

E R L E S E N



WEINGUT NIKOLAUS KÖWERICH · MAXIMINSTRASSE 11 · 54340 LEIWEN/MOSEL · WWW.WEINGUTKOEWERICH.DE

Melden Sie sich gerne bei den angegebenen Adressen an.

Für Fragen stehen wir Ihnen immer sehr gerne zur Verfügung:

065074282 oder info@weingutkoewerich.de

FREITAG, 6. NOVEMBER 2026, 18 UHR DIAN IM DEINHARD'S, BERNKASTEL-KUES

Zwei Regionen. Fünf Gänge. Ein Genuss.

Fünf Gänge aus der Küche des DIAN in Bernkastel-Kues werden jeweils von zwei Weinen begleitet: einer vom Weingut Neef-Emmich in Rheinhessen und einer von uns. (Speisen, Wein & Wasser: 99 Euro,

Tickets im Eventkalender des DEINHARD'S unter www.deinhards.com – Maxime Herkunft Mosel goes Gastro)



Zwischengang und Hauptgang bis zum Dessert begegnen sich jeweils ein junger und ein reifer Riesling von uns. „Ein aktueller Jahrgang tritt gegen einen gereiften an. Eigentlich sagt man ja, dass `gereifte Weine` zum Essen immer die besseren Begleiter sind. Das wird spannend!“, sagt Natalie Lump.

(Speisen, Wein, Wasser & Kaffee: 195 Euro, Anmeldung: lejardindefrance.de)



DONNERSTAG, 26. NOVEMBER 2026 UND FREITAG, 27. NOVEMBER 2026, 18.30 UHR IN OETTINGER'S RESTAURANT IM HOTEL HIRSCH, FELLBACH (1 MICHELIN-STERN)

Fünf Gänge von Michael Oettinger

Michael Oettinger verbindet schwäbische Tradition mit französischer Eleganz. Restaurantleiter Jonas Erhardt hat zu jedem Gang einen jungen und einen reifen Riesling von uns ausgewählt. Drei Jahre lang hat er in Leiwen gelebt und dabei die Mosel und ihre Weine intensiv kennengelernt. Seitdem sind wir befreundet.

(Speisen, Wein, Wasser & Kaffee: 185 Euro, Anmeldung: info@hirsch-fellbach.de)



MITTWOCH, 11. NOVEMBER 2026, 18.30 UHR IM LE JARDIN DE FRANCE IM STAHLBAD, BADEN-BADEN (1 MICHELIN-STERN)

Menu bei Bernhard's mit Natalie

Sophie und Stéphan Bernhard laden zu einem besonderen Menü ein, das von unseren Weinen begleitet werden darf. Die beiden gebürtigen Elsässer bringen französische Lebensfreude auf die Teller. Sommelière Natalie Lump zählt zu den besten Deutschlands. Gemeinsam mit dem Ehepaar Bernhard hat sie unsere Weine ausgewählt und wird sie an diesem Abend persönlich vorstellen. Vom Apéro über Vorspeise,

FREITAG, 13. NOVEMBER 2026, 18.30 UHR WEINBAR@VIERZEHN85, LEIWEN

„Kleine Gänge, große Weine“

Die gibt es an diesem Abend in der Weinbar im vierzehn85 in Leiwen. Junge und reife Rieslinge der Bischöflichen Weingüter in Trier und von uns begleiten die feinen Speisen von Sebastian Scharf. Seit gut einem Jahr hat Patron Norbert Schmitz neben dem Restaurant vierzehn85 eine Weinbar eingerichtet.

(Speisen, Wein & Wasser : 59 Euro, Anmeldung: vierzehn85@t-online.de – Maxime Herkunft Mosel goes Gastro)



Leiwien, Oktober 2026

Guten Tag,

grau perlt der Regen am Fenster. Er läuft an den Reben hinab, sickert in den trockenen Boden, zu den durstigen Wurzeln. Endlich. Ein Genuss nach diesem sonnigen Frühling und dem sonnensatten Sommer. 1.954 Stunden Sonnenschein von Januar bis Ende September: 643 Stunden mehr als im Durchschnitt (1.311 Stunden (1980-2020)).

