

Unsere erste Flaschenpost digital – herzlich willkommen.

Liebe Weinfreunde,

bislang haben wir Sie zweimal im Jahr mit der Briefpost informiert. Hatten wir es schon vor längerer Zeit angekündigt, so erhalten Sie heute unsere erste Flaschenpost per Mail.

Wir freuen uns sehr, Sie regelmäßiger mitnehmen zu dürfen: in unsere Weinberge, in den Keller und zu Themen, die uns bewegen.

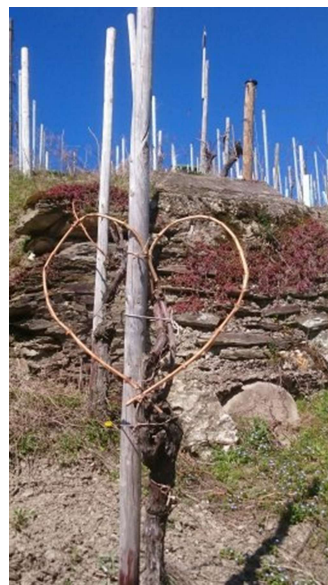
Warum wir gerne „krumme Dinge“ machen

Wenn der Winter die Landschaft zur Ruhe bringt, beginnt für uns eine der wichtigsten Arbeiten des Jahres.

Wir wählen aus. Wir schneiden zurück. Und dann biegen wir.

Ein junger Trieb wird behutsam in Form gebracht. Kein Zwang, kein Bruch – nur eine bewusste Kurve. Denn was mit Sorgfalt gebogen wird, wächst morgen in Balance.

Die Rebe strebt von Natur aus nach oben. Doch wenn alles nur geradeaus wächst, entsteht Ungleichgewicht. Erst die Krümmung verteilt die Kraft. Erst der kleine Widerstand bringt Harmonie. Man könnte sagen: Erst das „Krumme“ schenkt Charakter.



Die Kunst des Wartens

Während draußen der Wind durch die kahlen Rebzeilen streicht, ist es im Keller still. Der junge Wein ruht im Fass. Er hat gegoren, getanzt, gestürmt – jetzt sammelt er Kraft.

Am Boden des Fasses liegt die Hefe. Für manche nur ein Rückstand. Für uns ein Schatz.

Wir lassen unseren Wein auf der Hefe. Wo andere filtrieren und eilen, geben wir Zeit. Der Wein darf aufnehmen, was die Hefe noch schenkt: Cremigkeit, Tiefe, Struktur. Manchmal rühren wir sie behutsam auf – ein leises Kreisen, fast wie das Umblättern eines guten Buches.

Von außen betrachtet scheint wenig zu passieren. Doch im Inneren wächst etwas heran.



Geduld ist im Keller nicht nur eine Tugend – sie ist eine bewusste Entscheidung. Und man schmeckt sie: mehr Schmelz, mehr Länge, mehr Seele.

Frische Impulse in unseren Ferienwohnungen

Wenn die Reben ruhen, wird das Haus lebendig.

Die Wintermonate haben wir genutzt, um auch unseren Ferienwohnungen neue Frische zu schenken: mit Farbe und viel Liebe zum Detail. Vielleicht ist es das neue Licht über dem Esstisch. Vielleicht die weichen Kissen oder der Duft von Holz und Klarheit.

Wie im Wein sind es oft die leisen Veränderungen, die den Unterschied machen.

Wenn bald die ersten Knospen aufspringen und die Sonne wieder länger über die Weinberge wandert, erwarten Sie nicht nur neue Jahrgänge im Glas, sondern auch Orte zum Ankommen und Durchatmen.



Unser Weintipp für die ersten Frühlingstage

Zwischen Winter und Neubeginn liegt dieser besondere Moment der Neugier. Und genau dafür empfehlen wir Ihnen heute:

2024er Spätburgunder Blanc de Noir trocken



Die Trauben wachsen im grauen Schiefer der Lage Monzeler Kätzchen. Die nunmehr 33 Jahre alte Reben wurzeln sehr tief und holen Kraft aus der Tiefe. Wie ein heller Morgenschimmer über kühlem Schiefer zeigt sich dieser Spätburgunder Blanc de Noir 2024 im Glas – ein kräftiges Strohgelb zeigt die Fülle des Weines.

In der Nase flüstern Birne und Pfirsich, begleitet von einem Anklang von Johannisbeere. Am Gaumen wirkt er klar und fokussiert, trocken und präzise. Sein Nachhall ist lang, mineralisch und elegant.

Ein Wein für die ersten Sonnenstrahlen auf der Terrasse. Der Wein passt großartig zum Fisch, zum Beispiel einer gebratenen Lachsforelle. Oder aber zu Geflügel mit einer hellen Sauce.

Wenn Sie Fragen haben oder eine persönliche Empfehlung wünschen, schreiben Sie uns gerne direkt. Wir beraten Sie mit Freude.

Vielleicht sehen wir uns bald zwischen Reben und Fass.
Oder wir stoßen aus der Ferne miteinander an.

Herzliche Grüße aus Monzel

Ihr
Weingut Karl Veit