

## Weingräwes

### Zutaten für vier Personen:

Kasseler  
800 g Sauerkraut  
800 g Kartoffeln  
Zwiebeln  
geräucherter Speck  
Lorbeerblätter  
Brühe  
Bohn's Riesling

### Zubereitung:

800 g Sauerkraut mit Brühe, Moselriesling, Lorbeerblatt und Zwiebeln kochen. Püree von 800 g Kartoffeln daruntermischen. Kasseler darauf anrichten.  
Mit ausgelassenem Speck und gebräunten Zwiebeln übergießen.

Guten Appetit !

Ich liebe es mit **Wein** zu kochen,

Manchmal gebe ich Ihn sogar ins **Essen**.

## Winzerwissen: Fluppes

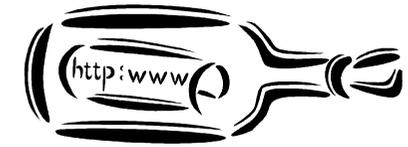
In manchen Gegenden auch Bubbel genannt.

Es war in früheren Jahrzehnten auch bei den Winzern eine Seltenheit, dass Wein getrunken wurde. Dies war höchstens an hohen Feiertagen der Fall. Die meisten Winzer, von gewissen Ausnahmen einmal abgesehen, waren viel zu arm, um sich guten Wein leisten zu können.

Für den eigenen Bedarf wurde an der Mosel „Fluppes“ hergestellt. Und das ging so:

Nach dem Keltern der Trauben blieben die Traubenreste übrig. Dieser sogenannte Tresterkuchen wurde zerbröckelt und mit Wasser versetzt. Diese Maische blieb einige Tage stehen und wurde anschließend wieder gekeltert. Wenn es der Geldbeutel erlaubte wurde dem Ganzen noch Zucker beigefügt. Zum Gären kam noch etwas Weinhefe dazu und danach wurde der Fluppes wie ein „guter Wein“ weiter behandelt. Da aber in früheren Zeiten die Trauben viel intensiver, mit heute nicht mehr erlaubten Spritzmitteln, behandelt wurden, sorgte dieser Fluppes nicht selten für gesundheitliche Schäden.

Da freuen wir uns doch, dass die Winzer heute auch ihren guten Wein trinken können!



## Flaschenpost

Weingut Manfred Bohn

Goldbachstraße 7  
54470 Bernkastel-Andel  
Tel: 06531/8443  
Fax: 06531/4807  
Mobil: 0175/2922826

info@feriengut-bohn.de

Www.feriengut-bohn.de



## Winter 2018

Liebe Weinfreunde,

die Trauben sind gelesen, der Kelter und die Bütten sind sauber, nun gluckert und rumpelt es in den Fässern, der neue Jahrgang reift heran.

Der Sommer, der kein Ende nahm. So fühlt sich auf jeden Fall für uns der Herbst an. Wir wurden alle in diesem Jahr von der Sonne verwöhnt. Wir haben eine wunderbare Ernte eingefahren, Menge und Qualität sind fantastisch. Die eingefahrene Ernte ist geprägt von hohen Öchslegraden, die sich mit viel Extrakt und Inhaltsstoffen zusammengefunden haben.

Wir wurden von Unwetter, extremer Trockenheit und Hagel verschont, sodass wir Grund genug haben, dankbar zu sein.

Bis der neue Jahrgang, nach schonendem Ausbau im Keller, in Flaschen gefüllt werden kann, möchten wir Ihnen unser aktuelles Weinangebot nahe bringen.

Nicht nur Trauben gab es in diesem Herbst reichlich, auch Walnüsse und die beliebten, - hauptsächlich an der Mosel heimischen - roten Weinbergspfirsiche. Einen Teil davon haben wir wieder für die Herstellung der leckeren weinseeligen Konfitüre benötigt. Diese schmeckt hervorragend als Brotbelag, aber auch statt Preiselbeeren zu gebackenem Camembert.



### Aus 12 wird 6

Gemeint sind hiermit unsere Weinkartons. Wir haben die Verpackungen umgestellt und liefern in Zukunft nur noch in 6er Kartons. Grund dafür ist, dass die 12er Kartons für viele Kunden zu schwer sind und wir immer häufiger gebeten werden, in 6er Kartons zu verpacken. Am Einfachsten ist es weiterhin, wenn Sie bei Ihrer Bestellung die Stückzahl der Flaschen angeben; so entsteht am wenigsten Verwirrung. Für die Kunden, die per DPD bestellen gilt nach wie vor Folgendes: Hier umfasst ein Karton bis zu 21 Flaschen.

Um Ihnen die Weine, soweit wir eine Strecke beliefern, wieder persönlich und kostenfrei anliefern zu können, nehmen wir Ihre Bestellung **bis Samstag, 10. November 2016** gerne entgegen: per Fax, Mail, Telefon oder Flaschenpost. Wir freuen uns, von Ihnen zu hören oder Sie auch bald mal wieder persönlich zu treffen. Mit dem Rundschreiben und der beiliegenden Weinkarte senden wir Ihnen die besten Grüße von der Mosel, wünschen besinnliche Weihnachten und alles Gute für das neue Jahr.

Ihre Familie Manfred und Adrie Bohn



*Winzer Manfred unter seiner Kastanie im Herbst*