

SCHUMANN



*Weingut und Urlaub*







*Eine Fahrt an die Mosel ist nicht nur eine Reise in eine der schönsten Landschaften mit Kulturdenkmälern von internationaler Bedeutung, sondern zugleich eine Reise zu Wein und Speise. Wer sich aufmacht, diesen Landstrich zu entdecken, wird auch die kulturelle, kulinarische und natürlich die vinologische Mosel entdecken.*

*Mitten in diesem Riesling-Land liegt in Lieser unser Weingut, ein klassischer Familienbetrieb. Unsere Wurzeln reichen bis ins 16. Jahrhundert zurück. Seit dieser Zeit sind Weingut und Weinbau in der Familie Tradition und Verpflichtung. Der Wein ist ein Teil unserer Kultur.*

*Wir haben uns dem naturgemäßen, terroirgeprägten Weinbau verpflichtet. So ernten wir ausschließlich in Handlese von vitalen Rebstöcken hochwertige und gesunde Trauben. Im Keller gewinnen wir daraus erstklassige terroirgeprägte und charaktervolle Weine.*

*Seit dem 16. Jahrhundert wird in unserer Familie Weinbau betrieben. Erfahrung und Wissen aus dieser Familientradition garantieren die Herstellung allerfeinster Moselweine und Sekte.*



*Weinlese 1935*



*Qualität wächst im Weinberg. Daher setzen wir auf eine behutsame Weinbergspflege. Mit einem kräftigen Rückschnitt der Reben im Frühjahr, dem Verzicht auf chemisch hergestellte Mineraldünger und einer vielartigen natürlichen Begrünung der Böden entsteht eine Konkurrenz im Weinberg. Die Rebe „leidet“ und sucht sich ihre Nahrung in tieferen Schichten des Erdreichs. Das ist die Basis für einzigartige Weine, deren Charakter durch die Summe aller hervorragenden Eigenschaften aus Lage, Boden, Auswahl der Reben, Mikroklima und der Hand des Winzers geprägt werden – kurz, das Terroir.*

*Durch eine intensive Laubwundpflege und frühzeitige Ertragsreduzierung (Rebschnitt, Ausdünnung) ernten wir ausschließlich in mehrmaliger selektiver Handlese bei geringen Erträgen goldgelbe Trauben.*

*Oswald Schumann 1968*



*Der Lesezeitpunkt der Trauben wird vornehmlich durch ihren Geschmack bestimmt. Dafür sind die Harmonie von Säure, Mostgewicht und Aromenbildung von großer Bedeutung. Ziel ist es, Lesegut von hoher Konzentration der Frucht, mit Körper und gesunder Säurestruktur einzubringen. Dies alles gibt dem Wein Lebensdauer und macht ihn zu idealen Essensbegleitern. Ein sanfter Keltervorgang und schnelle Klärung des Mostes ebnen den Weg zu qualitativ hochwertigen Weinen.*

*Eine langsame, kontrollierte Gärung und späterer langer Hefekontakt gibt den Weinen einen konzentrierten und mineralischen Geschmack.*

*Durch all diese Maßnahmen erreichen unsere Weine ein Höchstmaß an Bekömmlichkeit, die von unseren Kunden seit Jahren geschätzt wird.*







*“Wer nicht jeden Tag etwas Zeit für seine Gesundheit aufbringt, muss eines Tages sehr viel Zeit für die Krankheit opfern.”*

*Zitat von Sebastian Kneipp*

## LIEBE WEINFREUNDINNEN UND WEINFREUNDE!

*Der 2019er Jahrgang hat wieder sehr gute Qualitäten hervorgebracht. Die Weine präsentieren sich sehr aromatisch, gut ausbalanciert und mit angenehmer Frucht.*

*Dabei war 2019, wie bereits das Vorjahr, von hohen Temperaturen und mangelndem Regen geprägt. Die enorme Hitze, bis 40° Clesius, in Verbindung mit einer intensiven Sonneneinstrahlung Ende Juli/Anfang August, verursachte teils schwere Sonnenbrandschäden. Durch eine arbeitsintensive „grüne Lese“ sortierten wir diese verbrannten Trauben schon im August aus. Trotz dieses Mehraufwandes und des 20%igen Ertragsverlustes können wir die Preise stabil halten. Eine 5%ige Rebflächenerweiterung kompensierte den Ertragsverlust ein wenig.*

