Wein des Monats November

2025er Mosel Qualitätswein lieblich



Liebe Weinfreunde und Genießer,

der Wein des Monats November 2026 ist ein 2025er Riesling Qualitätswein lieblich. Er stammt vom Leiwener Klostergarten, wurde mitten im Herbst mit dem Vollernter geerntet und im Edelstahlfass ausgebaut. Eigentlich stand er nicht auf meinem Abfüllplan, aber seine wundervolle Aromatik nach saftigem Pfirsich und grünem Apfel, seine süße Fruchtigkeit und die Saftigt- frische Geschmack haben mich überzeugt. Wir selbst genießen meist trockene bis feinherbe Weine und trinken sehr gerne Sekt brut. Aber manchmal habe ich Lust auf etwas Süßes, beispielsweise nach einem guten Essen oder einfach am Abend im Gespräch. Dann entscheide ich mich mal für die vollmundigere Spätlese und mal kommt der saftig leichte mosel riesing auf den Tisch

Wir liefern mit DPD im 12er Karton frei Haus zu 90 € das Paket, im 6er Karton müssen wir 6 € Porto berechnen, was dann 51 € ergibt.

Die Arbeiten des Winzers im November

In den letzten Tagen des Oktobers gab es endlich etwas Regen, der mit heftigem Wind daherkam., wodurch viele Bäume ihr Laub verloren haben. Im Gegensatz zu den Weinbergen, diese sind noch immer gut belaubt und man hat fast das Gefühl, es würden weiter Blätter wachsen. Unsere Arbeit ist tagsüber das Zurückschneiden der Reben. Mit der elektrischen Rebschere werden die „schweren“ Schnitte am Rebstamm durchgeführt, dicke Triebe des letzten Jahres abgeschnitten und der Rebstock ordentlich zurückgeschnitten. Hierzu braucht man etwas Erfahrung und Wissen. Wir versuchen einen wundarmen Rebschnitt durchzuführen, damit durch die Schnittwunden keine Infektionen und Bakterien in das Stammholz eindringen können. Da jeder Rebstock unterschiedlich gewachsen ist, muss man einen genauen Blick darauf werfen, um die „richtigen“ Triebe abzuschneiden und jeden Rebstock individuell und optimal und auf das neue Vegetationsjahr vorzubereiten. Jetzt, wo es nach der Zeitumstellung schon früh dunkel wird, arbeiten wir bei Tageslicht im Weinberg, zum Kontrollieren der Gärung und zum Weinprobieren reicht die Zeit abends. An Regentagen freue ich mich, im warmen Keller arbeiten zu dürfen: Abstich von der Hefe und Filtrieren des neuen Weines sind hier die Arbeiten, die demnächst anstehen, und natürlich, Probieren der Weine und entscheiden, was im nächsten Jahr abgefüllt werden soll.

Leider muss ich auch ab und an ins Büro: Monatsabschluss, Sektsteuer, WeinGeo, Wein des Monats, Kellerbuch und noch vieles anderes will erledigt werden. Und leider gibt es immer noch keine KI, die das vollständig und alleine kann.