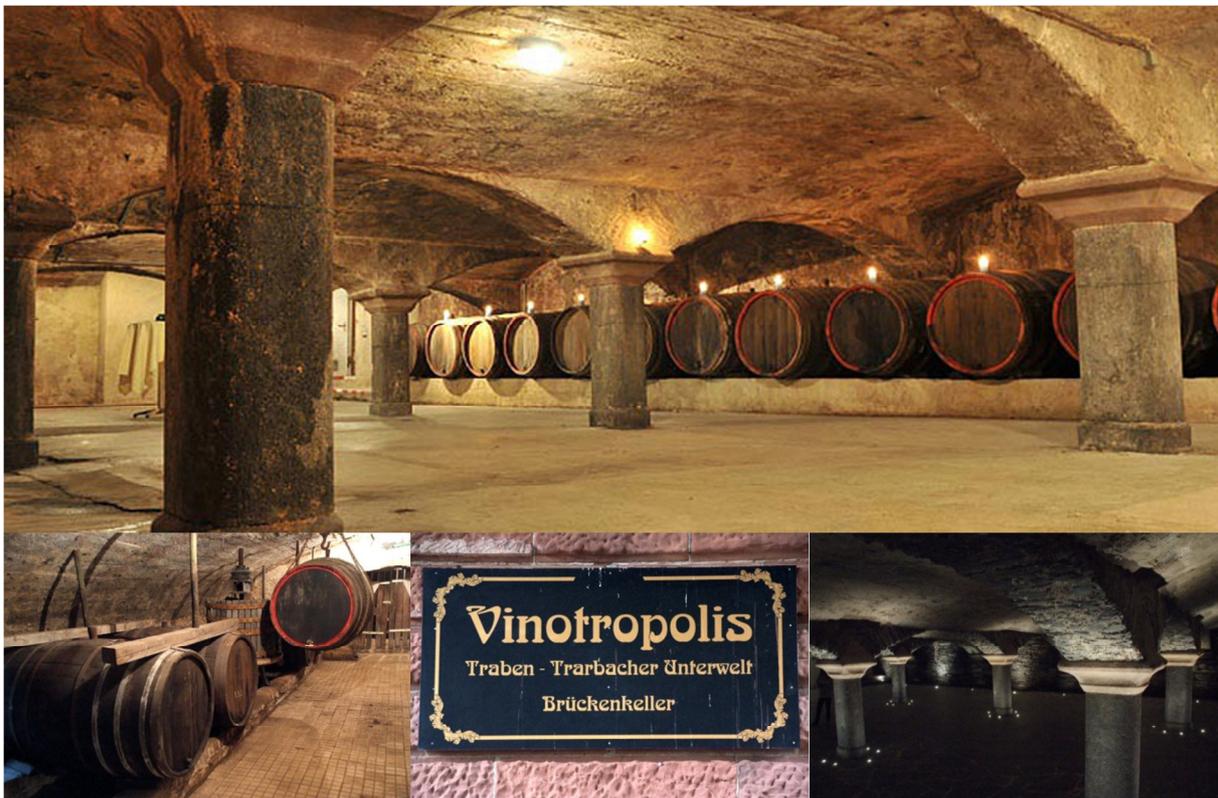
**12:00 – 13:00 Uhr:** Nach der Weinverkostung reicht uns Familie Prüm eine deftige Winzervesper, die uns eine gute Grundlage bietet für den weiteren Weinerlebnistag an der Mosel.

**13:00 – 13:30 Uhr:** Fahrt in die „Jugendstil-Stadt“ **Traben-Trarbach**. Die Stadt Traben-Trarbach war um 1900 bemerkenswerter Weise und heute den wenigsten bekannt neben Bordeaux der zweitgrößte Weinumschlagplatz Europas.



Dies zog die Gründung von über 100 Weinfirmen nach sich, die sich alle in Traben-Trarbach niederließen. Von deren Bürgerstolz und Reichtum zeugen noch heute schöne Jugendstilvillen mit dekorativen Fassaden.

Der Grund für diese außergewöhnliche Stellung lag in der großen Nachfrage an Riesling-Weinen und den Exporten insbesondere nach Großbritannien und Übersee. Deutsche Rieslinge wurden damals oft teurer gehandelt als berühmte französische Weine. Aus diesem Grunde wurden in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts die Kapazitäten der Traben-Trarbacher Weinkeller deutlich vergrößert. Wie in keiner zweiten Moselgemeinde wurden große Flächen des Stadtkerns mit teilweise mehrstöckigen und über 100 Meter langen Gewölben unterkellert. Ein Ausflug in die Traben-Trarbacher „Unterwelt“ ist daher ein sehr eindrucksvolles Erlebnis.