*Zwei Dinge zum Schluss, die uns 2019 sehr erfreut haben und uns in unserer Arbeitsweise bestätigen:*

*Unsere Weinphilosophie wurde im Weinführer 2020 von Gerhard Eichelmann lobend erwähnt: „Ulrich Schumann ist ein Winzer, der sich Gedanken macht, der Weine nicht nach einheitlichem Schema erzeugt, sondern sich den Besonderheiten des Jahrgangs anpasst.“*

*Auf mehreren hochrangigen, diplomatischen Empfängen in Brüssel begleiten unsere Weine seit 2019 die Abende und die Menues.*

*Herzliche Grüße*

*Ihre Familie SCHUMANN*

## QUALITÄTSWEINE

... sind unsere Basisweine und somit die Visitenkarte unseres Weingutes.

| Nr.  |      | Bezeichnung  | €/0,75ℓ          |
|------|------|--|------------------|
| 1701 | 2017 | <b>Riesling Trocken</b>  | 1,0ℓ/6,20        |
| 1901 | 2018 | <b>Riesling Trocken</b>  | 1,0ℓ/6,20        |
| 1802 | 2018 | <b>Riesling</b><br>fruchtig mild   | 1,0ℓ/6,20        |
| 1903 | 2019 | <b>Rivaner Trocken</b><br>zart, spritzig<br>unsere Spargel- und Sommerweinempfehlung | 5,80<br>7,73€/ℓ  |
| 1816 | 2018 | <b>Weißburgunder</b><br>weich, vollmundig, trocken im Geschmack                      | 7,50<br>10,00€/ℓ |
| 1916 | 2019 | <b>Weißburgunder</b><br>weich, vollmundig, trocken                                   | 7,50<br>10,00€/ℓ |

## KABINETT-WEINE

|      |      |  |                 |
|------|------|--|-----------------|
| 1904 | 2019 | <b>Lieserer Rosenlay Kabinett</b><br>Riesling trocken<br>feine, trockene Art                                   | 7,20<br>9,60€/ℓ |
| 1804 | 2018 | <b>Lieserer Rosenlay Kabinett</b><br>Riesling trocken<br>belebend mit mineralischer Schiefernote               | 7,20<br>9,60€/ℓ |
| 1905 | 2019 | <b>Lieserer Rosenlay Kabinett</b><br>Riesling halbtrocken<br>feinfruchtig nachhaltig                           | 7,20<br>9,60€/ℓ |
| 1805 | 2018 | <b>Lieserer Rosenlay Kabinett</b><br>Riesling halbtrocken<br>feinfruchtig, filigran                            | 7,20<br>9,60€/ℓ |
| 1706 | 2017 | <b>Lieserer Schloßberg Kabinett</b><br>Riesling lieblich<br>vollmundig aromatisch<br>Silberne Kammerpreismünze | 7,20<br>9,60€/ℓ |
| 1806 | 2018 | <b>Lieserer Niederberg-Helden Kabinett</b><br>Riesling lieblich<br>gelbe Fruchtaromen, vollmundig              | 7,20<br>9,60€/ℓ |

**WEINKRISTALLE** sind natürliche Ausscheidungen bei Weinen und kein Grund zur Beanstandung.

**TIPP:** Gönnen Sie dem Wein nach seiner Anreise eine kleine Erholung, damit er sich gut ausgeruht präsentieren kann.

# WEINKARTE

| Nr.  |      | Bezeichnung   | €/0,75ℓ           |
|------|------|---|-------------------|
| 1918 | 2019 | <b>Rosa Chardonnay</b><br>halbtrocken<br>cremig, vollmundig, nachhaltig | 10,00<br>13,33€/ℓ |
| 1919 | 2019 | <b>Gewürztraminer</b><br>feinherb<br>rund, vollmundig, feine Würze      | 10,00<br>13,33€/ℓ |

