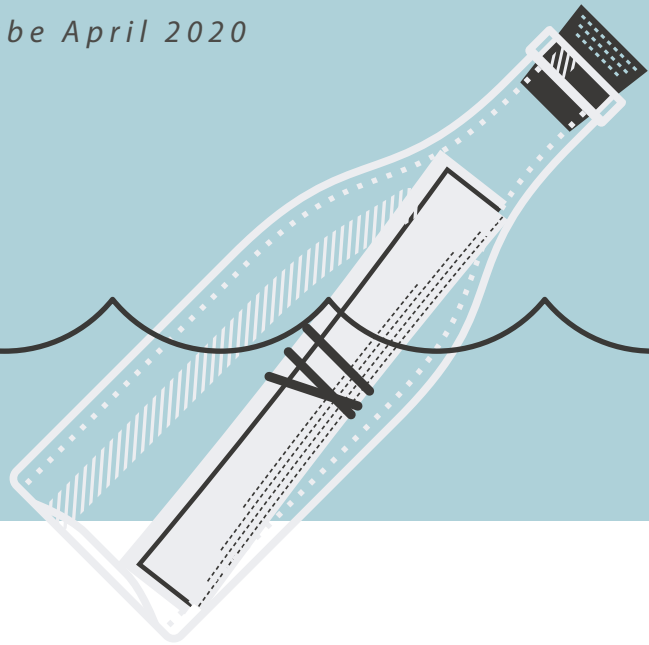


CHARMING WINE

Brüssel

# FLASCHENPOST

Ausgabe April 2020



## LIEBE FREUNDE UNSERER WEINE,

wie jedes Jahr beginnt der Frühling mit einer neuen Ausgabe unserer Weingutszeitung. Wir berichten über das vergangene Jahr 2019 und informieren Sie über Neuigkeiten rund um unser Weingut. Außerdem laden wir Sie herzlich zu unseren jährlichen Terminen und Veranstaltungen ein und freuen uns auf Ihren Besuch in Bechtheim.

### AUSBLICK AUF DIE NEUEN 2019ER WEINE

Auch der vergangene Sommer hatte es in sich. Nach dem Rekordsommer 2018 mussten unsere Reben mit einer erneuten Hitzewelle zurecht kommen. Der Regenwasserspeicher in den Böden wurde Anfang des Jahres kaum aufgefüllt. Wir sind immer wieder erstaunt wie zäh und stressresistent so ein Rebstock sein kann. Die Jungpflanzen mussten wir selbstverständlich wieder bewässern, um gegen die Dürre anzukämpfen, aber die älteren Rebstöcke holten sich über ihr Wurzelsystem aus viel tiefgründigeren Bodenschichten das nötige Wasser. Durch

die guten kühleren Nächte haben die Trauben nicht all zu viel Säure einbüßen müssen, was uns bei der Mostverarbeitung entgegen kam. Der Ertrag war 2019 sehr gering, was mit dem hohen Ertrag von 2018 korrespondiert – die Stöcke haben sich zum Überleben quasi selbst reguliert. Schon toll so ein Rebstock!

## SAVE THE DATES!

- |                  |   |
|------------------|---|
| 15.–17. Mai *    | Maxime Herkunft<br>Rheinhessen Open<br><a href="http://www.maxime-open.de">www.maxime-open.de</a> |
| 23. + 24. Mai *  | Frühjahrspräsentation   |
| 11.–13. Sep.     | Weinfest Bechtheim<br><a href="http://www.bechtheim.de">www.bechtheim.de</a>                      |
| 5. + 6. Dezember | Advent im Weingut   |





## LOSLASSEN UND NEU ANFANGEN GEHEN OFT HAND IN HAND

Seit dem 1. Juli 2019 sind Dieter und Martina nun offiziell im „Un-Ruhestand“ und haben das Weingut an ihre älteste Tochter Janine übergeben. Wir alle sind froh die ganzen Formalitäten ruhig und überlegt zum Abschluss gebracht zu haben. Vor allen Dingen aber sind wir stolz, dass wir uns für diesen Schritt entschieden haben, zu einem Zeitpunkt bester Gesundheit und voller Vorfreude auf das was kommt. Es hat sich zwar vieles „auf dem Papier“ geändert, aber wir arbeiten weiterhin Hand in Hand für unsere Weine als Familie zusammen.