**13:30 – 14:30 Uhr:** Besichtigung von 2-3 besonderen Weinkellern in der „Unterwelt“ von Traben Trarbach.

**14:30 – 14:45 Uhr:** Fahrt zum **BIO-Weingut** und **KIRCHENWEINGUT-WOLF** in Wolf, einem Vorort von Traben-Trarbach. Das Weingut wurde bereits im späten Mittelalter von einer Bruderschaft (Brüder des gemeinsamen Lebens) gegründet, die 1478 in das Wolfer Kloster hoch über dem Ort einzogen. Den Weinkeller, den sie für den Ausbau der Weine benötigten, erbauten sie jedoch nicht in der Nähe der Bergkirche, sondern unten im Ort Wolf. Mit dem Bau des Kellers wurde 1488 begonnen. Knapp 200 Jahre später wurde 1685 die heutige Wolfer Kirche über diesem alten Gewölbekeller errichtet. Das Kirchengut Wolf besitzt somit den einzigen bisher bekannten Weinkeller, der direkt unter einer Kirche liegt.

Das Weingut ist weiterhin Mitglied der Winzervereinigung „**Klitzekleiner Ring**“. Einem Zusammenschluss von neun Weingütern in der Umgebung von Traben-Trarbach, die gemeinschaftlich im Rahmen ihres Projektes zur Rettung und Pflege wertvoller Steil- und Steilstlagen an der Mosel Weine in Steilstlagen erzeugen. In Lagen, die sonst nicht mehr bewirtschaftet und somit verbuschen würden. Der „Klitzekleine Ring“ hilft somit aktiv ein fast einmaliges weinbauliches Erbe zu sichern. Eine wunderbare Idee und Initiative, die auf praktische, nachhaltige und sehr schmackhafte Art und Weise einen nicht zu unterschätzenden Beitrag zum Erhalt einer der großartigsten Kulturlandschaften in der Welt des Weines leistet.



Alle Winzer verbindet die Liebe zum Weinmachen ebenso wie der Wunsch, die Kultur der Region für nachfolgende Generationen zu bewahren. Dieser Kombination entstammen denn auch deren »Kinder«: Rieslinge mit dem programmatischen Namen »Bergretter«.

**15:00 – 16:30 Uhr:** Lassen Sie sich im Rahmen einer Weinprobe überraschen, ob die »Kinder« der »Bergretter« gelungen sind.

**16:30 – 17:00 Uhr:** Fahrt nach **Bremm** zur berühmten **Weinlage „Bremmer Calmont“**. Der Bereich Bernkastel-Kues und Cochem wird als Mittel- oder auch Terrassenmosel bezeichnet. Er ist das Herzstück des Anbaugebietes Mosel mit vielen bekannten Weinbaugemeinden und berühmten Weinbergslagen.

Das Markenzeichen dieser Region ist der **Bremmer Calmont**. Wie wir schon des Öfteren erfahren durften, ist die Arbeit in den Moselweinbergen nicht sehr romantisch. Dies gilt ganz besonders für die **Weinlage Bremmer Calmont**, dem unser heutiges Interesse gilt. Gegenüber der **Klosterruine Stuben** ragt sie steil, schroff und imposant zwischen den beiden Weinbauorten Bremm und Ediger-Eller an der Mosel empor.



Eine eindrucksvolle und einmalige Natur- und Kulturlandschaft eröffnet sich hier am Prallhang der engsten Schleife der Mosel dem Besucher. Die schroffen Weinbergslagen des

Calmonts sind mit einer Hangneigung von bis zu 60 Grad die **steilsten Weinberglagen Europas**. Blickt man vom Fuß der Weinberge am Moselufer empor in die zerklüfteten Hänge des Calmont, kann man sich gut die Mühen und die harte Arbeit des Steillagenweinbaus vorstellen. Die vielen kleinen durch Trockenmauern und steile Schieferfelsen unterbrochenen und mit Reben bewachsenen Terrassenflächen prägen hier eine Weinkulturlandschaft von ganz besonderem Reiz.

