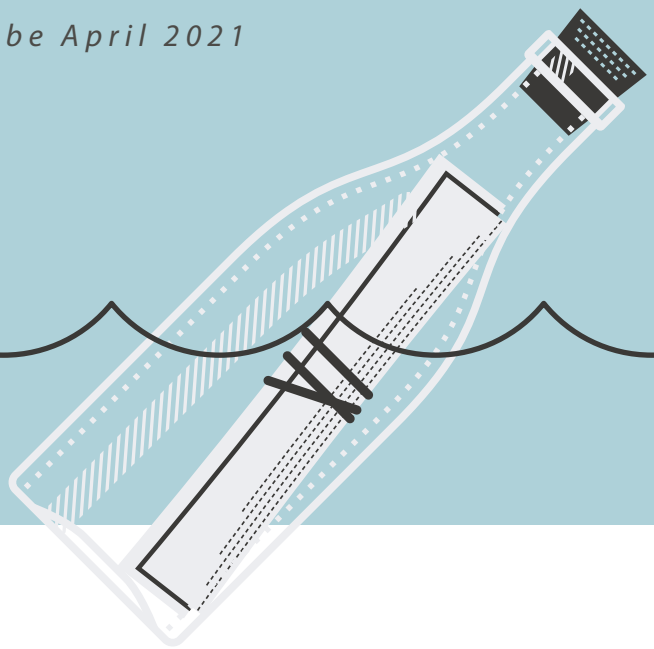
CHARMING WINE

Brüssel

FLASCHENPOST

Ausgabe April 2021



LIEBE FREUNDE UNSERER WEINE,

einen frischen Wind in diese verrückte Zeit bringt der Frühling, und eine neue Ausgabe unserer Weingutszeitung. Wir berichten über das vergangene Wein-Jahr 2020 und informieren Sie über Neuigkeiten rund um unser Weingut. Optimistisch planen wir auch in diesem Jahr unsere Veranstaltungen, laden Sie zu unseren Terminen ein, und freuen uns, wenn Sie uns endlich wieder zu einer Weinprobe in unserem Weingut besuchen dürfen.

AUSBLICK AUF DIE NEUEN 2020ER WEINE

Ein Hoch auf unsere tiefgründigen, Wasserspeicher fähigen Löss-Lehmböden! Ein weiteres Jahr in Folge hatten unsere Reben mit einer Dürreperiode zu kämpfen. Sicherlich haben wir rebsortenabhängig einige Stöcke durch die jahrelange Trockenheit verloren, im Großen und Ganzen betrachtet haben es aber mehr überstanden als befürchtet. Der frühe Austrieb, und der dadurch frühe Beginn der Vegetationsphase 2020 führte auch dazu, dass die Trauben schon Ende August ein Reifestadium erzielt haben, das uns etwas nachdenklich in die Zukunft blicken lässt. Der Erntezeitpunkt der letzten fünf Jahre hat sich so rasant nach vorne geschoben, dass wir nun mit der Traubenernte bereits Anfangs, statt Ende September rechnen müssen. Ein nicht zu vernachlässigen-

SAVE THE DATES!

29. + 30. Mai *	Frühjahrspräsentation
5. + 6. Juni *	Jahrgangspräsentation in Hamburg / Seevetal (Informationen auf Anfrage)
16. - 23. August	Betriebsferien
4. + 5. Dez.*	Advent im Weingut

der Grund ist auch der u.a. dadurch resultierende steigende Alkoholgehalt der Weine, den wir Winzer künftig noch mehr versuchen müssen zu bremsen. Man lernt als Winzer nie aus, das macht diesen Beruf so spannend.

MANCHMAL KANN MAN DIE SITUATION NICHT ÄNDERN, ABER DIE ART WIE MAN MIT IHR UMGEHT

Jeder von uns hat durch die COVID-19-Pandemie seine Lebensweise und oft auch Einstellung ändern müssen. Wir wurden von jetzt auf gleich vor neue Herausforderungen gestellt und aus unserer „Komfortzone" rausgeworfen. Wir mussten leider viele Präsentationen, Weinproben und Veranstaltungen absagen, und daher etwas umdenken. Nun denn: Wenn Sie schon nicht zu uns kommen dürfen, dann komm ich einfach virtuell zu Ihnen – direkt in Ihr Wohnzimmer! Lassen Sie uns eine **Onlineprobe** machen. In den vergangenen Monaten habe ich mit den Ein oder Anderen von Ihnen schon eine virtuelle Weinverkostung und genussvollen Abend vor dem Bildschirm verbringen dürfen. Das klingt komisch? Ist aber wirklich leichter und lustiger als man im ersten Moment denkt.

Wie das funktioniert? Ganz einfach: Kontaktieren Sie mich (info@bruessel-wein.de), wir vereinbaren einen Termin und besprechen die genauen Details dazu.

DA SCHAU HER!

Es gibt Menschen, die eine faszinierende Leidenschaft für Wein besitzen und dabei gar keine Winzer sind. Man könnte Sie auch als „weinverrückt" bezeichnen. Mit zwei charismatischen Vertretern ihrer Art durfte ich im vergangen Jahr Weine kreieren und die gemeinsame Kreativität sprudeln lassen.