Die Durchschnittstemperatur lag mit 13,7 Grad Celsius ebenfalls weit über dem langjährigen Mittel von 11,9 Grad. Weniger Regen überrascht da kaum: 335 statt der üblichen 522 Liter/Quadratmeter (Quelle: www.dlr-mosel.rlp.de). Schon im Juli war es so trocken, dass erste Bäume in den Wäldchen oberhalb der Weinberge braune Blätter zeigten. Alte, tief verwurzelte Reben blieben grün und saftig, doch junge oder frisch gepflanzte Reben litten.

Ab Mitte August reiften die Beeren der Reben rasend schnell.

Sie wurden goldgelb und blieben lockerbeerig. Bei strahlend blauem Himmel begannen wir am 14. September die Lese und schlossen sie am 30. September dankbar ab. Ein Schatzkästchen-Jahrgang – klein und wunderbar.



Dank gebührt dem bewährten Leseteam um Mihai aus den Karpaten: Valentina, Maria, Danut, Vasile, Gesy und Rike. Marie wirkte präzise im Keller.

Am Morgen danach regnete es. Der schönste Morgen im Jahr: wenn man die Trauben als Most im Keller weiß. Doch zwei Tage später war es wieder so warm, dass man abends draußen grillen konnte. Auch beim „Huhnen“, dem Erntedankessen, konnten wir grillen - ein seltsames Gefühl. Nicks Eltern begannen nie vor dem 15. Oktober mit der Ernte, die sich oft bis in den November hineinzieht.

Jetzt schnuppern wir ehrfürchtig an den Mosten, die langsam zu Wein werden. Sie wecken Erinnerungen an die Jahrgänge 1959, 1976 und 2003. Den Sommer 1959 kennen wir nur aus Erzählungen, Büchern und jenen Sternstunden, in denen wir ihn als Rarität kosten durften.

Bis wir wissen, wie sich der Jahrgang 2026 entwickelt, feiern wir Raritäten. Unter *Erlesenes* finden Sie Veranstaltungen mit reifen Rieslingen. Wir lieben es, wenn sie Speisen besonderer Restaurants begleiten dürfen.

Es freut uns sehr, wenn Zeitschriften und Weinguides über unsere Weine schreiben. Herzlichen Dank.

Der „HENRIS Weinguide 2026“ (vorm. „Gault&Millau Weinguide“) zeichnet unser Weingut als „Aufsteiger“ aus.

Der „Falstaff Weinguide Deutschland 2026“ schreibt: „Das Reifepotential von frucht- und edelsüßen Weinen halten wir ... für ebenso groß wie von vielen unterschätzt. Wie herrlich, dass Annette und Nick Köwerich uns regelmäßig wunderbares Anschauungsmaterial zur Verkostung senden, über das wir schwärmen dürfen.“

„Welcher Wein zum Gänsebraten?“ fragte Christina Fischer im Dezember (41/25) im schweizerischen „Weinseller Journal“ und empfahl, neben einem Riesling von Fritz Haag und einem Roten von Ziereisen, eine 2003er Köwericher Laurentiuslay Spätlese. Sie schrieb: „Das Weingut ist eine echte Bank für typische Moselrieslinge. In jung und gereift ... Hier trifft das süffige «Fräulein Mosel» den trockenen «Herrn Mosel», während «Träumer und Helden» für unwiderstehliche Fruchtsüsse sorgen. Das Alleinstellungsmerkmal ist jedoch die reife Riesling-Sammlung ... Die 2003er Spätlese aus der Köwericher Laurentiuslay ... spiegelt die Wärme und die Reife seines Jahrgangs wider, was ihn zum perfekten Partner für den Gänsebraten macht.“