Spätestens jetzt ist wohl jedem klar, was die Bremmer Winzer an den Weinberghängen dieser speziellen Steillage Tag für Tag leisten. Harte Handarbeit und viel Schweiß verlangt der Berg von den Winzern, die hier z.T. schon Bergsteigerqualitäten erbringen müssen um ihre Arbeit in diesen Steillagen zu verrichten. Im Steillagenweinbau ist genau wie schon vor vielen Generationen noch immer traditionelle Handarbeit gefordert. Mehrmals im Jahr müssen die Winzer den Hang und die zahlreichen steilen Treppen und Klettersteige hinauf und hinunter um die notwendigen Arbeiten wie Schneiden, Düngen oder Binden zu verrichten.

Menschen und Landschaft wurden im 19. Jahrhundert besonders schön und oft von der Schriftstellerin Clara Viebig beschrieben:

***"Steil steigen (die Berge) auf.., mit ihrem schroffen Geklipp mehr Felsen gleichend als Bergen. Kaum Erde an ihren Hängen, nirgendwo weicher Boden, den der Fuß bequem tritt; alles Schotter, Geröll, blaugraues Schiefergerinnsel, Planen und Plättchen, die jeden Sonnenstrahl auffangen und verschlucken.***

***Heiß stehen im bis zum Sprühen erhitzten Schiefer die Weinstöcke; Sonne, noch immer mehr Sonne wollen sie haben. Die Fülle im Feuer, das tut ihnen gut, dann rinnt den Reben das volle Leben bis in die äußerste Spitze, dann sind sie gesund.***

(Clara Viebig, Schriftstellerin, geboren am 17.7.1860 in Trier)

Jedoch die Natur belohnt die Winzer für ihre harte Plackerei. Der karge Schieferboden und die besonderen kleinklimatischen Bedingungen lassen hier die einzigartigen und weltweit berühmten filigranen Moselrieslinge gedeihen. Die Erntemengen sind zwar im Gegensatz zu anderen Weinbaugebieten relativ gering, aber die Weine zeichnen sich durch eine hervorragende Qualität sowie eine große Fülle an Aromen und Fruchtnoten aus.

7 Hektar Steillagen müssen Kilian und Angelina Franzen vom **Weingut FRANZEN** jedes Jahr bewirtschaften, bei denen wir heute zu Gast sein dürfen. Besonders die steilste Lage, der **Bremmer Calmont**, ist schwer zu bearbeiten, bietet aber beste Voraussetzungen für einen naturnahen Weinausbau.

**17:30 – 18:30 Uhr:** Einen schönen und überwältigenden Blick auf die Weinlagen des Calmont hat man von der Ruine des alten Klosters Stubben am gegenüberliegenden Moselufer.



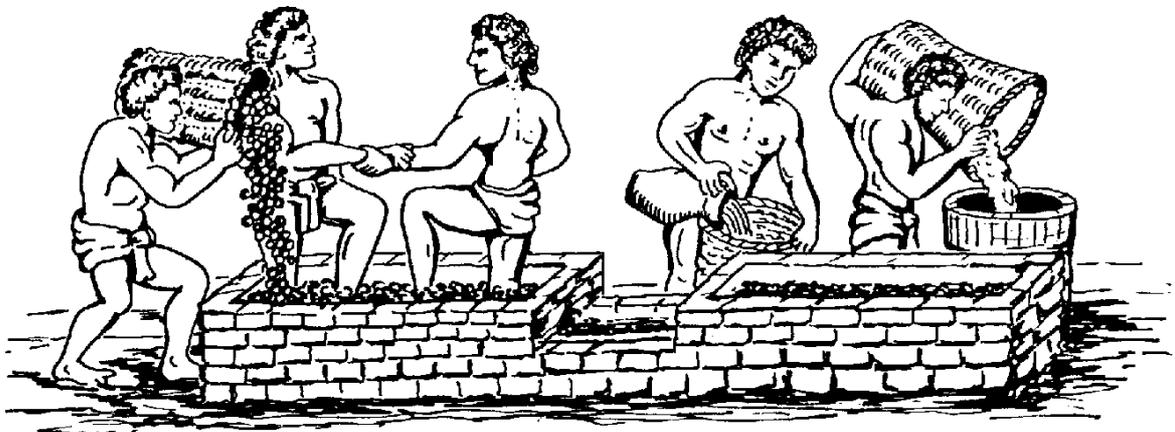
Hoch über der Terrassenmosel gelegen, besitzt der Bremmer Calmont warme, trockene, nach Süden abfallende Steilhänge mit Devonschiefer und Quarziteinlagerungen, die die





Die vierhundert Jahre alten Gewölbekeller sind bis heute erhalten geblieben und bilden das Herzstück eines in aufwändiger Eigenarbeit restaurierten Weingutes. Wo früher spartanisches Klosterleben herrschte, bilden heute Natursteinmauern und mediterranes Interieur den stilvollen Rahmen für inspirierende Weinproben. Danach lädt uns Familie Schneider ein, hinabzusteigen in die alten Gewölbekeller, wo ihre Weine in Eichenfässern lagern und der Sekt in Hunderten von Einzelflaschen gärt.

