

ERLESEN



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

Auf Ihre Fragen und Ihre Anmeldung freuen wir uns sehr: 065074282 oder info@weingutkoewerich.de



Donnerstag, 20. November 2025, 19 Uhr,
Weingut Nikolaus Köwerich, Leiwien

Buchpräsentation: Kostbarkeiten Trésors Treasures

Ein Notiz-/ Tagebuch mit Gemälden von Marie von Klitzing. „Dieses Buch will zum Sammeln der kleinen kostbaren Momente anregen. Im Leben geht es nicht nur um Kostbarkeiten und Glück. In diesem Buch schon. Sie schreiben es.“ Mit der Malerin Marie von Klitzing und dem Grafiker Thomas Lutz erzählen wir von der Entstehung des Buches. Anmeldung erbeten, Eintritt frei.



schmilzt. Mehr wird nicht verraten.

Freitag, 30. Januar 2026, 19 Uhr

Torschänke Dudeldorf

Menü aus regionalen Produkten und ganz viel Liebe ... dazu Rieslinge aus vier Jahrzehnten

Im malerischen Eifler Dorf Dudeldorf gibt es ein alteingesessenes Gasthaus: die Torschänke. Ein Ort mit Seele, geführt von zwei Gastgebern, wie man sie sich nur wünschen kann – Simon Bernhard und Kilian Rau. Herzlich, feinsinnig, leidenschaftlich. An diesem besonderen Winterabend laden wir ein zu einem Menü bestehend aus einem kleinen Gruß aus der Küche, den folgenden drei Gängen und einer Reise durch die Zeit in Rieslinggläsern. Gleich zum Auftakt: Kaltgeräucherter Lachs von Mario Niederprüm – Küchenmeister, Handwerker mit Herz, Gründer von Bauchgefühl. Mit viel Fachwissen, feinstem Rohprodukt und einem Kalträucher-Verfahren, das die Zeit wirken lässt, statt mit Hitze zu drängen. Das Ergebnis: zart, klar im Geschmack, besonders in der

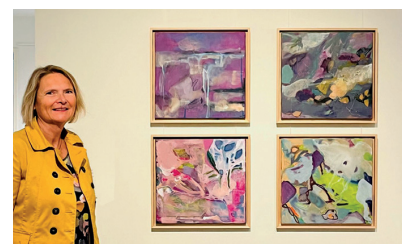
Textur – und genau der richtige Einstieg in einen Abend, der Genuss mit Gefühl verbindet. Im Hauptgang: regionales Fleisch, saisonal zubereitet – kräftig, wärmend, winterlich. Ob Rind, Schwein, Lamm oder Wild entscheidet der Januar. Was sicher ist: Es wird köstlich. Und zum Abschluss? Ein Klassiker aus der Torschänken-Küche, der Kindheits-erinnerungen weckt, wie ein Sonntag duftet und auf der Zunge

Zu jedem Gang: zwei Weine, einer jung, einer gereift – alle voller Sonne, Tiefe und Geschichten aus den Sommern, die sie geprägt haben. Wer mag, spielt mit bei „Flüssige Zeit“: Ein spielerisches Gespräch zwischen Jahrgängen ... Menü inkl. Weinbegleitung & Wasser: 69 € pro Person; Anmeldung bis 23. Januar bei der Torschänke unter 06565 2024 oder bei uns (s.o.), Vegetarische Wünsche und Unverträglichkeiten sind im Vorfeld anzugeben.

Sonntag, 8. März 2026, 11.30 Uhr

Weingut Nikolaus Köwerich

Vernissage: Bilder von Susanne Schiering-Rosch



Am Internationalen Frauentag eröffnen wir die Ausstellung „Sinnbilder“ mit Arbeiten von Susanne Schiering-Rosch. Farben und fließende Formen stehen im Vordergrund, in einer Zeit, die Freude, leuchtende Farben und Hoffnung gut gebrauchen kann. „Farben stimulieren unsere Sinne, wenn wir auf ein Bild schauen und haben einen spürbar emotionalen Effekt“, sagt die Künstlerin. Sie lebt in Wiesbaden und zeigte ihre Bilder zuletzt bei den „FrauenOrten der Kunst“, Luzie-Uptmoor-Galerie im Museum Lohne im Herbst 25. Sie hat durch Studium und Familie einen persönlichen Bezug zur Mosel. Anmeldung erbeten, Eintritt frei.

