

FRANZEN



Liebe Weinfreunde,

Gandhi sagte einmal: „Die Zukunft basiert auf dem, was wir heute tun“. Also fragen wir uns, was wir tun können, um diese Zukunft ein kleines bisschen besser zu gestalten. Manchmal sind es winzige Schritte, manchmal gleicht es eher einem Weitsprung, doch am Ende, legen wir alle die gleiche Strecke zurück.

Wir sehen uns nicht nur als Winzer oder Weinverkäufer. Wir sehen uns als Landschaftspfleger, Erben jahrhundealter Traditionen und Hüter von Flora und Fauna. Unsere Weinberge sind das Zuhause von unzähligen Lebewesen und den verschiedensten Pflanzen. Unser Beruf ist das perfekte Beispiel für die Arbeit „in“ und „mit“ der Natur. Also müssen wir uns auch ihrer Extreme anpassen, müssen uns jedes Jahr neu auf sie einstellen und dankbar für das sein, was sie uns schenkt. Und können wir einen winzigen Teil zurückgeben, so versuchen wir unser Bestes. Also pflegen wir Trockenmauern in Perfektion, halten Brachflächen um unsere Weinberge frei, begrünen Flachlagen zum Schlaraffenland für alles was summt und brummt. Und wir versuchen jeden Tag ein wenig mehr Nachhaltigkeit in unseren Ablauf zu bekommen. Und auch hier sind es wieder die kleinen Schritte, die am Ende aber auch die gleiche Strecke ausmachen. Und deshalb jetzt auch die digitale Flaschenpost, um ein wenig Ressourcen einzusparen.

Mit dieser Umstellung haben wir nun auch ein wenig mehr Möglichkeiten, Sie über alles rund um unser Weingut zu informieren.

Natürlich haben wir Ihnen auch wieder ein paar schöne Verkostungskisten zusammengestellt. Wie wäre es mit der Probierkiste 2024, die 12 Flaschen aus unserer aktuellen Kollektion enthält. Da ist für jeden Anlass etwas dabei. Oder vielleicht die Probierkiste Premium 2024 in der Sie auch noch ein paar besondere Highlights unserer aktuellen Weinliste finden.

Und für alle, die gerne eine Übersicht haben, finden Sie HIER alle FRANZEN-Weine auf einen Blick.

Wir wünschen viele sonnige Stunden mit tollen Weinen.

Herzliche Grüße von der Mosel

Ihr Weingut Franzen

EVENTS 2024

AN PFINGSTEN 18. & 19. MAI 2024

Besuchen Sie unsere Präsentation des neuen Jahrgangs am Pfingstsamstag und Pfingstsonntag zwischen 12-18 Uhr. Gerne können Sie sich hierzu telefonisch oder per E-Mail anmelden.

MYTHOS MOSEL 25. & 26. MAI 2024

Eine ganz besondere Riesling-Reise. Wir sind in diesem Jahr Gast beim Weingut Schmittges in Erden.

Mehr Infos hierzu finden Sie unter: www.mythos-mosel.de

Abendveranstaltungen am 25.Mai 2024:

MOSELJÜNGER Rhythm & Wine im Weingut Walter | Briedel

Eintritt: 10€ Eintritt Vorverkauf: <https://tickets.mythos-mosel.de/>

DER RING legt auf ! Wein & Vinyl Vol. 2 | Unterwelt Traben Trarbach

Eintritt: 10€ Vorverkauf: ring-mosel.de, limitierte Abendkasse

OOS BREMM 01. & 02. JUNI 2024

Das etwas andere Straßenfest. Verschieden Höfe, Weingüter und Lokale öffnen ihre Türen und bieten neben Wein, kleinen Köstlichkeiten und Trödel auch gemütliche



Ecken zum Verweilen an. In unserem Weingut gibt's Wein, Alkoholfreies und Fritten mit Toppings.

LESUNG MIT CARSTEN HENN 21. JUNI 2024

Für unsere Rebstockpaten wird Schriftsteller Carsten Henn Teile aus seinem neuen Buch „Gebrauchsanweisung für Wein“ vorlesen. Natürlich wird es dazu auch das ein oder andere Gläschen Wein und ein paar leckere Kleinigkeiten zu essen geben. Anmeldung gerne telefonisch oder per E-Mail.

WEINRAUSCH 06. JULI 2024

Präsentation 14-18 Uhr in der Klosterruine Stuben.

Entdecken und genießen Sie die Weine der sieben teilnehmenden Weingüter.

Eintritt: Tagesticket +Party 49€. (Wein, Wasser, Bus-Shuttle und Fingerfood bis 18 Uhr inklusive.)