**10:45 – 11:30 Uhr:** Entlang berühmter Weinlagen geht es die Mosel abwärts. Die Römer waren es, die den Weinbau in großem Stil an die Mosel brachten. Noch heute zeugen unzählige Funde – darunter zahlreiche Kelteranlagen aus römischer Zeit – von der großen Tradition in der Herstellung von vergorenem Rebensaft.



In der Nähe des Weinortes **Piesport** werfen wir einen Blick auf eine der größten Römischen Kelteranlage nördlich der Alpen. Direkt zu Füßen der berühmten Steillage "Piesporter Goldtröpfchen" trat 1985 im Zuge der Flurbereinigung eine 44 mal 20 Meter große Anlage aus dem 4. Jahrhundert nach Christus zutage. Die Anlage beweist, wie alt die Weinbautradition an der Mosel ist. Vermutlich bauten schon die keltischen Treverer hier Wein an, doch es waren die Römer, die den Weinbau an der Mosel professionell und im großen Stil betrieben. Wie kultivierten die Römer die Reben, kelterten die Trauben, lagerten die Weine? Eine Führung durch die Anlage wird diese Fragen beantworten. Ein Glas **Mulsum** (Wein mit römischen Gewürzen) lässt uns die Römerzeit auch geschmacklich etwas näher kommen.



Man nimmt an, dass in der großen Kelteranlage von Piesport einst bis zu 130 Arbeiter an den sechs Becken der Anlage mit dem Auspressen des Weins beschäftigt waren. Das hier schon damals bis zu 60 000 Liter Wein verarbeitet wurden.

**11:30 – 12:15 Uhr:** Anschließend geht es weiter die Mosel abwärts zum **Weinort Reil**.

**12:15 – 13:30 Uhr:** Mittagpause in einem schönen Weinlokal mit Blick auf die Mosel (fakultativ).

**13:30 Uhr:** Nach einem kleinen Spaziergang durch das Dorf erreichen wir das **ECOVIN-Weingut** von **Thorsten MELSHEIMER**. Das Weingut hat sich dem Ökologischen Weinanbau verschrieben – und das mit großartigen Erfolgen. Die totgespritzten Agrarwüsten der Weinberge, wie sie in den 60iger Jahren noch fast flächendeckend in Deutschland vorherrschten, sind mittlerweile eher die Ausnahme als die Regel.

Im **Qualitätsweinbau** hat in den letzten zehn Jahren eine echte **Grüne Revolution** stattgefunden. Besonders im biologischen Weinbau finden wir wieder eine weitgehend erholte und naturgemäße Fauna und Flora der Trockenlagen vor. Mutter Natur dankt es dem Winzer mit herrlich natürlichen Weinen, wie Sie bei der Weinverkostung selber feststellen können.



Der **ECOVIN-Verband**, dem das Weingut Melsheimer angeschlossen ist, bietet seit 20 Jahren Transparenz in Weinanbau und Weinbereitung. In der Praxis bedeutet dies, dass sich die Mitglieder dieses Verbandes verpflichten die strengen ökologischen Richtlinien einzuhalten. Sie betrachten den Weinberg als ganzheitliches Ökosystem, in dem die Artenvielfalt von Tieren und Pflanzen erhalten und die Bodenfruchtbarkeit durch geeignete Kulturmaßnahmen gewährleistet wird. Der Ökowinzer verzichtet ganz auf chemisch-

synthetische Spritz- und Düngemittel und verwendet stattdessen nur natürliche Rohstoffe. Er schont Boden, Stock und Traube, indem er viele Arbeitsschritte von Hand erledigt.