Balazs Csorvasi, Weinblogger von „Corkbordell" ist ebenso ein großer Spätburgunder-Fan wie ich es bin. Unser gemeinsamer 2018er Bechtheimer Spätburgunder „Edition Corkbordell" ist ein tief dunkler, kräftig-saftiger Rotwein, der über ein Jahr im Barrique reifte, und noch weitere zwölf Monate auf der Flasche ruhen durfte. Die feinen Tannine runden die Aromen von schwarzer Johannisbeere, sowie leicht würzigen Komponenten von Lakritz und Liebstöckel ab. Ein Ortswein mit großem Potential!

Jens Husung ist quasi unser Langzeitpraktikant. Wir kennen uns seit etlichen Jahren und pushen uns gegenseitig in Ideen, Entwicklungsprozessen und neuen Konzepten. Zu seiner erfrischenden Neugier alles über Wein lernen zu wollen kommt ein enormer Ehrgeiz hinzu, der ihn dazu veranlasst uns oft tatkräftig im Winzeralltag zu unterstützen und somit immer mehr über Wein zu erlernen. Unser gemeinsamer 2017er Bechtheimer Chardonnay *„Edition J"* durfte mehr als drei Jahre im Barrique reifen. Er ist kraftvoll und dennoch elegant – mit unglaublich vielschichtigen Aromen von Bittermandel über salzigem Karamell und reifer gelber Birne.

Ich bin dankbar mit Balazs und Jens zwei Weine präsentieren zu dürfen, die so individuell sind wie die Persönlichkeiten, die sie gemeinsam in Ihrer Entwicklung begleiten durften.

Beide Weine gibt es aufgrund ihrer begrenzten Menge derzeit exklusiv nur online:
Unter www.bruessel-wein.de/aktuelles und später auf www.hidden-grapes.de.

Die vollständigen Artikel finden Sie unter:
www.bruessel-wein.de/aktuelles

SCAN MICH!

Ich führe direkt zum Bereich *Aktuelles*.

MARTINA BRÜSSELS REZEPT ZUM RIESLING TROCKEN

Feine Kräuter-Tarte (für Tarteform 28-30cm)

Zutaten für den Teig:

- 200g Mehl
- 100g kalte Butter
- 1 Ei
- ½ TL Salz

Zutaten für den Belag:

- 2 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 400g Schmand
- 3 Eier
- 150g Schafskäse
- Salz & Pfeffer
- Butter für die Form

Foto: margouillat photo/Shutterstock

Zubereitung:

Für den Teig die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und 30 Minuten kalt stellen.

Für den Belag die Kräuter waschen und trocken schütteln. Petersilie von den Stielen zupfen und hacken. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Schmand mit den Eiern verrühren. Den Schafskäse hineinbröseln und unterrühren. Die Kräuter unterheben.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Form einfetten. Den Boden der Form mit dem Teig auskleiden und mit einer Gabel einstechen. Im Backofen den Teig etwa 5 Minuten vorbacken. Den Schmand-Käse-Kräuter-Guss auf den Boden gießen und etwa 35 Minuten weiterbacken. Den Backofen ausstellen und die Tarte etwa 10 Minuten darin ruhen lassen.

Tipp: Schmeckt warm wie kalt, passt hervorragend in die leichte Frühlingsküche.

DIE WEINFACHPRESSE ÜBER UNSERE KOLLEKTION IM JAHR 2020

Eichelmann 2020: „Sehr gut ist der weiße Ortswein, *Bechtheimer Weißburgunder*, zeigt gute Konzentration und viel reife Frucht im herrlich eindringlichen Bouquet, ist füllig und saftig im Mund. Die im Holz ausgebaute Rotweincuveé *Bright Times* ist würzig und kompakt bei dezenter Bitternote. Sehr gut ist der *Bechtheimer Spätburgunder*, zeigt reintönige Frucht, rote Früchte, besitzt Fülle und Kraft, gute Struktur, Tannine und Grip."

DER MAINZER: „Wir kennen Janine Brüssel als Spätburgunder-Frau. In diesem Jahr ist es jedoch ein anderer Rotwein, der bei uns die höchste Punktzahl abräumte, nämlich ihr Merlot – ein Wein von internationalem Format. Und das zu diesem Preis! Nur wenig nachsteht ihm auch der andere internationale in der Kollektion, der Cabernet Sauvignon."

FRÜHJAHRSPRÄSENTATION 2021*

am 29. & 30. Mai 2021 jeweils von 13:00 bis 18:00 Uhr

Am Samstag, den 29. Mai und Sonntag, den 30. Mai 2021 laden wir Sie herzlich zur offenen Verkostung des aktuellen Jahrgangs 2020 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 24. 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*** (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 widersprechen bzw. Ihre Einwilligung widerrufen.

Brüssel

Weingut Brüssel
Winzerstraße 15
D-67595 Bechtheim

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