## SPÄTLESEN

|       |      |  |                   |
|-------|------|--|-------------------|
| 17071 | 2017 | <b>Lieserer Niederberg-Helden Spätlese</b> Riesling trocken<br>reife, gelbe Frucht<br>Silberne Kammerpreismünze                                      | 9,50<br>12,67€/ℓ  |
| 1807  | 2018 | <b>Lieserer Rosenlay Spätlese</b><br>Riesling trocken<br>feinwürziger, langanhaltender Geschmack   | 9,50<br>12,67€/ℓ  |
| 1808  | 2018 | <b>Vino Vincento</b><br><b>Lieserer Rosenlay Spätlese</b><br>Riesling halbtrocken<br>sehr feiner, finessenreicher Wein                               | 9,50<br>12,67€/ℓ  |
| 1509  | 2015 | <b>Lieserer Niederberg-Helden Spätlese</b> Riesling feinherb<br>vollmundig, aromatisch<br>Goldene Kammerpreismünze                                   | 9,00<br>12,00€/ℓ  |
| 1510  | 2015 | <b>Piesporter Goldtröpfchen</b><br><b>Spätlese</b> Riesling lieblich<br>exotisch aromatisch<br>Silberne Kammerpreismünze                             | 9,00<br>12,00€/ℓ  |
| 15101 | 2015 | <b>Lieserer Rosenlay Spätlese</b><br>Riesling lieblich<br>feinste Rieslingaromen<br>Silberne Kammerpreismünze  | 9,00<br>12,00€/ℓ  |
| 15102 | 2015 | <b>Lieserer Rosenlay Spätlese*</b><br>Riesling edelsüß<br>saftige Spätlese aus vollreifen Trauben<br>Goldene Kammerpreismünze                        | 11,00<br>14,67€/ℓ |
| 1610  | 2016 | <b>Lieserer Niederberg-Helden Spätlese</b> Riesling lieblich<br>exzellente Spätlese mit<br>klarer, gelber Fruchtaromatik<br>Goldene Kammerpreismünze | 9,00<br>12,00€/ℓ  |
| 1810  | 2018 | <b>Lieserer Rosenlay Spätlese</b><br>Riesling lieblich<br>intensive Frucht<br>traumhafte Balance zwischen Säure und Süße                             | 9,50<br>12,67€/ℓ  |

# WEINKARTE

| Nr.  |      | Bezeichnung  | €/0,75ℓ          |
|------|------|--|------------------|
| 1917 | 2019 | <b>THURM-RIESLING</b><br>trocken – körperreich, ausdrucksvoll,<br>mit einem Hauch von Holz | 9,50<br>12,67€/ℓ |

## AUSLESEN

|       |      |  |                           |
|-------|------|--|---------------------------|
| 1511  | 2015 | <b>Lieserer Niederberg-Helden Auslese</b><br>Riesling edelsüß<br>traumhaftes, rosinenartiges Aromenspiel<br>Goldene Kammerpreismünze                 | 13,00<br>17,33€/ℓ         |
| 15111 | 2015 | <b>Vino Fee</b><br><b>Lieserer Rosenlay Auslese</b><br>Riesling edelsüß<br>edelste Botrytisnoten in Geruch und Geschmack<br>Goldene Kammerpreismünze | 15,00<br>20,00€/ℓ         |
| 1811  | 2018 | <b>Lieserer Rosenlay Auslese</b><br>Riesling edelsüß<br>komplexe Edelsüße mit glasklarer Rieslingfrucht  | 14,00<br>18,67€/ℓ         |
| 1818  | 2018 | <b>Rosa Chardonnay Auslese</b><br>feinherb<br>cremig, enorme Konzentration und Dichte  | 12,50<br>16,67€/ℓ         |
| 1819  | 2018 | <b>Gewürztraminer Auslese</b><br>feinherb<br>Duftcocktail von Rosen und Gewürzen; volles<br>Mundgefühl mit filigranen, feinwürzigen Aromen           | 0,5ℓ<br>12,00<br>24,00€/ℓ |
| 1820  | 2018 | <b>Lieserer Rosenlay Auslese</b><br>Riesling trocken<br>aromatisch, kräftig, zum Genießen  | 13,00<br>17,33€/ℓ         |
| 1821  | 2018 | <b>Piesporter Goldtröpfchen Auslese</b> Riesling halbtrocken<br>intensive, gelbe Frucht; cremig; vollmundig  | 13,00<br>17,33€/ℓ         |