Seit fünf Generationen – und somit rund 200 Jahren – baut Familie Melsheimer in den Steilhängen rund um Reil feine Rieslingweine an. Heute leitet Thorsten Melsheimer gemeinsam mit seiner Frau Stefanie das Weingut, unterstützt von seinen Eltern und seinen drei Kindern. Ein Familienbetrieb im »alten Stil« – doch dabei höchst lebendig und BIOdynamisch!

Die »Steilstlagen« der Mosel gelten als besonders wertvolles Kulturgut. Moselweit fallen nur 5 % der Weinberghänge in diese Kategorie. Bei Melsheimers machen diese Steilstlagen rund die Hälfte der Betriebsreblfläche aus! Die Arbeit an ihren Reben ist daher mit sehr viel harter Arbeit verbunden. Der Weinbau auf den mit uralten Trockenmauern gesicherten Hängen ist extrem aufwändig, oft mit abenteuerlicher Kletterei verbunden und praktisch reine Handarbeit. Dafür liefern diese Lagen dann aber auch feinste Weine. Hier selektiert Thorsten Melsheimer von bis zu 80 Jahre alten, extrem tief wurzelnden Rebstöcken seine besten Auslesen und Beerenauslesen, aber auch die kerngesunden, goldgelben Trauben für die trockenen Weine. Thorsten Melsheimer baut ausschließlich Riesling an, sieht man von Versuchsanlagen mit pilzresistenten Rebsorten ab.



Die Weine werden ganz natürlich vergoren, ohne Reinzuchthefen, ohne Erwärmung und Kühlung, ohne Zusatz von Schwefel. Normalerweise werden alle Weine in traditionellen Fuderfässern ausgebaut, nur falls er einmal kleine Mengen an Auslesen erzeugt, kommen diese in kleine Edelstahltanks. Die Vergärung dauert extrem lange, oft über ein Jahr, so dass Thorsten Melsheimer seine Weine oft erst im zweiten Jahr nach der Ernte auf den Markt bringt. Im Normalfall durchlaufen alle trockenen Weine den biologischen Säureabbau. Ein wichtiges weiteres Standbein ist die Sektproduktion: Hier möchte Thorsten Melsheimer die bisher drei Jahre Hefelager in den nächsten Jahren deutlich auf fünf Jahre verlängern.

**13:30 – 15:30 Uhr:** Weinprobe im Weingut Melsheimer. Freuen Sie sich auf interessante Weine und spannende Gespräche.

**Eichelmann Deutschlands Weine 2014:** »... Bestechend hoch ist wieder das Einstiegsniveau der Weine von Thorsten Melsheimer, der trockene Literriesling ist herrlich klar, kraftvoll und zupackend, der MOLUN besticht durch seine Reintönigkeit, unser Favorit aber unter den trockenen Weinen ist das KELLERCHEN. ... Feinherb gefällt uns der Pfefferberg besonders gut, er ist kraftvoll und stoffig bei herrlich viel Substanz. Betörend hoch ist das Einstiegsniveau auch im süßen Segment ...«

**15:30 – 16:00 Uhr:** Weiter geht's es zum verträumten Moselweinort **Beilstein**. Beilstein ist ohne Übertreibung einer der schönsten und romantischsten Orte an der Mosel. Mit seinen etwa 140 Einwohnern auch einer der kleinsten. Von vielen Besuchern wird es deshalb auch gerne liebevoll das „Dornröschen der Mosel“ genannt. Umrahmt von zwei Bachläufen, die sich aus den Hunsrückhöhen ihren Weg in die Mosel suchen liegt das Städtchen unter der immer noch imposanten Ruine der Burg Metternich.

Bei einem Rundgang durch Beilstein wird dem Besucher schnell klar, warum der Ort, der mit seinen anheimelnden Fachwerkhäusern und verwinkelten Gassen mittlerweile komplett unter

Denkmalschutz steht, schon oft als Filmkulisse diente. Heinz Rühmann residierte im Film "Wenn wir alle Engel wären" im heutigen Gästehaus der Winzerschenke und Willi Millowitsch schritt als "Der wahre Jakob" so manches Mal die Klostertreppe auf und ab. Zuletzt diente Beilstein 1998 in einer Produktion der englischen BBC als Drehort des Historienfilms "Vanity Fair".



