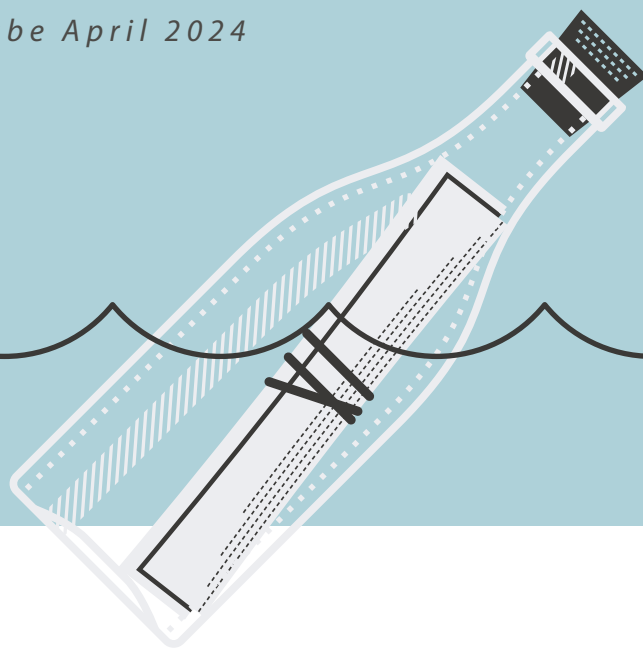


CHARMING WINE

Brüssel

FLASCHENPOST

Ausgabe April 2024



LIEBE FREUNDE UNSERER WEINE,

der neue Jahrgang 2024 wächst gerade in den Weinbergen während wir die Weine des vergangenen Jahres in die Flaschen füllen. Ein Jahreskreislauf beginnt von Neuem. Ganz oft schöpfen wir Energie aus den Erlebnissen im Weinberg. Nach den ruhigen, kalten Arbeiten in den Wintermonaten, wie dem Rückschnitt der Reben und dem Biegen der neuen Ruten, kommt nun wieder Leben in die Natur. Überall summt, brummt und duftet es nach Frühjahr. Unsere frisch gesammelte Kraft geben wir mit unserer Arbeit gerne den Reben im Laufe des Jahres zurück – auf dass ein toller neuer Jahrgang entsteht!

AUSBLICK AUF DIE NEUEN 2023ER WEINE

Oft werde ich gefragt warum es beim Thema Wein auch immer um das Thema Jahrgang geht. Eigent-

lich ist das recht einfach erklärt und doch viel komplexer als in einem Satz zu beantworten. Jedes Jahr ist von der Witterung anders. Klar gibt es Jahre die sich klimatisch gesehen ähnlich sind, aber genauer betrachtet gibt es riesig große Unterschiede innerhalb der Reb-Vegetation und der Traubenqualität. Kaum eine andere „Pflanze“ wie der Wein spiegelt den Schnee, die Kälte, die Hitze, und die Sonne eines Jahres so prägnant wider. Das können wir alles schmecken, ist das nicht herrlich! 2023 durften wir zwar nur wenige Trauben aufgrund des nassen Augusts ernten und mussten viel im Weinberg selektieren. Nichts desto trotz bin ich stolz auf einen Jahrgang, der in der Fruchtaromatik und Klarheit der Weine mein Herz höherschlagen lässt.



DIETER UND MARTINA FEIERN JUBILÄUM

„Happy Birthday & auf Euer Wohl“ hieß es im Juli 2023 und Februar diesen Jahres. Man sieht es den beiden wirklich nicht an, dass sie tatsächlich schon ihren 70. Geburtstag feierten. Wahrscheinlich ist es der gute Wein und die immer noch tägliche Arbeit im Weingut trotz ihres offiziellen Ruhestands, der die beiden (fast) nicht altern lässt. Denn wie heißt es so schön: „Wer rastet, der rostet“. Wir alle sind mehr als dankbar für Dieters und Martinas Einsatz und die unglaubliche Unterstützung. Ohne die beiden würde es hier im Weingut weitaus nicht so rund laufen. Also bitte bleibt noch lange glücklich und gesund... Auf Euer Wohl & Prost

DA SCHAU HER!

Im vergangenen Jahr schaffte es unser Bechheimer Spätburgunder auf die Weinkarte des Auswärtigen Amtes, wie wir bereits berichteten. Diese Ehre und die Tatsache, dass er der einzige Wein aus Rheinhessen auf dieser Karte war, machte uns schon mächtig stolz. Richtig aufregend wurde es dann, als die ersten Aufträge von deutschen Diplomaten/innen für ihre Aufenthaltszeit im Ausland eintrudelten. Die überaus freundlichen und weinaffinen Botschafter/innen machten es möglich, dass unser Spätburgunder auf große Reise gehen durfte. Wer hätte das jemals gedacht das ein

Spätburgunder vom Weingut Brüssel aus Bechheim einmal reisen darf nach: Kingston/Jamaika, Bujumbura/Ostafrika, Washington/USA, New York/USA, Dublin/Irland, Port of Spain/Trinidad, Kigali/Osafrika... Ist das nicht unglaublich?!