FLASCHEN POST



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

Guten Tag,

Nebelschwaden vagabundieren durchs Tal, umhüllen Reben, verfangen sich in den kleinen Wäldchen und Felsen oberhalb der Weinberge. Frühmorgens kräuselt sich leichter Nebel auf der Mosel, direkt über dem Wasser. Spätherbststimmung.

Früh wie nie haben wie die 2025er Trauben geerntet: für Einblick N°1, Für Feen und Elfen, Für Träumer und Helden, Fräulein Mosel, Herr Mosel und Von den Bergen an der Mosel, Mosel Süd – West ... Feinduftig erzählen sie von diesem Bilderbuchfrühling und Bilderbuchsommer. Petrus verwöhnte die Reben und die sich nach der frühen Blüte prächtig entwickelnden Trauben. Doch im September trieb uns Regen zur Eile. Wir sind gerannt, um die schnell reifenden Trauben zu ernten. Zusammen mit dem bewährten Team aus Botiza und unseren Töchtern durften wir am 4. Oktober die 2025er Ernte abschließen und „Hühner“ feiern, das traditionelle Ernteabschlusses. Hatten wir jemals so feinduftige Moste im Keller? Auch eine Beerenauslese durften wir keltern. Wir sind sehr dankbar und gespannt, wie sie sich entwickeln.

Jetzt sind wir „früh an“ und können die Winter-Flaschenpost ungewöhnlich früh versenden.

Schon am 8. November gibt es die erste Veranstaltung: ein „Flying Dinner“: Asia meets Mosel & Rheinhessen im Restaurant Dian im mondänen Deinhard`s in Bernkastel-Kues.



Annettes neues Buch ist gerade erschienen: „Kostbarkeiten Trésors Treasures“. Ein Notiz-/Tagebuch mit Gemälden von Marie von Klitzing. Am 16. November laden wir hier bei uns zur Buchpräsentation ein.

Am 30. Januar wollen wir im Bilderbuchgasthof Torschenke ein Menü mit Rieslingen aus 4 Jahrzehnten feiern und „Flüssige Zeit“ spielen. Zum Frauentag eröffnen wir die Ausstellung der Bilder von Susanne Schiering-Rosch. Details finden Sie unter „Erlesenes.“

Wir freuen uns sehr auf die Begegnungen mit Ihnen.

Begegnen können
Sie jetzt auch unserem
neuen Wein:
Mosel Süd – West →



FOLLOW US





Begegnen können Sie jetzt auch unserem neuen Wein:

Mosel Süd – West

Seit 30 Jahrgängen versuchen wir die Seele des Mittelmosel-Rieslings zu erkunden. Wenig Zeit, angesichts des Weinbaues seit fast zwei Jahrtausenden an der Mittelmosel. Seit 1465 schmiegt hier Riesling seine Wurzeln in den Blauen Devonschiefer. Alljährlich haben wir von besonderen Weinen eines Jahrganges Flaschen beiseitegelegt. Welche Weine uns heute am meisten Freude bereiten? Z.B. der 2000er Leiwener Laurentiuslay Kabinett, den wir im vergangenen Sommer im Jockey-Club in Paris zu „Violetten Artischocken nach Barigoule-Art“ (mit Knoblauch, Zwiebeln und Speck) kosten durften. Reife Rieslinge zeigen zuweilen Noten von Heu, Leder und Holz, die sich köstlich mit den besonderen Noten von Artischocken vermählten. Es war köstlich. Jung sollte ein Riesling Kabinett, der mit rund 25 Jahren diese Eigenschaften hat, von diesen Faktoren geprägt, durch sie entstanden sein: → Blauer Devon-Schiefer → Exposition des Weinberges nach Süd bis West → Ein unverstellter Blick auf die Mosel.

