

Newsletter

Newsletter September 2011

Liebe Mitglieder und Freunde des BREVA-Projektes,

pünktlich zum Beginn der Weinernte erhalten Sie den aktuellen BREVA-Newsletter. Während in den flachen Weinbergen die Ernte bereits begonnen hat, dürfen die Riesling-Trauben für den 2011er BREVA-Wein noch ein paar Wochen reifen. Mit Spannung erwarten wir die Ernte der Edition No. 6. Drücken Sie uns die Daumen.

Herbstliche Grüße aus Ernst

Jonas Schunk
Vorstand BREVA e.V.



Knapp vorbei

Ende August zog ein extremes Unwetter über die Mosel. Tennisballgroße Hagelbrocken deckten im Raum Bernkastel Dächer ab und beschädigten Autos. Die Weinberge moselaufwärts wurden teilweise bis zu 50% geschädigt. Auch in Rheinhessen und der Pfalz ist Schaden entstanden.

Wie durch ein Wunder zog der Hagel 15km entfernt von Ernst über den Hunsrück ab. Die BREVA-Weinberge sind daher unbeschadet geblieben.



Foto: Peter Mayer

Die Ernte hat begonnen

Die ergiebigen Niederschläge der letzten Zeit führen dazu, dass die Beeren sehr prall geworden sind. Je reifer die Trauben werden, desto empfindlicher sind sie gegen Fäulnis. Glücklicherweise ist das Wetter seit einer Woche sehr beständig. Ein Aufplatzen der Beeren und damit eine Besiedlung von Fäulnis ist daher ausgeblieben. Bisher sieht es in den steilen BREVA-Weinbergen wirklich sehr gut aus.

Während die Riesling-Trauben im Valwiger Herrenberg noch einige Wochen reifen müssen, hat die Ernte der frühen Rebsorten bereits begonnen. Die sonnigen Tage haben den Zuckergehalt in den Beeren ordentlich ansteigen lassen und die warmen Nächte die Säure stark reduziert. Die ersten Moste des 2011er Jahrgangs schmecken sehr fruchtig und sind von einer harmonischen Säure geprägt.

Es bleibt also zu hoffen, dass das Wetter mitspielt und der Riesling seine Stärken voll ausspielen kann.

Top Ten bei der Jahresauswahlprobe

Toller Erfolg: Der 2010 BREVA Edition 5 wurde unter die Top Ten in der Kategorie "Superpremium Riesling trocken" bei der Jahresauswahlprobe des Moselwein e.V. gewählt. Es wurden insgesamt 420 Weine verkostet.

Weitere Infos finden Sie unter www.weinland-mosel.de



Rezeptidee zur Weinlesezeit

Eine Spezialität der Winzer während der Weinlese ist der Zwiebelkuchen. Kommen auch Sie in den Genuss dieses traditionellen Gerichts.

Zutaten:

300g Mehl
20g Hefe
125ml warme Milch
80g Butter
4 Eier
100g durchwachsener Speck
1,5kg Zwiebeln
250ml saure Sahne
1 EL Kümmel

Zubereitung:

Ein Backblech mit Margarine bestreichen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, die Hefe hinein bröseln und mit der Milch ein wenig verrühren. Den Vorteig zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen.

Die Butter zerlassen, mit einem Teelöffel Salz zum Vorteig geben und alles mit dem gesamten Mehl so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Den Hefeteig nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder hobeln. Den Speck würfeln und in einer Pfanne ausbraten, die Zwiebelringe zugeben und glasig werden lassen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und das Backblech damit belegen.

Die Sahne mit den Eiern, dem Kümmel und einer Prise Salz verquirlen, Zwiebelscheiben und Speckwürfel daruntermischen und die Masse auf der Teigplatte verteilen.

Den Kuchen weitere 15 Minuten gehen lassen, dann auf der mittleren Schiebeleiste 45 Minuten backen. Nach Möglichkeit heiß servieren.

Zu diesem herzhaften Gericht passt am besten frischer Federweißer direkt vom Winzer.

Veranstaltungen in der Region

02. Oktober

Musikalischer Frühschoppen am Moselufer in Ernst