Wo haben Sie denn schon einmal unsere Weine getrunken? Wir freuen uns immer sehr, wenn unsere Weine mit Ihnen in Urlaub oder auf Geschäftsreise dürfen.

Wenn Sie uns daran teilhaben lassen möchten senden Sie uns ihr Foto mit der Brüssel-Flasche gerne auf Social Media:

[www.instagram.com/
bruessel_wein](https://www.instagram.com/bruessel_wein)

oder

[www.facebook.com/
bruessel.wein](https://www.facebook.com/bruessel.wein)

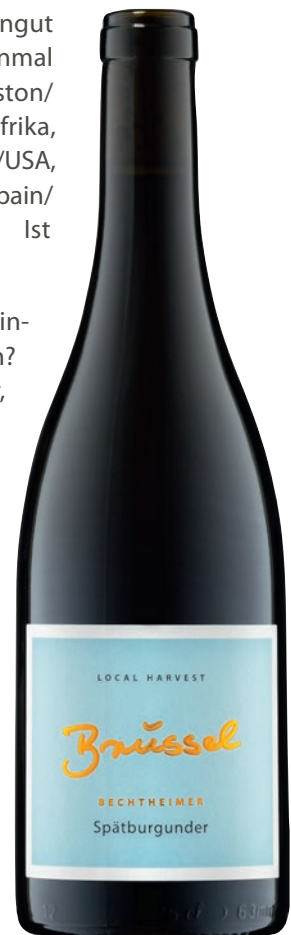




Foto: netlea33/hutterstock

MARTINA BRÜSSELS REZEPT ZUR SCHEUREBE TROCKEN

Saftige Eierhappen (für ca. 20 Stück)

Zutaten:

- 800g Karotten
- 2 rote Zwiebeln
- 1 rote Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 6 Eier
- 100 ml Milch
- 150g Sahne
- 125g Feta-Käse
- 1 Bechter Schmand
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Karotten schälen und quer in hauchdünne Scheiben hobeln. Zwiebeln abziehen und in dünne halbe Ringe schneiden. Paprika putzen und in dünne Streifen schneiden. Das Gemüse leicht in Olivenöl andünsten.

Knoblauch hacken und mit den Eiern, Milch, Sahne und den Gewürzen verquirlen. Feta fein zerkrümeln. Backofen auf 160 C Umluft vorheizen. Eine eckige Auflaufform (ca. 20 x 25 cm) mit Backpapier auslegen. Die Gemüsemischung mit dem Feta schichtweise verteilen und mit der Eirmischung übergießen. Für 20 Minuten mit Alufolie bedeckt auf mittlerer Schiene backen. Weitere 20 Minuten ohne Abdeckung weiter garen lassen. Anschließend lauwarm abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

Dazu passt ein frischer Kräuter-Quark und unsere Scheurebe trocken.

TERMINE ZUM VORMERKEN:

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



**SAVE
THE
DATE!**

25. + 26. Mai Frühjahrspräsentation
Probieren – Genießen – Erleben

5% Rabatt auf Ihren Weinkauf

1. Juni Frühjahrspräsentation
in Hamburg/Seevetal (Infos auf Anfrage)

7. + 8. Dez. Advent im Weingut



FRÜHJAHRSPRÄSENTATION 2024

am 25. & 26. Mai 2024 jeweils von 13:00 bis 18:00 Uhr

Am Samstag, den 25. Mai und Sonntag*, den 26. Mai 2024 laden wir Sie herzlich zur offenen Verkostung des aktuellen Jahrgangs 2023 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 20. Mai

* Info zum Sonntag: Durch das RHEINRADELN ist eine direkte Zufahrt aus Richtung der B9 nicht möglich. Nutzen Sie stattdessen die Ausfahrt nach Osthofen, folgen Sie der Rheinstraße und anschließend der Ludwig-Schwamb-Straße bzw. der Beschilderung nach Bechtheim.

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 36 Stunden.

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

3 Fl.: 6,50€ 6 Fl.: 7,50€ 12 Fl.: 9,-€ ab 72 Fl.: 0,85€ pro Fl. ab 240 Fl.: Lieferung frachtkostenfrei

MAXIME
HERKUNFT
RHEINHESSEN

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
f /bruessel.wein i /bruessel_wein