



Moselstraße 45
D-54453 Nittel
Tel.: 0 65 84 / 2 63
Fax: 0 65 84 / 14 59
e-mail: info@dostert-nittel.de

Nittel, im April 2019

Liebe Weinfreunde,

der Weinjahrgang 2018 weckt hohe Erwartungen. Das anhaltende, trockene Sommerwetter von Mai bis Ende Oktober prägt den Wein des Jahres 2018 in hohem Maße. Jede Rebsorte reagiert anders auf extreme Wetterbedingungen, wie sie im Jahr 2018 gegeben waren. Rotweinsorten vertragen mehr Sonne und Trockenheit, die Weine haben dann mehr Fülle und sind sehr gehaltvoll. Für die Weißweine war es im



letzten Jahr wichtig, dass mit der Ernte nicht zu spät begonnen wurde. Nur so kann man Weine erzeugen die nicht zu schwer und alkoholastig sind. Insgesamt sind wir mit den Weinen des Jahres 2018 sehr zufrieden.

Die Weißweine sind teilweise bereits abgefüllt und präsentieren sich noch jung aber schon sehr abgerundet.

Den Rotweinen gönnen wir noch etwas Reifezeit, überwiegend im Holzfass, ehe die Abfüllung im Spätsommer erfolgt.



Neuanlagen mit Spätburgunder

Zurzeit sind wir mit der Erstellung einer Neuanlage beschäftigt. Es handelt sich um eine Parzelle in der besten Nitteler Lage. Dort soll ein ganz besonderer Wein wachsen. Die Reben haben wir letzte Woche aus Burgund mitgebracht.

Damit ein guter Tropfen heranreift ist erst einmal Geduld und viel Pflege erforderlich. Wir dürfen gespannt sein auf das Ergebnis.

Junger Elbling trifft frischen Spargel

Frühlingszeit ist Spargelzeit. Zum Spargel empfehlen wir Ihnen unseren Elbling. Viele unserer Kunden stimmen uns zu, dass Elbling und Spargel wunderbar harmonieren. Wer es noch nicht probiert hat sollte es einmal versuchen.

Wir wünschen Ihnen schöne Frühlingstage und freuen uns auf ein Wiedersehen.

Herzliche Grüße von der südlichen Mosel

Ihr Weingut

**PS. Wichtige Termine. Bitte vormerken! „Slow Food“ Messe Stuttgart: 25.04. - 28.04.2019
Tage der offenen Weinkeller Nittel: 01.05. - 05.05.2019
Tarmstedter Ausstellung: 13.07. - 15.07.2019**