Die Altstadt - ehemals umschlossen von der ab 1310 errichteten Stadtmauer - gewährt auch heute noch durch zahlreiche historische Bauten einen guten Einblick in eine mittelalterliche Stadt. Sehenswert sind insbesondere der malerische Marktplatz von 1322 mit dem ehemaligen Zehnthaus, der früheren Pfarrkirche St. Christophorus und der alten fürstgräflichen Kellerei aus dem 18. Jahrhundert. Beilstein lebte jahrhundertlang vom Weinbau. Die bekanntesten Lagen sind der Silberberg und der Schlossberg. Bittere Armut unter Bauern und Winzern bis weit in das 20. Jahrhundert hinein ließ kaum einen Gedanken an bauliche Veränderungen in der Stadt zu. Daher blieb das mittelalterliche Stadtbild fast unberührt, was zu dem unverwechselbaren Charme Beilsteins führt, dem sich kaum einer seiner Besucher entziehen kann. Auf einem kleinen Stadtrundgang kann jeder sich ein eigenes Bild von dem bildhübschen Winzerort machen.



Vor der Rückreise wollen wir zum Abschluss unseres Moselweinerlebnisses noch einige Weine aus Beilsteiner Lagen verkosten. Dazu kehren wir in der zum **Weingut SAUSEN** gehörenden **Winzerschenke** ein.



**16:30 – 18:30 Uhr:** Unter fachkundiger Einführung durch Christian Sausen werden wir mehrere Rebsortenweine dieses moseltypischen Familienbetriebes im Rahmen einer Weinprobe verkosten. Als Grundlage für die Weinprobe und die anstehende Rückfahrt werden wir uns bei einem Glas kühlen Moselwein aus eigenem Anbau mit den hausgemachten Winzerspezialitäten, gereicht von Frau Marie Luise Sausen, stärken.

**18:30 Uhr:** Der Bus wartet. Wir wünschen „**Gute Reise**“.

**Leistungen:** Unterbringung im 3\* Hotel mit Ü/F, alle Weinproben entsprechend Programm, 1x Abendessen im Hotel, 6-Gänge-Schlemmermenü mit begleitenden und besprochenen Weinen aus dem Weingut Franzen, Winzervesper im Weingut Prüm und Weingut Sausen, VAT-WEIN-Reiseleitung durch Kultur & Weinbotschafter Rudolf Hoffmann ab/bis Wehlen / Beilstein.

#### **DEUTSCHLAND / Pfalz**

##### **Weinerlebnisreise – Mosel**

**Preis:** 250,- EUR (25 - 30 Personen)  
265,- EUR (20 - 24 Personen)  
**285,- EUR (16 - 19 Personen)**  
EZ-Zuschlag + 18,- EUR

**Termin:** DE-WEMO16 25. – 26. Juni 2016

Stand: 27. Mai 16



**\*VINARTOURS\*, Im Schnepfenflug 20, D-67147 FORST**

Tel: 0632696757-63, FAX: 0632696757-66

E-Mail: [hoffmann@vinartours.de](mailto:hoffmann@vinartours.de), Internet [www.vinartours.de](http://www.vinartours.de)

#### Unser Lese-TIPP zur Moselexkursion

### **Tödlicher Steilhang:** Kriminalroman - von Paul GROTE

Unter den Weinkrimis von Paul Grote vermittelt dieser Roman besonders viel Wissen über MOSEL-Wein und seinen Anbau. Sehr lesenswert für Alle, die sich für die Mosel, die Moselaner und für deren Wein interessieren.

Langsam und stetig entführt Paul Grote den Leser an die Mittelmosel zwischen Bernkastel-Kues und Bullay. Die Gemeinde Zeltingen-Rachtig wird Dreh- und Angelpunkt des Protagonisten, dem Sicherheitsexperten Hellberger, der direkt unter der Lage "Himmelreich" versucht, innere Ruhe und Abstand von seinem bisherigen Leben zu finden. Schnell und unerwartet wird er mit der Geschäftsführung eines Weingutes betraut, beobachtet und beschreibt er in analytischer und faszinierender Weise Einheimische. Der Leser wird in die engen Gassen und Straßen des kleinen Urlaubsortes, in die Enge des Tales, in die steilen Hänge und zu den Eigenheiten der Menschen geführt. Ehrensache bei Weinkenner Paul Grote, dass dabei auch die Details zu den Weinen, deren Anbau, deren Verarbeitung und das Terroir, auf dem die Rieslinge gedeihen, eine bedeutende Rolle spielen und damit Menschen anspricht, die über den Genuss von Weinen hinausgehend, sich für dessen Wurzeln interessieren: Wein - Mosel - Menschliches sind so Teil einer detailgetreuen und faszinierenden Kulisse.