## BEERENAUSLESEN

|      |      |   |                             |
|------|------|---|-----------------------------|
| 25   | 2005 | <b>Lieserer Niederberg-Helden</b><br>Riesling edelsüß<br>eine Fülle von Frucht- und Botrytisaromen vereint<br>in einem „unendlichen“ Wein | 0,375ℓ<br>23,00<br>61,33€/ℓ |
| 1814 | 2018 | <b>Lieserer Rosenlay</b><br>Riesling edelsüß<br>reife Noten von Pfirsich und Honig, cremig, mit gut<br>eingebundenem Säure-Süße-Spiel     | 0,375ℓ<br>25,00<br>66,67€/ℓ |

# WEINKARTE

## ROTWEIN · ROSÉ

| Nr.  | Bezeichnung   | €/0,75ℓ           |
|------|---|-------------------|
| 1912 | 2019 <b>Spätburgunder Rosé</b><br>weich, trocken,<br>harmoniert mit fast allen Gerichten  | 7,50<br>10,00€/ℓ  |
| 1813 | 2018 <b>Regent Rotwein</b><br>harmonisch trocken,<br>intensive Geschmacksstrukturen   | 7,20<br>9,60€/ℓ   |
| 1913 | 2019 <b>Regent Rotwein</b><br>harmonisch trocken,<br>intensive Geschmacksstrukturen   | 7,20<br>9,60€/ℓ   |
| 31   | <b>TRAUBENSAFT</b><br>100 % Fruchtgehalt, ohne Zuckerzusatz<br>und ohne Konservierungsstoffe  | 3,50<br>4,67€/ℓ   |
| 32   | <b>WINZERSEKT BRUT</b><br>Unser Sekt wird nach der klassischen Champagner-<br>Methode versetzt. Das bedeutet, dass die zweite<br>Gärung in der Flasche erfolgt und nicht im Tank.<br>Somit ist jede Sektflasche einzigartig. Durch<br>dieses aufwendige Verfahren erlangt unser Sekt<br>ein feinerliges Mousseaux und einen eleganten<br>Geschmack. | 11,50<br>15,33€/ℓ |
| 33   | <b>SECCO</b><br><b>Cuvée Maya</b><br>Riesling-Perlwein<br>Die fruchtig-spritzige Erfrischung  | 7,20<br>9,60€/ℓ   |

## SPIRITUOSEN

|    |  |                          |
|----|--|--------------------------|
| 34 | <b>Moseltrester (Grappa)</b><br>40% Vol. | 0,75 ℓ/10,00<br>13,33€/ℓ |
| 35 | <b>Marc vom Riesling</b><br>42% Vol.     | 0,5 ℓ/10,00<br>20,00€/ℓ  |
| 38 | <b>Mirabellen-Brand</b><br>40% Vol.      | 0,5 ℓ/25,00<br>50,00€/ℓ  |

## FINES DELIKATESSE

|    |  |                     |
|----|--|---------------------|
| 36 | <b>Riesling-Weingelee</b><br>250 g Glas  | 3,00<br>1,20€/100 g |
| 37 | <b>Riesling-Weingelee</b><br>450 g Glas<br>Schmeckt nicht nur hervorragend als Brotaufstrich<br>sondern auch zu gebackenem Camembert, Crêpes,<br>Quark ... | 4,50<br>1,00€/100 g |

## ANDERE ÜBER UNS

**EICHELMANN – Deutschlands Weine 2019** – 1,5 Sterne – Zitat:  
„Das Weingut Schumann ist eines jener Musterbeispiele für engagierte  
Familienweingüter, die Weine mit einem sehr guten Preis-Leistungs-  
Verhältnis erzeugen...“

**Die Landwirtschaftskammer Rhl.-Pfalz prämierte** unsere 8 angestellten  
2016er Weine mit **5 x Gold** und **3 x Silber**.

**2016 Ehrenpreis** der Landwirtschaftskammer Rhl.-Pfalz für besondere  
Leistungen bei der Landesprämierung für Wein und Sekt.