Sommer und Herbst 2024 haben uns einen solchen Kabinett geschenkt. Wir haben darum den Namen schützen lassen und freuen uns sehr, ihn Ihnen jetzt zu präsentieren. Beim Wettbewerb „Best of Riesling“ wurde er in der „Kategorie VI Riesling restsüß“ mit 92 Punkten ausgezeichnet. Auch von den WeinGuides gibt es schon erste Nachrichten. HENRIS Weinguide schreibt z.B. über:

2004 Leiwener Laurentiuslay Riesling Auslese (94 | 100)

Viel Waldboden, Waldhonig, Alpenkräuter, Kandis. Öffnet sich mit Luft sehr schön in tropische Frucht von Flug-Ananas und Limette. Macht am Gaumen richtig auf, schöne klare Mitte, feste Frucht. Die anschmiegsame Bitterness macht einen Top-Speisenbegleiter. Foodpairing: Pochiertes Ei mit schwarzem Trüffel

2009 Leiwener Laurentiuslay Riesling Beerenauslese (96 | 100)

Beginnt mit Pomelo, getrockneter Mango, frittiertem Salbei, Kastanienhonig und Zitronenbonbon. Spannungsvoll durch klare, transparente Mitte bei gleichzeitig großer Viskosität und zarter zitrischer Herbe. Balanciert und anziehend. Foodpairing: Gratinierte Grapefruits



(Foto: Guido Karp/ P41D)

Wir freuen uns auf Ihre Besuche und Ihre Nachrichten und verbleiben mit besten Wünschen für die kommenden Wochen im Jahr 2025 und ein genussreiches, gesundes, glückliches Jahr 2026

Marie, Anne, Eva, Nick und Annette Köwerich



Mythos Mosel

Vom 13.-15. Juni 2025 durften wir Gastgeberweingut bei Mythos Mosel sein. Freitagsabends gab es eine Schifffahrt auf der Marie-Astrid, Samstag und Sonntag öffneten 30 Weingüter zwischen Detzem und Wintrich ihre Türen, unterstützt von je 3 Gastweingütern. Viel Besuch an der Mosel. Es war wunderbar. Im kommenden Jahr wird Mythos Mosel vom 29. – 31.5.2026 zwischen Kesten und Zeltingen gefeiert (www.mythos-mosel.de).



32 Jahrgänge

Während der Fachmesse ProWein durften wir im Düsseldorfer Restaurant nooij Fachhändlern und Gastronomen aus der ganzen Welt unsere gereiften Rieslinge vorstellen: 32 Jahrgänge. Rieslinge reifen, verändern sich, zeigen neue Facetten, überraschen uns, lassen uns staunen und dankbar sein, dass wir so etwas erzeugen dürfen. Ein besonderer Abend.

Besondere Momente im Jahr 2025

Alpenüberquerung

Zum Runden Geburtstag haben unsere Töchter Nick eine gemeinsame Alpenüberquerung zu Fuss geschenkt. Begleitet haben uns Nicks Bruder, Freunde unserer Töchter und Bobbie. Ein besonderes Erlebnis. Als wir zurückkamen, genossen wir „Fräulein Mosel“. Welchen Wein genießen Sie, um die Rückkehr von einer langen Reise zu feiern?



ERLEBENES

Samstag, 8. November 2025, 17 Uhr, Restaurant Dian im Hotel Deinhard's Bernkastel-Kues

Asia meets Mosel & Rheinhessen, 5-Gang-Flying-Dinner mit Weinbegleitung



Am Wochenende nach Allerheiligen lädt die junge Vereinigung Maxime Herkunft Mosel e.V. mit regionalen Gastronomen zu einem kulinarischen Erlebnis ein. Unter dem Motto „Maxime Herkunft goes Gastro“ ist das Bernkasteler Restaurant DIAN Teil dieser Genussreise: Ein exklusives 5-Gang-Flying-Dinner, abgestimmt auf die Weine des Weinguts Nikolaus Köwerich (Maxime Herkunft Mosel) sowie des Weinguts Neef-Emmich von Nicks Studienfreund Dirk Neef-Emmich (Maxime Herkunft Rheinhessen). Inkl. ausgewählter Weine, Wasser & Kaffee 79 € pro Person; Anmeldung unter