## APROPOS NEU...

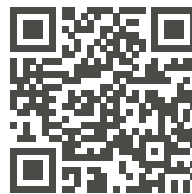
Endlich ist sie fertig, unsere neue Weinguts-Website: [www.bruessel-wein.de](http://www.bruessel-wein.de). Wir freuen uns sehr, Sie in Zukunft wieder online über unser Weingut informieren zu können. Auch Social Media darf heutzutage bei keinem Unternehmen mehr fehlen, also finden sie uns auch auf Facebook (@bruessel.wein) und Instagram (bruessel\_wein). Klicken Sie doch mal rein!

## DA SCHAU HER!

Wir freuen uns über gleich zwei tolle Berichte über uns in führenden deutschen Fachzeitschriften. Meiningers Weinwelt schrieb über unseren Bechtheimer Spätburgunder (Local Harvest): *„Eine echte Entdeckung aus Rheinhessen. Dieser Ortswein von der Newcomerin Janine Brüssel strahlt im Glas. Aromen von dunklen Waldbeeren, Schwarzkirschen und einer erstaunlich kühlen Würze gepaart mit feinen Holznoten bezirzen so, dass man immer wieder ins Glas schnuppert. Am Gaumen dann großes Pinot-Kino. Davon wollen wir mehr!“*

Außerdem berichtete die Vinum ausführlich über den Verein „Maxime Herkunft“ unter dem Aspekt Frauenpower in Reinhessen. In diesem Zusammenhang haben natürlich auch Janine und unsere Weine Erwähnung gefunden.

Die vollständigen Artikel finden Sie unter:  
[www.bruessel-wein.de/aktuelles](http://www.bruessel-wein.de/aktuelles)



**SCAN MICH!**

Ich führe direkt zum  
Bereich *Aktuelles*.



## DIE WEINFACHPRESSE ÜBER UNSERE KOLLEKTION IM JAHR 2019

**Eichelmann 2020:** „Die weißen Gutsweine sind fruchtbetont und harmonisch, der Riesling ist lebhaft und zupackend, der Weißburgunder besitzt Fülle und Kraft, reife Frucht und Substanz, der Bechtheimer Weißburgunder ist fülliger und duftiger. Der rauchige Grauburgunder ist harmonisch bei reifer süßer Frucht, der Chardonnay ist füllig und saftig, besitzt reife Frucht und Substanz, und der feinherbe Muskateller ist lebhaft und frisch.“

**DER MAINZER:** „Man merkt, dass Janine Brüssels Lieblingsrebsorte der Spätburgunder ist: Von ihm kommen eindeutig die stärksten Weine aus dem Portfolio. Ob Orts- oder Lagenwein: Ihre Spätburgunder sind immer strukturiert, griffig und dabei fein.“

# MARTINA BRÜSSELS REZEPT ZUM CHARDONNAY TROCKEN

Sülze a la Großmama mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln



Foto: Kelvin Wong/Shutterstock

## Zutaten für die Remoulade:

- 300ml Sonnenblumenöl
- 2 Eigelb
- 1 EL Zucker, Senf, Essig, Zitronensaft
- 1 TL Salz
- nach Belieben Petersilie, Gewürzgurken und Zwiebeln

## Zubereitung:

Für die Remoulade Eigelbe, Zucker, Essig, Senf und Zitronensaft mit dem Zauberstab aufschlagen bis eine dickliche Masse entstanden ist. Dann das Öl langsam unterrühren, da die Masse sonst gerinnt! Zum Schluss das Salz dazu und nach Belieben mit Kräutern abschmecken.

Im Kühlschrank verschlossen aufbewahren.