**2 Staatsehrenpreise** der Landwirtschaftskammer Rhl.-Pfalz

**Siegerwein „Der beste Schoppen“** 2016 in Hauptkategorie „Riesling  
trocken“ (Nr. 1501)

„Best of Riesling“ **1. Platz 2012, 4. Platz 2016**

**1. Platz 2007, 2008, 2009** der großen Jahresauswahlprobe des Moselwein  
e.V.: Riesling Kabinett halbt., **2. Platz 2011:** Riesling Kabinett trocken,  
**2. Platz 2017:** 2016 THURM-RIESLING (Nr. 1617)

**WEIN GOURMET**, das internationale Wein-Magazin und das  
Fachmagazin **WEINWELT** empfehlen unsere Weine.

**Der FEINSCHMECKER 2019** „Dieses Weingut gehört 2018/2019 zu  
den 550 besten in Deutschland“

**4 Sterne für unsere Privatzimmer – DTV e.V.**

Mehr unter [www.weingut-schumann.de](http://www.weingut-schumann.de) - „Aktuelles“



## LIEFERUNGSBEDINGUNGEN

*Die Preise verstehen sich inklusive MwSt., Glas und Verpackung  
ab Lieser. Soweit nichts anderes angegeben, erfolgt die Lieferung  
in 6er, 12er, 18er oder 21er Kartons und die Versandkosten  
betragen 6,50 Euro inklusive Mehrwertsteuer pro Karton.*

*Soweit nichts anderes vereinbart, akzeptieren wir als Zahlung  
Überweisung, Vorkasse oder Barzahlung. Soweit nichts anderes  
vereinbart wurde, sind unsere Rechnungen spätestens 10 Tage  
nach Wareneingang ohne Abzug zahlbar. Bis zur vollständigen  
Bezahlung des Vertragsgegenstands bleibt dieser unser  
Eigentum. Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist Lieser,  
Gerichtsstand Bernkastel-Kues. Mit Erscheinen der neuen  
Weinkarte werden alle vorhergehenden Weinkarten ungültig.*

*Bankverbindung*

*SPK Mittelmosel - Eifel Mosel Hunsrück*

*IBAN: DE83 5875 1230 0000 3670 37*

*SWIFT-BIC: MALADE51BKS - Steuer-Nr.: 43/234/05888*







*Ein Highlight für unsere Gäste:  
Unser Panoramaturm mit Dachterrasse*

*Unser Haus liegt wunderschön an einem Hang, von dem Sie einen herrlichen Blick ins Moseltal und seine Seitentäler genießen können.*

*Unsere großzügigen Gästezimmer vereinen in sich Gemütlichkeit und Komfort. Sie sind alle mit separater Dusche/WC und TV ausgestattet. Die Apartments zusätzlich mit Küche und Balkon. Ein reichhaltiges Frühstück mit frischen Produkten aus unserem Haus und der Region begeistern jeden Gast.*



*Viele Erlebnismöglichkeiten bietet unsere herrliche Landschaft. Wandern entlang des Moselhöhenwegs, Radwandern beidseitig der Mosel oder auf dem romantischen Mosel-Maare-Radweg mit Radelbusverbindung. Entspannte Bootsfahrten vorbei an Burgen und prachtvollen alten Winzervillen. Kulturdenkmäler der Römer und Ausflugsziele wie Eifel, Hunsrück, Trier oder Luxemburg bieten abwechslungsreiche Urlaubserlebnisse.*



*Gerne informieren wir Sie über unsere Weinbauphilosophie bei einer Weinbergsführung mit anschließender Betriebsbesichtigung und Weinprobe oder auch während eines Grillabends. Sprechen Sie uns bitte frühzeitig an. Wir freuen uns darauf, Ihnen unbeschwerte Urlaubstage, fernab vom Massentourismus, bereiten zu können.*





## ULRICH SCHUMANN

*Weingut und Urlaub*

*Beethovenstraße 36  
D-54470 Lieser*

*Telefon 065 31-6353*

*Fax 065 31-6454*

*www.weingut-schumann.de*

*info@weingut-schumann.de*