Party ab 18 Uhr (Wein, Wasser und Essen extra)

Eintritt: Party 12€

GOURMET BBQ HALFERSCHENKE 12. JULI 2024

Gastgeber: Landhaus Halferschenke in Dieblich

Weingut: Weingut Kilian Franzen, Bremm

Preis pro Person: 129€ inkl. aller Getränke & Speisen von 19-23 Uhr

FRANZENS SAMMELREZEPT

Lachs mit Chorizo für 4 Personen

4 Lachsfilets mit Haut (à ca. 150 g; geschuppt)

100 g Chorizo

2 Knoblauchzehen

etwas Olivenöl

Meersalz, schwarzer Pfeffer

1 kg Kartoffeln, mehligkochende

120 g Butter

120 ml Milch

1 Prise Muskat

Salz und Pfeffer

1 Zweig Rosmarin



Zunächst die Kartoffeln schälen, halbieren und in einem Kochtopf in 20 - 25 Min gar dämpfen. Milch und Butter in einem Topf erhitzen, Muskat, Salz und Pfeffer dazugeben. Den Rosmarinzweig eine Weile mit kochen und dann wieder herausnehmen. Lachsfilets abspülen, trocken tupfen und in etwas Olivenöl mit der Hautseite nach oben in eine große beschichtete Pfanne legen. Knoblauch schälen,

halbieren und zum Lachs geben. Bei mittlerer bis starker Hitze auf den Herd stellen. Wenn die Pfanne heiß wird und der Lachs zu brutzeln beginnt (nach ca. 3 Minuten), wenden und von der Hautseite ca. 5 Minuten braten, bis die Haut superknusprig und der Lachs gerade eben gar ist (je nach Dicke der Filets). Mit Salz und Pfeffer würzen. Chorizo in dünne Scheiben schneiden und für die letzten ca. 2 Minuten zum Lachs in die Pfanne legen. Währenddessen die Kartoffeln stampfen, die Butter-Milch-Mischung hinzugeben und alles zu einem fluffigen Püree aufschlagen. Vor dem Servieren abschmecken. Dazu trinken wir den 2022er Bremmer Calmont Riesling.

NEUES VON UNS



EMMIS WEINBAR UND FERIENWOHNUNGEN

2021 erwarben wir ein altes, baufälliges Gasthaus direkt an der Moselpromenade in

Bremm. Unsere Vision ist es, die marode Pension abzureißen und auf der dort entstandenen Freifläche eine Weinbar mit „Erlebnispark“ zu errichten. Es sollen Grünanlagen, Sitzmöglichkeiten, Kinderspielangebote, Infotafeln zum Thema Region und Steillagenweinbau und ein gastronomischer Bar-Container integriert werden. Mit diesem Projekt möchten wir auch gerne ein zweites, wirtschaftliches Standbein für unser Weingut realisieren. Der Name „Emmis“ stand schon fest, bevor es das Projekt in dieser Form gab. Dass wir dieses Objekt gekauft haben und dort nun 19 Monate lang ukrainische Familien beherbergt haben, war die Idee unserer 8jährigen Tochter Emilia und alle nannten es von Tag 1 an wie selbstverständlich „Emmis“. Zusätzlich möchten wir in einem Nebengebäude drei moderne Ferienappartements errichten. Wir werden diesen Sommer mit den Abriss-/Umbau- und Aufbauarbeiten beginnen und freuen uns, Sie hier auf dem Laufenden halten zu können.

AUS DER WEINWELT

Vinum Weinguide 2024

„So viele große trockene Rieslinge in den letzten Jahren hatten wenige Weingüter zu bieten“

„Schwebende Ruhe mit hohem Anspruch“

„Kilian Franzen schraubt sich mit feinsten Qualitäten in diesem Jahr in ungewohnte Punktehöhen und stoppt erst bei sagenhaften 95 Punkten für den 2020er Fachkaul.“

Eichelmann 2024

„Der Wein aus der Fachkaul wirkt kühl und mineralisch, eher trocken, fest und würzig“

„Kaum weniger spannend ist der etwas offenerere, mit dezenten Würznoten aufwartende Sterneberg“

Gault&Millau 2024

„Karamellig im Auftakt mit feiner Süße, die sich bereits in der Nase zeigt. Geschmeidiger, in sich ruhender Wein mit fruchtigem Nachhall.“ Sterneberg GG 2020

Falls Sie noch etwas mehr über uns erfahren möchten, finden Sie hier ein paar Videos zu uns und unserem Weingut:

[SWR Landesschau - So klappt das mit der Winzerarbeit](#)

[NRD/ARD - 7 Tage... unter Winzern](#)

[SWR Landesschau - Winzer im steilsten Weinberg Europas](#)