## Zutaten für die Sülze:

- 1 Ltr Wasser
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Pfefferkörner
- 1 EL Salz
- 1 TL Zucker
- 1 Bund Suppengrün
- 1 Zwiebel
- 250g Kalbfleisch
- 500g Schweinefleisch
- nach Belieben 1 Eisbein, wer es etwas deftiger mag
- 10 EL Essig
- 16 -18 Blatt Gelatine

Wasser für die Zubereitung der Sülze aufkochen. Das Suppengrün, die geschälte Zwiebel und das Fleisch hinzugeben und langsam köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Anschließend abkühlen lassen.

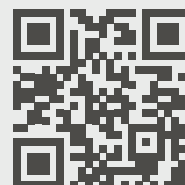
Das erkaltete Fleisch in kleine Würfel schneiden. Die Fleischbrühe durch ein Sieb gießen, Essig und Zucker dazu geben. Leicht erwärmen und die aufgelöste Gelatine einrühren.

Die Fleischwürfel in einer Auflaufform mit der Brühe übergießen. Über Nacht kalt stellen.

Dazu passen Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln mit Kümmel und Zwiebeln.



Wir sind zu Gast  
im Weingut Hofmann & Willems  
in Appenheim. \*





## FRÜHJAHRSPRÄSENTATION 2020\*

am 23. & 24. Mai 2020 jeweils von 13:00 bis 18:00 Uhr

**Am Samstag, den 23. Mai und Sonntag, den 24. Mai 2020 laden wir Sie herzlich zur offenen Verkostung des aktuellen Jahrgangs 2019 in unser Weingut ein.**

Bei schönem Wetter begrüßen wir Sie 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 erhalten Sie an beiden Tagen 5% Rabatt auf den Gesamtwert Ihres Weinkaufs.

**Auf Ihr Kommen freut sich Familie Brüssel.**

### *Veranstaltungsort:*

Weingut Brüssel  
Winzerstraße 15  
67595 Bechtheim

### *Anmeldung unter:*

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

**Bis zum 18. Mai**



Aufgrund der aktuellen Lage bezüglich der **Corona-Virus Pandemie COVID-19**, können wir nicht versprechen, dass unsere genannten Präsentationen und Veranstaltungen stattfinden werden. Bitte schauen Sie dazu auf unsere Homepage [www.bruessel-wein.de](http://www.bruessel-wein.de) (oder Facebook und Instagram) – wir informieren Sie online in ein paar Wochen.

Falls Sie aus gegebenem Anlass nicht zu uns nach Bechtheim kommen können, oder möchten, müssen Sie dennoch nicht auf unsere Weine verzichten: **Ihre Weinwünsche können Sie uns selbstverständlich jederzeit telefonisch, per Post, per Fax oder E-Mail zukommen lassen.** Wir versuchen unsere Auslieferungstouren durch Deutschland turnusgemäß durchzuführen. Oder versenden Ihnen innerhalb Deutschlands unsere Weine an Werktagen innerhalb kürzester Zeit.

**Die zzgl. Verpackungs- und Versandkosten dafür staffeln sich wie folgt:**

3 Fl.: 6,- €    6 Fl.: 7,30 €    12 Fl.: 8,80 €    ab 72 Fl.: 0,85€ pro Fl.    ab 240 Fl.: Lieferung frachtkostenfrei

Passen Sie auf sich auf & bleiben Sie gesund!

Sollten Sie zukünftig keine Informationsschreiben des Weinguts Brüssel wünschen, können Sie jederzeit der weiteren Verwendung Ihrer Daten zu Werbezwecken per Mail an [info@bruessel-wein.de](mailto:info@bruessel-wein.de) widersprechen bzw. Ihre Einwilligung widerrufen.

**Brüssel**

Weingut Brüssel  
Winzerstraße 15  
D-67595 Bechtheim

Tel. 06242-7048 · Fax 06242-7077  
[info@bruessel-wein.de](mailto:info@bruessel-wein.de) · [www.bruessel-wein.de](http://www.bruessel-wein.de)  
[f](https://www.facebook.com/bruessel.wein) /bruessel.wein    [i](https://www.instagram.com/bruessel_wein) /bruessel\_wein