Im Juli widmete sich das Weinmagazin „Falstaff“ der Mosel. Dr. Ulrich Sautter schrieb: „Man sagt, keine Rebsorte sei so vielseitig wie der Riesling. Er bringt trockene und süße Weine hervor – und durch die Zufälligkeiten der alkoholischen Gärung zuweilen auch solche, bei denen diese Unterscheidung kaum sinnvoll zu machen ist.“

Er empfahl unseren 2017er Klüsserather Bruderschaft Riesling Spätlese feinherb: „Frischer Zitrusabrieb, Blutorange, rauchiger Schiefer. Sehr mineralisch im Mund, fest und spielerisch zugleich, dabei saftig und fast schlank wirkend. Mit saftigem Säurezug und trotz 26 g/L Restzucker fast trocken, bleibt er spannungsreich. Der Abgang zeigt fein gereifte würzige Töne und kandierte Zitrone.“

„Wohnen & Garten“ schrieb im September: „Trauben mit Charakter – Im Weingut Kowerich an der Mosel steht der Riesling im Mittelpunkt: trocken, mineralisch und geprägt von Lagen wie



Klüsserather Bruderschaft, Köwericher Laurentiuslay und Leiwener Laurentiuslay. Eine erzählerische Handschrift, mit Namen wie ‚Herr Mosel‘ und ‚Fräulein Mosel‘, verleiht dem

Sortiment Persönlichkeit. Neben den Gutsweinen setzt auch die prämierte Beerenauslese einen Akzent: reifer, konzentrierter und süßer im Stil ...“

Ganz besonders gefreut haben wir uns im Januar: über die Auszeichnung für unsere 2009er Leiwener Laurentiuslay Beerenauslese von „HENRIS“: „Gereifter Riesling des Jahres 2026“ (98 Punkte, Weltklasse). Gerade als wir die Flaschenpost in Druck geben wollten, erreichten uns die ersten Ergebnisse von HENRIS Weinguide 2027: 97 Punkte für den 2000er Kabinett und die 2015er Beerenauslese, 95 Punkte für die 1995er Spätlese trocken, 94 Punkte für die 2010er Spätlese sowie 92 und 90 Punkte für die 2025er trockenen Rieslinge aus der Leiwener Laurentiuslay und der Klüsserather Bruderschaft.

Über den 2000er Köwericher Laurentiuslay Riesling Kabinett schreibt die Jury: „Beginnt mit Honig, Earl Grey, dunklem Karamell, Safran und hellem Biskuit. Zarte Unterholznöten deuten sich dahinter an. Mit aktiver, hell leuchtender Säure am Gaumen. Mündet in eine feine Blutorangen-Note und bleibt lang am Gaumen. Markant.“ Speiseempfehlung: Jakobsmuschel-Carpaccio mit Zedraten und Clementinenöl.

Mit besten Wünschen für genussreiche Stunden

Marie, Anne, Eva, Annette und Nick Köwerich



Seit 25 Jahren gibt es die Partnerschaft zwischen der Champagne-Gemeinde Mesnil-sur-Oger und Leiwien. Herzlichen Dank für den Besuch. Es war uns eine Ehre, ein Fest!



Auch während der Lese haben uns Auszubildende der Seezeitlodge besucht. Anlässlich der Küchenparty durften wir beim Vorstellen des Azubiweines dabei sein.



Am 30. August brachte der Musikverein Braunshausen unser Weingut zum Klingen: 40 Musikerinnen und Musiker aus dem saarländischen Dorf spielten „Gute-Laune-Musik am Sonntagnachmittag“. Der Klang hallt noch nach, wohnt in unseren Mauern. An jenem Sonntag und an anderen sonnigen Tagen durften wir wunderbare Gäste begrüßen. Wir lieben es, wenn Besucher Glanz in unseren Alltag bringen.



Tolle Unterstützung am Grill: Nicks Schwester Susanne und ihr Mann Nick

